

令和7年5月27日

お 知 ら せ

	都市計画課	岡山県 郷土文化財団
担当	芦田・池田	奥山・井上
内線	4363・4365	—
電話	086-226-7491	086-233-2505

初夏の後楽園でワークショップ開催！

「苔玉（釣り忍^{つりしのぶ}）作り体験」と後楽園ゆかりのお菓子とともに楽しむ「美味しいお茶の入れ方講座」

岡山後楽園では、来園者に後楽園の魅力に触れていただく「和文化おもてなし事業」を実施しています。

6月は、「苔玉作り体験」と後楽園の新茶販売にあわせ「美味しいお茶の入れ方講座」を、次のとおり開催しますので、お知らせします。

なお、本件については、岡山中央署記者クラブにも本日発表します。

記

1 苔玉（釣り忍）作り体験

釣り忍は、シダ類の一種「シノブ」という植物を使った日本の伝統的な釣り飾りです。シノブを苔玉のように丸く仕立て、吊して涼しさを演出します。

夏の風物詩として、風鈴と一緒に軒先に飾られることもあります。

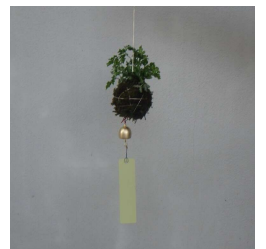
（1）開催日時 令和7年6月14日（土）

①午前10時～ ②午後1時～ 各回とも2時間程度

（2）参加料 1人1,500円（別途、後楽園の入園料が必要です。）

（3）定員 各回とも10人

（4）参加方法 事前の申し込みが必要です。



2 美味しいお茶の入れ方講座

岡山後楽園の茶畑で取れた茶葉で作った新茶「後楽園のお煎茶 お庭そだち」を使って行う、美味しい煎茶の入れ方講座（ワークショップ）です。講師指導のもと自分で入れた美味しいお茶を、美味しい和菓子と一緒に味わっていただきます。お菓子は、江戸時代の殿様のレシピ集『殿様の御馳走帖』から創作した、7代藩主池田^{なりとし}齊敏が好んだお菓子「空豆羹^{そらめかん}」と幕末の藩主達が愛した「小倉野^{おぐらの}」です。

（1）開催日時 令和7年6月20日（金）

①午前10時30分～ ②午前11時30分～ ③午後1時～

④午後2時～ 各回とも30分程度

裏面へ続く

- (2) 講師 株式会社辻利園 代表取締役 辻誠一氏
(3) 和菓子 「空豆羹」「小倉野」 創作、製造 有限会社浦志満本舗
(4) 参加料 1人1,000円(別途、後楽園の入園料が必要です。)
(5) 定員 各回とも10人
(6) 参加方法 事前申込優先 空きがあれば当日参加できます。

[参 考]

『岡山後楽園 殿様の御馳走帖』は、岡山後楽園で殿様が食べた料理を文献史料
ごこうえんしよじとめちょう
「御後園諸事留帳」に基づいて再現したレシピ集で、令和5年11月に発行、全
41品のレシピとその料理にまつわる歴史を紹介しています。

岡山後楽園と郷土文化財団にて販売中

A4判 フルカラー 22ページ/価格 500円



画像は「空豆羹」のイメージです

3 会場

後楽園内 鶴鳴館

鶴鳴館は、山口県岩国市吉川家から移築した、江戸時代の武家屋敷の様子を今に伝える建物です。

4 参加方法等

事前申込は、前日16時までに、ワークショップ名と参加希望時間、参加人数、代表者氏名・住所・電話番号を明記の上、郷土文化財団までお申し込みください。

5 問い合わせ及び申込先

公益財団法人岡山県郷土文化財団

電話：086-233-2505 (平日9時～16時)

FAX：086-232-4329

Web：<https://o-bunka.or.jp/event/>

6 その他

新茶の販売等については、岡山後楽園事務所(086-272-1148)にお問い合わせください。