

特別展 和食

日本の自然、
人々の知恵
Special Exhibition
WASHOKU
Nature and Culture in Japanese Cuisine
- More Delicious with More Knowledge -



食文化創造都市
鶴岡
City of Gastronomy
TSURUOKA

2024 4.20 Sat - 6.16 Sun

鶴岡ユネスコ食文化創造都市認定10周年記念事業

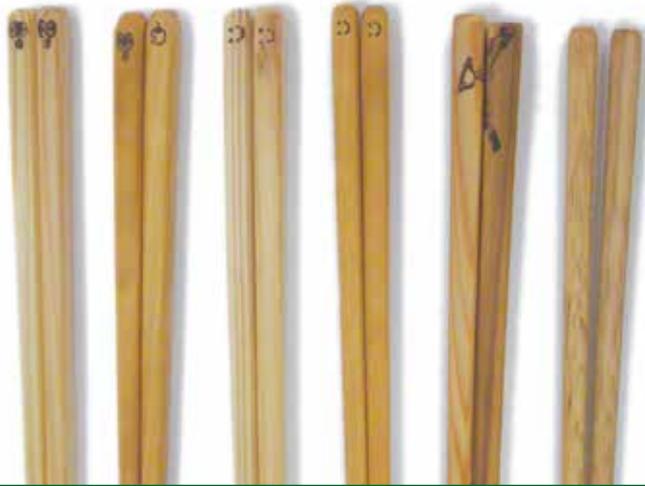
鶴岡ユネスコ食文化創造都市認定10周年を記念して、2023年に国立科学博物館で開幕した特別展「和食～日本の自然、人々の知恵～」の全国巡回展を鶴岡で開催します。その関連企画を、以下の通り開催いたします。皆様、ふるってご参加ください。

関連企画・特別美術講座

木のMY箸づくり

和食の特色の一つとして、“箸で食すこと”が挙げられます。好きな木（ヤマザクラ、ナラ）を選び、鉋などを使って自分の手に合うサイズの箸を制作します。

[日時] 5月26日(日)、6月9日(日) 10:00～12:00
[講師] 佐野正裕氏(木工)
[対象] 中学生以上 先着12名
[費用] 2,500円
[持物] 汚れてもよい格好またはエプロン、革手袋
[受付] 5月4日(土)～5月21日(火) ※休館日を除く



水彩で 飛鳥産あご煮干しスケッチ！

飛鳥産の“あご煮干し”のトビウオをよく観察し、スケッチします。スケッチの前には、あごだしを試飲し、五感であご煮干しをたのしみます。

[日時] 6月5日(水) 13:30～15:30
[講師] 百瀬幸氏(白鷺社会員)
[対象] どなたでも 先着12名
[費用] 1,300円
[持物] 汚れてもよい格好またはエプロン
*水彩画道具を持っている方のご持参ください
[受付] 5月4日(土)～5月26日(日) ※休館日を除く



令和6年度美術講座

雑木の寄せ植え盆栽と座学講座

雑木（モミジ、ケヤキ、カエデなどの落葉樹）の寄せ植え盆栽を制作し、一年を通して盆栽の選定の仕方や育て方を学びます。

日時●全3回
6月2日(日)、11月10日(日)、2月16日(日)
10:00～11:30

講師●林民男氏(樹木医)

対象●高校生以上 先着12名

費用●4,000円

持物●汚れてもよい格好、筆記用具、盆栽持ち帰り用の箱

受付●5月4日(土)～5月25日(土) ※休館日を除く



館内受付にて費用を添えてお申し込みください
(9:00～19:00 / 電話受付可)

鶴岡アートフォーラム TSURUOKA ART FORUM

〒997-0035 山形県鶴岡市馬場町13-3

TEL: 0235-29-0260 (代表)

FAX: 0235-22-6051

URL: <https://www.t-artforum.net>

E-mail: info@t-artforum.net

休館日: 月曜日 ※休日の場合は開館し、その翌日



お車で越えの際は、荘銀タクト鶴岡、公園中央駐車場が最寄です(無料)