2015年2月8日(日)~2月11日(水)の4日間の行程で、調理科1~3年生・生活教養科フード専門分野2~3年生を対象に、「第1回京都『和の文化』研修旅行」を実施します。「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界的に日本への興味関心が高まっている現在、世界に誇る和の伝統文化を理解し、グローバルな人材へと成長できるよう企画された、本校オリジナルの特別プログラムです。

伝統の一流料亭(菊乃井や岡崎つる家、瓢亭など)での食事はもちろんのこと、日本料理アカデミーの園部晋吾先生による日本料理講習会やフランス・アランシャペルに勤務された西原金蔵先生によるパティシエ講習会、小峠丹山先生による陶芸講習会、下鴨茶寮での茶道講習会、志村ふくみ先生(人間国宝)・志村洋子先生による染織講習会などの和食をとりまく伝統文化体験として、本校の研修旅行ならではの高度な内容となっています。

日次	行程
1	JR 宇都宮駅発=JR 京都駅着
	じねんと市場(昼食) 宇治平等院(世界文化遺産) 菊乃井(夕食)
2	日本料理アカデミー(日本料理講習会) 陶芸「京焼」講習会
	下鴨茶寮(茶道講習会) 下鴨神社(世界文化遺産) 山ばな平八茶屋(夕食)
3	アルスシムラ(染織講習会) 岡崎つる家(昼食)
	エスパスキンゾー (パティシエ講習会) 長楽館 (夕食・イタリアン)
4	瓢亭(朝食) 建仁寺 錦市場
	JR 京都駅発=JR 宇都宮駅着



菊乃井 主人・村田吉弘先生の四季とともに 味わう会席料理



パティシエ講習会 西原金蔵先生



茶道講習会(下鴨茶寮) 創業1856年の老舗料亭 お茶会での作法を体験



日本料理講習会 園部晋吾先生 (山ばな平八茶屋)



染織講習会志村ふくみ先生・志村洋子先生(人間国宝)



陶芸講習会 小峠丹山先生