

能と和食 体験型ワークショップのご案内

伝統芸能のお能と日本人の伝統的な食文化「和食」、
いづれも古くから伝わる日本特有の文化であり、
ユネスコ無形文化遺産です。
二つの文化の共通点に着目しながら、再発見をお楽しみいた
だくことを趣旨としたワークショップ企画です。

日本の長い歴史を経て、受け継がれてきた舞台芸能である能、
そして和食の文化。
これらには、日本人がどんなことを大切にし、どういうもの
に美しさ感じてきたのかが反映されています。

能と食文化の両方に共通するものに焦点を当て、楽しみなが
ら再発見していただける内容をご用意しております。
能の演目、装束に見られる色彩や意匠といった概念、
あるいは和菓子、発酵食などの食カテゴリー、
という形で、各回ごと異なるテーマを取り上げます。

ご興味あるテーマにご参加いただき、
回を重ねていくことによって、多面的に、
より深く、日本文化の再発見を
お楽しみいただきたく存じます。



ご紹介動画 →

「能と和食」ワークショップのテーマ

「お醤油」 近日開催
「色彩」
「和菓子」

開催日や内容につきましては、
こちらのサイトに掲載のブローチャーをご参照ください。
<https://yayoiseki.base.shop> .

主催・日本文化啓発 関 弥生
協賛・UMEWAKA INTERNATIONAL株式会社

また、取り上げてほしいテーマをお持ちでしたらご相談に応じます。
こちらまでご連絡ください。
Yayoiseki0320@gmail.com



Introduction d'ateliers pratiques sur la culture japonaise traditionnelle

Le Nôh, un art du spectacle traditionnel, et Washoku, la culture gastronomique japonaise, sont deux cultures japonaises uniques qui ont été transmises à travers la longue histoire du Japon et sont été inscrites au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Voici d'un atelier expérientiel où vous pourrez profiter de la découverte tout en vous concentrant sur les points communs de ces deux cultures.

Ces deux cultures japonaises reflètent ce que les Japonais apprécient et ce qu'ils trouvent beau.

En nous concentrant sur ce qui est commun au Nôh et à Washoku, nous espérons que vous le profitez et prendrez plaisir à le découvrir. Chaque fois, nous vous offrons un thème différent, comme les spectacles de nôh, des concepts tels que les couleurs et les motifs des costumes, et des catégories d'aliments comme les pâtisseries japonaises ou les aliments fermentés etc.

Nous espérons qu'en participant aux sujets qui vous intéressent et en répétant la série, vous prendrez plaisir à découvrir la culture japonaise dans de nombreux points de vue et approfondie.



Vidéo de présentation →

Thème de l'atelier "Nô et Washoku"

“Sauce soja” Prochainement
"Couleur"
"pâtisserie japonais ”

Pour plus de détails, veuillez vous référer à la brochure affichée sur le site Web ci-dessous.

<https://yayoseki.base.shop>

Organisateur : Lumières sur la culture japonaise Yayoi Seki
Sponsorisé par UMEWAKA INTERNATIONAL Co., Ltd.

Nous l'accueillons quelque idées brillantes pour nous de collaborer,
Contactez-nous s'il vous plait. Yayoseki0320@gmail.com



Introduction of practical workshops on traditional Japanese culture

Noh, a traditional performing art, and Washoku, Japanese food culture, are two unique Japanese cultures that have been passed down since ancient times and have been listed as UNESCO Intangible Cultural Heritage.

This is an experiential workshop where you can enjoy discovery while focusing on the commonalities of these two cultures.

These two Japanese cultures reflect what Japanese people value and find beautiful.

By focusing on what is common to Noh and Washoku, we hope you will enjoy discovering it.

Each time we will cover a different theme, such as Noh performances, concepts such as costume colors and designs, and food categories such as Japanese pastries or fermented foods etc.

We hope that by participating in the topics that interest you and repeating the series, you will enjoy discovering Japanese culture from perspectives and in depth.



Introduction video →

"Noh and Washoku" workshop theme

"Soy sauce" Coming soon

"Color"

"Japanese pastries "

For details, please refer to the brochure displayed on the website below.
<https://yayoseki.base.shop>

Organizer: Lights on Japanese Culture Yayoi Seki
Sponsored by UMEWAKA INTERNATIONAL Co., Ltd.

We welcome beautiful topics for us to collabollate,
please contact us. Yayoseki0320@gmail.com

