



色と香りの標本箱  
*Herbarium of the Senses*

vol.06 藍とミント

# 色と香りの標本箱

Herbarium of the Senses

vol.06

藍とミント

草木の勢いがピークを迎える盛夏

この春庭に撒いた藍の種は 山麓の陽光を浴び 大きく葉を広げています

一緒に藍草を摘み 紙の上で叩いて形を写したり 葉を摺ってみましょう

摺った緑の汁で 目に爽やかな 水色のハンカチを染めあげて

もう一つはソースにし 口の中に広がる 清涼なミントアイスといいただきます

昔から 身体を守るための役割も果たしてきた 藍とミント

大人も子供も 暑い夏に出会える 色と香りの思い出をつくりませんか

日時：2017年8月5日(土)

午前の部：10時から12時30分まで / 午後の部：14時から16時30分まで

場所：藤井繭子のアトリエ (山梨県北杜市・小淵沢駅徒歩10分)

案内人：藤井繭子、橋本美朝

定員：各10名 (小学生以上は子供のみの参加も可)

参加費：3000円 (親子の場合子供お一人2000円)

標本セット、レシピ集、ミントアイス 藍ソース 添え、藍のお茶、お土産 (藍葉染めの犬判ハンカチ)

持ち物：動きやすい服装、エプロン

お申込み・お問合せ：herbarium.ots@gmail.com (橋本)

※葉の状況によって、少しずつ内容は変わります。その時々のお出合いをお楽しみ下さい。

略歴：

藤井繭子 Mayuko Fujii

染織家

大学卒業後、繊織重要無形文化財保持者志村ふくみ氏、洋子氏より京都の工房で染織を学ぶ。その後、山梨県北杜市に拠を移し、草木の命を人の生に色として残したいという思いから、絹糸を草木で染め織り、きものを中心に制作している。

<http://mayuko-fujii.jp>

橋本美朝 Miya Hashimoto

料理研究家

京都にて摘草料理、薪釜料理を学ぶ。現在は、高尾山の麓にて日々の暮らしと自然のつながりを探求している。摘草を中心に、旬の素材を生かした家庭料理を得意とする。