

11/19 (土) 伝統を守り続けている「備前焼」の神髄にふれる

備前は、日本の六古窯といわれている瀬戸・常滑・丹波・越前・信楽・備前のなかでも、もっとも古い窯場と言えます。須恵器の時代から備前焼になり、無釉焼き締め tradition を守りつづけ、一千年の間、窯の火は絶やしたことがなく、良質な陶土をじっくりと焼き締める、このごく自然な、土と炎の出会い、その融合によって生み出される素朴な焼き物が備前焼なのです。長年変ることなく作り続けられている産地はめずらしく、外館氏の解説のもと、窯をめぐるながら その伝統の神髄を探ります。



- ・窯元をめぐる 備前特有の土の感触・登り窯の火入れなど見学・体験。
- ・古備前や人間国宝の作品を前に備前の歴史を学ぶ。
- ・産地のつくり手との交流。作陶への想い、産地の現状、備前焼の未来を一緒に語りあう。

11/20 (日) 晴れの國 岡山は モノづくり県

岡山県と聞かば、芳醇なフルーツや新鮮野菜など、素晴らしい食材が思い起こされます。全国シェア第1位に輝く品目は、温室ぶどう『マスカット』はじめ『ピオーネ』『もも(白桃)』『黒大豆(丹波黒)』。第2位は、『スイートピー』、第3位は『牡蠣(むき身)』と『マツタケ』など、農林水産物の高級素材、食材がずらりと並びます。また製造業ウエイトは、全国平均21.0%に対し、28.8%とモノづくり県といわれる所以です。今回はその中から、オリーブや地ビールなど食を中心とした温暖な気候が育んだ岡山の産業と風光明媚な岡山を堪能していただきます。



- ・約2千本のオリーブが茂る日本を代表する牛窓オリーブ園と工場を見学。ここから眺める瀬戸内海は格別。
- ・地産の食材にこだわり、インシヤやフルーツなど岡山ならではのメニューを中心とした「ぶどうの木舎」でランチ。
- ・蔵造りの「麦酒」の醸造所「吉備土手下麦酒醸造所」若い蔵ならではのこだわりの地ビール造りを見学。
- ・岡山のしめくくりは、江戸時代のおもかげを残す日本三大名園「後楽園」

100本のカエデからなる「千入の森」紅葉の季節。

※天候・参加人数によりスケジュールが変更になる場合があります。