

しみず花店 スタジオ・ムー

クリスマスの お花をつくりましょう

プリザーブド・フラワー・アレンジメントの体験教室

お花を贈るときには、アレンジメントの上手なお花屋さんを選びたいですね。しみず花店の店主清水洋さんは、東京の新妻尚美ローヤルフラワースクールで学んだフラワーデザイナー。しみず花店は同スクールの北陸唯一の認定教室になっていて、清水さんの教え子にはインストラクターになっている方もたくさんいます。奥さんの祥子さんはご主人のことを「教えるよりも作品を作るほうが好きな人」と言うと、ご主人は「教えるのは彼女の方が上手」と応える、ご夫婦の息が合っている花屋さん。今回のまち塾では、プリザーブドフラワーと生花を使いクリスマス飾りづくりの実習を行います。終了後は、ジャズ好きのご主人が花屋さんでライブを行います。お楽しみに。



まち塾 ● flower & Jazz しみず花店 スタジオ・ムー

テーマ クリスマスのお花をつくりましょう
プリザーブド・フラワー・アレンジメントの体験教室

講師 清水 洋さん
しみず花店 スタジオ・ムー 店主

開催日時 平成28年12月10日(土)
19:00 ~ 20:30

会場 しみず花店 スタジオ・ムー (金沢市石引1-15-1)

内容 実習：プリザーブド・フラワー・アレンジメントでクリスマスのお花づくり
ジャズ・ライブ：お花をテーマにしたジャズ演奏 (店主とジャズ仲間)

定員 10人

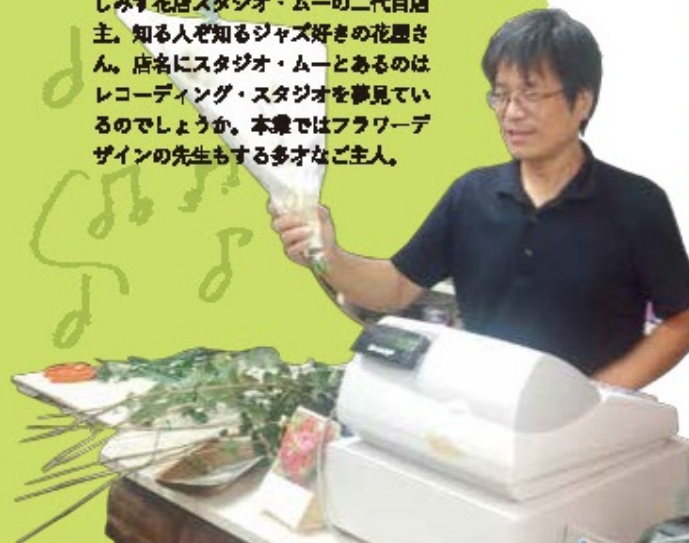
受講料 1,000円

申込方法 お電話でお申し込みをお願いいたします

TEL 076-262-2872

お名前、連絡先電話番号、ご住所をお伝えください。
お電話受付時間 10:00~17:00
定休日 なし

その他 受講のときは厚着をお願いいたします。
駐車場はありませんので公共交通機関をご利用ください。



石引商店街振興組合

石引商店街は一直線で幅広い通りが特徴です。金沢城を築城するために石垣の石を運んだため、広い通りになり、石引という町名になったといわれています。歴史と文化を持っているまちです。金沢大学付属病院と金沢美術工芸大学があり、医療の街、学生街、アートの街などの顔を持っています。後背地には大きな住宅街が広がっていますが、少子高齢化が進み、買い物客にも変化が現れてきました。今回のまち塾では地域住民のみなさんとのつながり再生を目標に、3店舗で開催します。

「まち塾」とは

まち塾(まちなか商店街学習塾)は地元商店街の活性化を目的としています。店主が「塾長」を務め、地域のみなさまが受講者になり、専門店ならではの知識や情報を講話や実習でお伝えし、店と住民の関係を深めるものです。まち塾では地域資源を商店街活動に活用することに挑戦し、この後の活動につなげることを考えます。石引商店街では「まちに学ぶ」をテーマに、3店舗の店主が専門店の「特技」を披露します。普段の買い物ではあまり意識することのない、お店の人の「哲学」に耳を傾けてみてはいかがでしょうか



石引商店街のマスコットキャラクター
びっさい

なかむら菓子店



親子で和菓子づくり体験

まちの暮らしとともに歩む、まちの和菓子屋

和菓子屋さんの店頭の様子を感じることはありませんか。「お餅の予約」の貼り紙を見ると、お正月が近いことを感じてワクワクします。金沢は和菓子がおいしい町として広く知られており、その定評を金沢のあちこちにある「小さなまちの和菓子屋さん」が支えています。石引のなかむら菓子店は約60年のキャリアを持つ和菓子店。地元のお客様に利用される一方で、県産もち米を使った「かきもち」は素朴な味わいでロングセラーとなっており、これを求めて遠くから来店されるお客様もいます。今回のまち塾では、二代目店主の中村辰男さんが、まちの和菓子屋さんの心意気を語り、和菓子作りに親子で体験します。親から子へ「金沢の和菓子のある暮らし」が継承されることを願っています。



なかむら菓子店

小立野の本店は創業から約80年、今回の会場となる下馬店は開店から20年。地元をしっかり根付いた和菓子店です。店の前に「下馬地蔵」があるところから店頭で「地蔵焼き」を焼き、観光名所づくりに一役買っています。

塾長の 中村辰男さん

なかむら菓子店の二代目店主。写真は金沢で開催された「スイーツ博」で和菓子づくりを体験している中村さん。和菓子教室で教えることも多く、このまち塾でも、楽しい和菓子づくり体験が期待できそうです。



まち塾●

なかむら菓子店

- テーマ** 親子で和菓子づくり体験
まちの暮らしとともに歩む、まちの和菓子屋
- 講師** 中村 辰男さん
なかむら菓子店 店主
- 開催日時** 平成28年12月3日(土)
10:00~11:30
- 会場** なかむら菓子店・下馬店 (金沢市石引2-12-23)
- 内容** 講話：なかむら菓子店の紹介 (お店の歴史、和菓子のことなど)
実習：和菓子づくり (親子で2種類)
- 定員** 親子5組 (10名) お子様は小学生以上とします
- 受講料** 300円 (親子1組)
- 申込方法** お電話でお申し込みをお願いいたします
TEL 076-264-1406
お名前、連絡先電話番号、ご住所をお伝えください。
お電話受付時間 10:00~17:00
定休日 土曜日・日曜日



石引亭よし松



簡単にできる 家飲みの酒肴を披露

中央市場と食堂の二足のわらじを履いて40年、目利きオヤジの店

商店街の定食屋さんにはご近所で働く店員さんなどが集い、飾らない普段着のまちが見えてきます。常連が多いのは、食べ飽きない無名の名物料理があるから。石引亭よし松もそんな食堂で、魚料理を中心にした日替わり定食がそれです。前身のお多福時代を含めると営業年数は60年にもなり、店主の下野さんは40年間もここで働いています。昼は食堂の料理人、深夜は中央市場で鮮魚を売買する根っからの働き者、魚を見る目も確かです。まち塾では石引亭よし松の晩酌メニューを知っていただくために、旬の魚を使って簡単にできる美味しい酒肴を二品、作り方を含めて披露し、試食していただきます。土曜の宵、定食屋のオヤジの手料理で過ごしませんか。

石引亭よし松

昼は日替わり定食、夜は晩酌と夕食で賑わうまちの食堂。定食の魚料理が美味しいのは店主の下野さんが中央市場の鮮魚店に勤めているから。市場から早朝に戻り、休む間もなく、市場で仕入れた新鮮な魚を調理する。

塾長の 下野吉松さん

石引亭よし松の店主。同店の前身である「お多福石引店」に長年勤め、昨年11月に店を引き継ぎ、石引亭よし松として新装開店しました。深夜2時から中央市場の鮮魚店に勤め、朝9時から食堂の仕込みを始める毎日。



まち塾●

石引亭よし松

- テーマ** 簡単にできる家飲みの酒肴
中央市場と食堂の二足のわらじで40年、目利きオヤジの店
- 講師** 下野 吉松さん
石引亭よし松 店主
- 開催日時** 平成28年11月26日(土)
12:00~13:30
- 会場** 石引亭よし松 (金沢市石引1-13-29)
- 内容** 講話：石引亭よし松の紹介 (お店の歴史、魚の目利きなど)
試食：簡単にできる家飲みの酒肴
- 定員** 20人
- 受講料** 700円
- 申込方法** お電話でお申し込みをお願いいたします
TEL 076-221-1547
お名前、連絡先電話番号、ご住所をお伝えください。
お電話受付時間 17:00~21:00
定休日 火曜日



んごら!