

「醤油搾り」と「はにわ作り」日本の伝統と創造性を体験できる課外教室



体

験

しょうゆしぼり
& はにわ作り

体験から広がる、学びの世界

しょうゆしぼり体験〔ヤマキ醸造〕



熟成したもろみを布に包み、圧力をかけて液体の醤油を搾り出します。搾りたての香りや色の変化に驚きがいっぱい。火入れしない「生しょうゆ」と、搾りかすの「しょうゆ粕」を持ち帰ります。

古墳と“はにわ”の世界〔さきたま古墳公園〕



はにわってなに？、古墳時代の日本で作られた素焼きの土製品で、古墳のまわりに並べられていたものです。人や動物、家などをかたどったものもあり、当時の暮らしや文化を知る手がかりになります。今回は粘土を使ってオリジナルのはにわを作ります。

2026. 2.7 (土)

対象

年長～小学生 10名
*会員外の方もご参加いただけます

集散
二子玉川駅

集合 7:30
解散 17:30

持ち物

水筒、雨具、持ち帰り用袋
帽子、ハンカチ、ティッシュ

参加費

16,000円 *会員外の方 18,000円
体験プログラム・交通費・昼食・保険代全て含む

交通手段

公共交通機関(電車・バス)とタクシー
埼玉県行田市・本庄市方面

これまでの課外教室の様子は
Instagramでご覧ください



お問い合わせ先

ピスト教育研究所

TEL 03-6432-1239