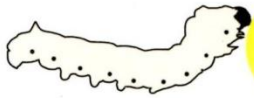


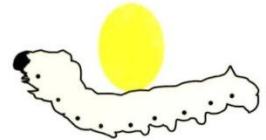
第一回

かいこ お 蚕 ま の 感 謝 ま っ り

京都、西陣の織元 塩野屋にて、お蚕さまへの日頃の感謝の気持ちを込めた
ささやかなお祭りがございます。



衣・食・住に於けるこだわりの「素材」で創られたモノ。
モノづくりに時間と手間と情熱を注ぐヒト。
絹を通して広がるコト。



丁寧かつ想いが込められた空間に14代目服部半蔵氏、選りすぐりのモノ・ヒト・コトが勢揃い致します。

期間中は、心地良さを体感・実感して頂ける催しが沢山ございます。
どうぞお気軽にお立ち寄り下さい。

5/24 (fri) ~ 5/29 (wed)

場所: 織道楽 塩野屋

(詳しい場所は裏面をご覧ください。)

※営業時間: 11時~20時(期間中のみ)

参加のお申し込みは、塩野屋まで、TEL(075-461-1995)またはE-MAIL(yukari@shiono-ya.co.jp)にて、氏名・ご連絡先・参加の回(①~⑥)をお知らせください。

LECTURE

① 生命の神秘は化学式

5/24(fri) 14時~15時半
参加費 500円

講演者: 佐藤 蓬

(株)くるくる代表取締役社長。米粉マイスター協会事務局長。最近、ネオマクロビオティックを提唱して、現代の量子化学やエネルギー論を裏付として、本物の食材を利用しながら食を考えて、病気治しの相談に応じている。



② 絹が人類を救う

5/26(sun) 13時~14時半
参加費 1,500円 (Hony AntのVegeお弁当付)

講演者: 古恵 勉

絹の健康効果研究者。島根県津和野在住。「絹が人類を救う」著者。絹を用いて顕著に表れるのが、痛みが消えたり緩和できる事で、矢張り絹は人類を救う素材であると確信を持っている。絹の肌着は第二の皮膚ともいえ外からの害をガードする事が可能とも云えると。



WORKSHOP

③ シルク手作り小物

5/27(mon). 5/28(tue) 随時(約1時間)
参加費・材料費 500円

シルクの布で、くるみボタンを作り、オリジナルのヘアゴムにします。



MUSIC

モンゴルの歌と楽器

④ ホーミー & 馬頭琴

5/26(sun) 17時~18時
参加費無料

演奏者: 福井 則之

大学生の頃から独学でホーミーと馬頭琴を始める。04年中国内モンゴル自治区に留学し、馬頭琴を専攻。帰国後、演奏活動を始めるとともにモンゴル音楽の普及に力を注ぐ。京都馬頭琴楽団 顧問として各地で演奏やワークショップを行う。



神秘の音色

⑤ シンギング・リン

5/27(mon) 13時~14時半
参加費 1,500円 (Hony AntのVegeお弁当付)

演奏者: 氷上 尚美

カリフォルニア州認定エサレンマッサージセラピスト、シンギング・リンセラピスト、保育士。09年、宇宙の周波数を持つという日本の匠の技を活かした神秘的楽器、シンギング・リンに出会う。
<http://angelsheep.com>



日本の伝統的音楽

⑥ 笙と竽 (正倉院復元楽器)

5/29(wed) 夕刻
参加費無料

演奏者: 田島 和枝

笙を豊英秋(元宮内庁楽部主席楽長)、宮田まゆみ、石川高に、古代歌謡と雅楽合奏を芝祐靖、右舞を豊英秋の各氏に師事。雅楽古典曲から現代曲まで多方面で演奏する。「おとのひとひら」主宰。「伶楽舎」に所属。
<http://tajimakazue>



Shionoya Selection

塩野屋が自信を持っておすすめする、選りすぐりの物産を全国から集めました。
期間中、塩野屋にて手にとっていただけます。

タルマーリー（岡山県真庭市）

自然栽培（無肥料無農薬）の素材を使い、4種類の自家製酵母（酒種、レーズン酵母、全粒粉酵母、サワー種）を使い分けています。様々な食感と味わいのパンを、どうぞお楽しみ下さい！



Honey Ant（京都府京都市）

エネルギーの高い豆と雑穀、旬の生命力あふれるお野菜を中心に、すべて手作りで作る玄米菜食のVegeお弁当。動物性の食材がなくても満足できるお弁当作りを心がけています。



マルカワみそ（福井県越前市）

天然麹菌を使い、木樽で寝かせた天然醸造の有機みそ造り。国産有機の素材や自然栽培の原料を使用したこだわりの味噌・甘酒・手作り味噌セット・塩麹等を販売します。



ghee（岐阜県郡上市）

日本蜜蜂のハチミツを使った、素朴で力強い焼き菓子。マドレーヌ、パウンド・フルーツ、グリोट・ショコラ…どっしりと、風格のあるお菓子を作りたいと思っています。



ひつじの風（岐阜県本巣市）

「細胞が元気になる」素朴なやさしい甘さの豆乳スコーンシリーズは、卵・乳製品・白砂糖を使用していません。アレルギーのある方もない方も安心して召しあがって頂けます。



ナチュラル＆ハーモニー（東京都世田谷区）

土と植物と人とが調和し本来の力が発揮されるよう活動し、自然に学ぶナチュラルライフスタイルを提案しています。自然栽培の米と野菜を味わってください。



玉屋珈琲（京都府京都市）

戦後間もない頃から「味」と「香り」を追い求め、コーヒーの業務卸を行ってきました。こだわりの配合・鮮度・焙煎の技により、香り高く、味わい深く、美味しいオーガニックをご提供します。



ヨロツコビール（神奈川県逗子市）

ビールはれっきとした農作物加工品です。酵母が生きた美味しい手作りビールの販売を通してそうしたメッセージを伝えて行きたいと考えております。



市岡 和憲（京都府南丹市）

煎茶道具作家・市岡和憲さんがろくろで作る、塩野屋社長も絶賛の磁器ポット。これで桑の葉茶を美味しく入れる事が出来ます。



塩野屋について

織道楽 塩野屋は京都に14代続く織元です。

独特なシボの風合いのある「本シボ柳条縮緬」を大切に織り続け、原材料の絹は国産、顔の見える関係、素材を丸ごと全部使い切るといふ、こだわりのものづくりを実践しています。

これからも、確かな素材と伝統技術を守り育て、衣・食・住に活かし、上質な生活の提供を行ってまいります。

◆蚕の飼育キット（2,500円）販売中！

◆蚕の養蚕見学ツアー（予約制）

①6/3（月）5齢「ごれい」～上簇「じょうぞく」（蚕が一番大きくなって繭を作る頃を見る）

②6/10（月）集繭「しゅうけん」（出来上がった繭を枠から外し、山盛りの繭の収穫量を測ります）

*集合場所 京都府福知山市下天津駅

*集合時間 11:00

*解散時間 15:00

*参加費 5,000円（昼食付き）

詳細は塩野屋までお問い合わせください。

織道楽 塩野屋

〒602-8285 京都市上京区千本通り一条通下ル西側西中筋町13番地

TEL: 075-461-1995

FAX: 075-461-1997

E-MAIL: ori@shiono-ya.co.jp

URL: http://www.shiono-ya.co.jp/



アクセス：市バス「千本中立売」バス停すぐそば、郵便ポストが目印です！

【千本中立売までは】

◎京都駅北側バスターミナルA3乗り場より市バス206番またはB2乗り場から50番で約30分

◎JR山陰線「二条」駅前から市バス201番または206番で約10分

◎阪急「大宮」駅より市バス201番または206番で約15分

