

平成23年度  
和菓子講習会  
ご案内

主催

別府大学短期大学部食物栄養科

# ご案内

しのぎよい季節になりました。

皆様お元気でいらっしゃいますでしょうか。

さて、本学食物栄養科では毎年、料理専門家や料理研究家をおよびして、料理講習会を開催しています。今年度は、森 定雄先生と道寄 好子先生を講師として、下記の要領で和菓子講習会を開催します。今年度は和菓子講習会の後、大分銘菓を取り入れたアフタヌーンティー風の食事をさせていただく予定になっております。

ご多用中とは存じますが、お誘い合わせの上、ご参加下さいますよう、ご案内申し上げます。

## 日程

- 日時 2011年10月30日(日)  
9:30~10:00 受付  
10:00~11:30 講習 森 定雄 先生  
11:30~12:30 お茶のお話 道寄 好子 先生  
12:30~13:20 試食会(食物科提案の和菓子アフタヌーンティー)  
13:30~14:30 講演「和菓子作り・大分銘菓の歴史」
- 会場 別府大学短期大学部 2号館2階 調理実習室・252号教室  
別府市北石垣82  
TEL (0977)67-0101 (代表)  
(0977)66-9655 (短大食物栄養科事務室)
- 会費 3,500円 (和菓子お土産代・テキスト代含む)  
◎当日いただきます。
- 定員 50名(申し込み先着順)  
◎締め切り日: 10月 7日(金)必着  
◎後日、受講票を送付いたします。

※講習会当日はエプロンをご持参ください。



### ～森 定雄先生 プロフィール～

昭和24年から大分「松月堂」に20年間勤務し、その間数々の賞を受賞なされ、特に昭和34年に金賞牌、昭和43年には有功金賞を、昭和44年に独立してからは、はえある名誉金賞や和菓子第1位の表彰を受賞しました。昭和56年に大分菓子高等職業訓練校が開校して以来、長年にわたり和菓子作りの指導にあたり、平成元年には副校長になられました。業界の指導育成、技能向上と後継者の育成に多大な貢献をなされました。温かみのある穏やかな人柄で菓子学校の卒業生と今でも交流が続いています。また昭和59年には一級和菓子技能士の資格を取得し、店で販売するカステラや四季おりおりの和菓子には定評があります。特に引菓子や上生、半生菓子を得意としています。名菓は豊後風土記。

## ～道寄 好子先生 プロフィール～

平成13年11月に「和の心彩発見 季和舎（ときわしゃ）」の講師資格を取得し、2年後の平成15年4月に自宅にて教室を開講。季節の移ろいに美を見出し、日常生活での和文化の取り入れ方を楽しく紹介しております。その後「創作のし袋」や「シルクコードアクセサリー」、「染色」の講座・教室を開き、平成22年には別府大学短期大学部食物栄養科1・2年生を対象とした講座「社会人としてのマナーについて」の講師を務め、礼儀作法やお茶の入れ方・楽しみ方の指導を行いました。平成23年より大分合同新聞おおいた女性倶楽部“萌”の会のイベントや「オンパク」で「シルクコードアクセサリー」の講座を開催しております。

## お申し込み方法

受講申込書に必要な事項を御記入の上、下記宛郵送にて御送り下さい。

・申し込み上の注意

- 1.ハガキやFAXではなく、所定の受講申込書をご利用下さい。
- 2.複数で一緒に申し込みをされる方は、所定の受講申込書をコピーして一人一枚ずつ御記入の上、同一の封筒でお送り下さい。

・送り先及びお問い合わせ先

〒874-8501 別府市北石垣82

別府大学短期大学部 食物栄養科 和菓子講習会担当

TEL (0977)67-0101 (代表)

(0977)66-9655 (短大食物栄養科事務室)

※この申込書に記載して頂いた事項は講習会だけに使用いたします。

----- キ リ ト リ -----

### 平成23年度 和菓子講習会 受講申込書

氏名	フリガナ	
自宅住所	〒	—
	電話( ) —	
勤務先	名称	
	住所	〒 —
		電話( ) —
本学卒業生の方は卒業年次と旧姓を次に御記入下さい。		
S H 年 旧姓 3月卒 ( )		

上記の通り和菓子講習会の受講を申し込みます。

平成23年 月 日