

『柿渋を楽しく使う！』

ワークショップ その2

清酒のおり下げ・布の染色・防水効果などの体験を通じて柿渋の魅力を学びます

主催 柿渋・カキタンニン研究会

日時 平成27年12月7日(月) 12:30~15:30 頃まで
会場 薬膳レストラン 「あわさい」
住所 京都府木津川市兜台 6-6-4
電話 0774-73-1175
最寄りの駅・近鉄京都線高の原駅(徒歩15分)
地図は、薬膳レストランあわさいのホームページをご覧ください

参加費 無料(但し、資料代100円)
人数 20名 限定(先着順)
お申込み 柿渋・カキタンニン研究会ホームページ「講演会などのお申込」より
ファックス 0774-73-0673 (薬膳レストランあわさい)へ

タイム・スケジュール



- 12:30 柿渋・カキタンニン研究会会長ご挨拶
- 12:35 体験学習の概要の説明、柿渋の利用に関する資料の配布・説明
- 13:00 清酒のおり下げ体験(柿渋はたんぱく質と強く結合して凝集する)
～お持ち帰りができます。
- 13:30 柿渋染めの布の準備と鉄媒染による色の変化を体験
(柿渋と鉄が結合すると黒く発色する)
～お持ち帰りができます。
柿渋でお習字をする。(特別講師:山中秀書氏、奈良市法蓮町在住)
- 14:45 柿渋染めをした金魚すくいポイを使って普通のポイとの防水性比較
(柿渋を塗布して乾燥させると強固な皮膜ができ、防水性が高まる)
- 15:10 その他(シックハウス症の原因物質の1つである、ホルムアルデヒドの吸収実験のデモ)
- 15:20 質疑応答、次回のワークショップの説明などの後、終了予定

当日、薬膳レストラン「あわさい」で、11:30~12:30にランチをお召し上がり頂けます。
(850円より)

