



Experience #09
文化



祇園寺

Theme 和菓子づくり

小さくも美しい和のお菓子には、職人の繊細な手技と四季への感性が込められています。日本の美意識にふれる和菓子づくりに挑戦してみましょう。

四季を味わっ

和菓子づくり体験

季節を感じる風流なお菓子として
古くから親しまれてきた上生菓子。
景色をつくりだす楽しさと、
職人技を学ぶ和菓子づくり
体験に参加しよう。



調布
祇園寺

地元和菓子店とコラボした
和菓子・茶道のセット
体験は、日本文化にどっ
ぷり浸れる充実コースで
す。座禅会も開催し文化
拠点になっています。

☎ 調布市佐須町2-18-1 HPにて要予約。

<https://wasabijp.jp/jp/cat/japanese-culture/wagashimacha/>



四季折々の景色を自由に表現できる
ことが創作和菓子の面白さです！
(今木屋店主・小宮さん)

1 素材を知る

外は色つきの白あん、
中は黒あんを使用。
飾りは羊羹やあんを
焼いたもの。



2 ぼかし

グラデーションが
できるように2色の
あんを馴染ませて外皮を
つくります。



3 包あん

ぼかした外皮であんこを包む。
あんこが偏らないように
中心にいくよう意識しましょう。



濃と咲く「さざんか」

紅葉した「かえで」



4 成形

さまざまな小道具を駆使して
成形します。コツを聞き逃さず、
お手本をよく観察するのがポイント。

5 仕上げ

最後に、彩りを添える
飾りをつけて命を
吹き込みます。

和菓子と
ともに一服は
いかが？



お抹茶と和菓子をいただく
豊かな時間を共有できたら嬉しいです。
(祇園寺住職・林田さん)

住職が点てた抹茶とともに自作の
和菓子をいただく時間は至福の
ひととき。茶道体験は別料金。



体験できる
和菓子処はコチラ！



調布
和菓子処 今木屋

創業明治元年、皇室にも献上し
た銘菓をつくる和菓子店。市内
各地で体験教室を開き、和菓子
文化を伝えていきます。

☎ 042-482-3619 ☎ 調布市西つ
つじが丘3-25-11今木屋ビル1F
🕒 9:00~19:00/水曜定休



町田
みのり庵 和み

「裏千家」の終身師範を持つ女将
が営む和菓子店。季節の移ろい
を感じる和菓子づくり体験や抹茶教
室も開催。

☎ 042-866-6389 ☎ 町田市
市中町3-8-5シルバークハイツ高橋101
🕒 10:30~19:00/木・日曜定休



東村山
和菓子処 餅萬 西口本店

東村山名物「だいじょぶだアー饅
頭」でお馴染みの老舗和菓子
処。和菓子教室は大人にも子ど
もにも大人気です。

☎ 042-391-0003 ☎ 東村山市野
口町1-17-3西口本店 🕒 10:00~
18:00/無休 ※コロナ禍により
体験休止中 (2022年2月現在)