

お菓子な博物館

作って 食べて 知る

文化財の魅力講座

鑑賞会



monomochi

対象
小学生～高校生まで
※小学生は要保護者同伴
(1組3名程度まで)

各会場
20名



Butsuzou Sable

2 / 26 2023 日
13:00-16:00

会場 対馬市交流センター
調理室

作って 食べて 知る お菓子
サブレ／最中／椿餅

|主催|



3 / 5 2023 日
13:00-15:00

会場 上対馬総合センター
調理室

作って 食べて 知る お菓子
サブレ／最中

|参加費|

500円
(材料代)

博物館の展示資料や
対馬の食材をテーマに
お菓子づくりに
挑戦してみよう！

akagome no tsubaki mochi



お菓子な 博物館鑑賞会

作って 食べて 知る
文化財の魅力講座

博物館で展示を見ていると、色々な気づきや学びがあります。



そんな発見をお菓子にして最後はお口の中に。目、耳、鼻、舌、手を使って学びを体の中に吸収することで、きつと対馬の歴史と文化がみなさんの体の中にも根付くことでしょう。今回は、地元対馬で菓子職人として活躍する渡辺菓子舗の渡辺圭二氏と、太宰府にある和菓子調整處・藤丸の藤丸阿弥氏をお招きし、対馬博物館の展示資料や対馬の食材をテーマにお菓子づくりに挑戦します。お菓子づくりを通して、対馬に伝わる文化財や対馬に根付く文化に触れることで、ぜひ郷土の魅力を感じてください。

渡辺 圭二

(わたなべ けいじ / 菓子職人)

対馬市出身、在住。1899年創業の渡辺菓子舗4代目。代々、対馬伝統菓子「かす巻き＝加寿萬喜」を中心に和菓子などを製造販売している。韓国との国境の島・対馬で、心を込めた菓子づくりを大切に地元の魅力を活かす取り組みに参画している。



藤丸 阿弥

(ふじまる あみ / アーティスト・和菓子職人)

福岡県太宰府市出身、在住。多摩美術大学工芸科専攻卒業。実家は「和菓子調整處・藤丸」。幼少期より和菓子作りにたずさわり、素材と表現、和菓子の可能性を探求しながら実家の家業に従事している。

仏像のサブレ

ぶつぞうのさぶれ



平常展示室展示資料
「如来坐像」



青磁獅子形 硯滴の 最中

せいじしがた
けんてきの
もなか



平常展示室
展示資料



赤米の椿餅

あかごめのつばきもち



※お菓子のイラストはイメージです

2 / 26 日 2023
13:00-16:00

会場 対馬市交流センター
調理室

〒817-0021
対馬市厳原町今屋敷
661-3



渡辺 圭二



藤丸 阿弥

作って 食べて 知る
お菓子



サブレ



最中



椿餅

3 / 5 日 2023
13:00-15:00

会場 上対馬総合センター
調理室

〒817-1701
対馬市上対馬町比田勝
575-1



渡辺 圭二

作って 食べて 知る
お菓子



サブレ



最中

※定員に達し次第締め切ります。お早めにお申しください。

申込方法

- 下記3つの方法でお申しいただけます。
1. 博物館ウェブサイトより申込
 2. メールでの申込（右側①～④の項目を記載）
 3. FAXでの申込

記載事項

- ①お名前（保護者名含む）
- ②学年・年齢
- ③電話番号
- ④住所
- ⑤メールアドレス
- ⑥希望する会場
・対馬市交流センター（2月26日）
・上対馬総合センター（3月5日）

FAX用お申込記入欄

①お名前（保護者名含む）※1組3名様まで申し込みいただけます。

1	ふりがな 氏名	2	ふりがな 氏名	3	ふりがな 氏名
②学年・年齢	<input type="checkbox"/> 小学 <input type="checkbox"/> 中学 <input type="checkbox"/> 高校	年	歳	③電話番号	— —
④住所	〒 — —				
⑤メールアドレス	@		⑥希望会場	<input type="checkbox"/> 対馬市交流センター <input type="checkbox"/> 上対馬総合センター	

ウェブからの
申し込みは
こちら！



対馬博物館

対馬市観光交流商工部
博物館学芸課

〒817-0021
対馬市厳原町今屋敷 668-2

TEL: 0920-53-5100
FAX: 0920-53-5111

Mail: museum@city-tsushima.jp

https://tsushimamuseum.jp/event/