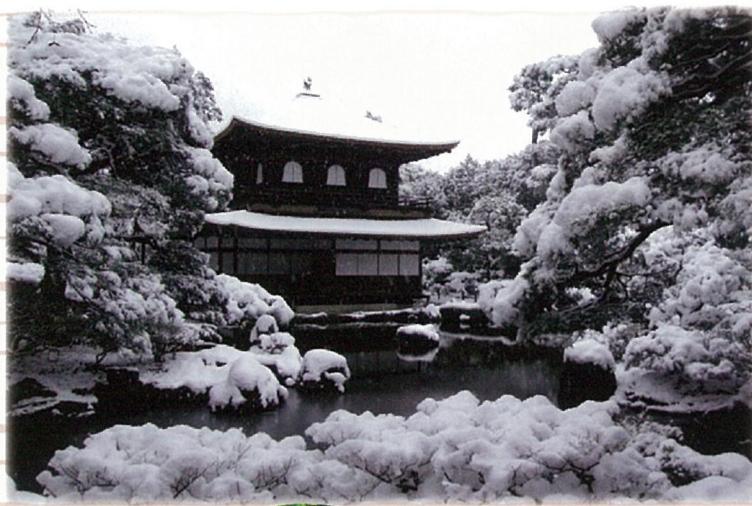


銀閣寺

哲学の道から徒歩約10分にある銀閣寺。古くは京都と滋賀を結ぶ街道集落として栄えたほか、水車による産業や白川石・白川砂、花の栽培地として知られていました。大正時代から昭和にかけては、文化人や学者が多く暮らす閑静な住宅街として発展。この住宅街を流れる疏水分線沿いが地元の人親しまれる散策路となっています。

今回はこの北白川を中心に、おすすめスポットを紹介いたします！



オリジナルのモビール作りを体験!「風の館」
細い網で作られたてまりの中には小さなお人形などかわいらしいモチーフが隠れています。体験工房で作ったオリジナルモビールはとておきのお土産になりそうです。

老舗菓子屋「五建外良屋(ごけんういろ)」
京の都で愛され続いている老舗の茶店。緑に囲まれて、ひそりと佇む姿が素敵です。

一口サイズのういろうはおやつにちょうどいい大きさであっさりとした甘さで食べやすく、独特のもちもちさが癖になります。お庭で緑を見ながらいただきういろうは格別です。

手書き風のカエルのマークが
特徴の「鈴木松風堂」

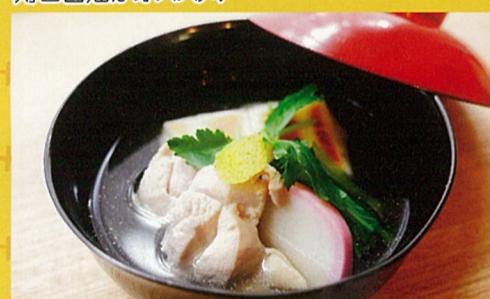
オリジナルの京小物やバッグ
「忘我亭」

本格コーヒー「PHILOSOPHERS KYOTO」

年の始めに堪能したい!東西お雑煮比べ

関東風お雑煮

関東地方で多く食べられているお雑煮は、すまし汁で焼いた角餅を入れることが特徴です。鶏肉、大根、人参、里芋、長ネギなど。彩として小松菜など青菜が入ることもあります。また味付けは出汁の旨みを消さないよう薄口醤油がオススメ！



いかがでしたでしょうか？

お雑煮は伝統的な食べ物という位置づけの他に、地方の特色や家庭で受け継がれてきた味を反映した食べ物でもあるのです。この機会に普段とは少し違ったお雑煮で新年を迎えてみるのも良いかもしれませんですね♪



お店の情報・お問い合わせは こちらまで

- ホームページ：<https://www.kasaiya.co.jp/>
- メール：support@kasaiya.co.jp
- TEL.047-367-2026

葛西屋メール会員募集 会員登録はこちらまで

support@kasaiya.co.jp

きもの通信
ご希望のお客様を
ご紹介ください！

京都の北側周辺地域を「北白川」と呼びます。古くは京都と滋賀を結ぶ街道集落として栄えたほか、水車による産業や白川石・白川砂、花の栽培地として知られていました。大正時代から昭和にかけては、文化人や学者が多く暮らす閑静な住宅街として発展。この住宅街を流れる疏水分線沿いが地元の人親しまれる散策路となっています。

今回はこの北白川を中心に、おすすめスポットを紹介いたします！

哲学の道

北に向かつて流れる琵琶湖疏水の分線沿いにある哲学の道は日本の道百選にも選定されています。観光シーズンには大勢の人で賑わう人気のコースも、しかし閑散とした中の雪景色は別格です。



ここだけは寄りたいおすすめスポット
↓↓↓



お雑煮は日本で古くから食べられている料理です。お雑煮を吃るのは主に元旦で、おせち料理とともに、一年を無事に過ごせるようにと祈りが込められます。お雑煮は、地方さらには家庭によって味が異なるということが特徴。お餅をはじめ、中に入る具やお雑煮の汁も異なる場合があります。東日本と西日本では汁や中身、お餅が違う場合が多く見られ、特に違いが大きく表れているのがお餅です。

新作振袖展

2021年・2022年
成人式をお迎えになる貴女へ

とき

2020年1月23日(木)~26日(日)

ところ

葛西屋 特設会場



新作のパンフレットの商品をはじめ、振袖産地から最新の振袖を取り揃えました。

冬の京菓子 出町ふたば 豆餅

餅に赤えんどうの豆が入っている、豆大福。餅のボリュームと豆の歯ごたえ、ほどよく効いた塩味としつりしたあん。特に冬の寒い日などほんのり温かい豆大福は人気です。今回紹介するのは出町柳の老舗和菓子屋「出町ふたば」の豆餅。一口食べる、お餅がすっと伸びてもち米の繊細な風味が口の中に広がります。種類の大粒のえんどう豆と小豆が餅にたっぷり入っています。後口はさっぱりしているので何個でも食べられる逸品です。

お年玉市

2020年新春

とき

2020年1月23日(木)~26日(日) 葛西屋 特設会場

お正月に届いた年賀はがきのお年玉くじ番号で着物が当たります。一致する当たり番号によって1等~3等までご用意しております。



お年玉
000000

つまみ細工 アクセサリー作り体験

開催日時 2020年2月6日(木)

- ① 11:00~ ② 12:30~
- ③ 14:30~ ④ 16:00~
- ⑤ 17:30~

会場 葛西屋1階 売場内スペースにて

- ・所要時間60分程度
- ・参加費2000円
- ・定員各回5名まで

事前予約優先、当日空きがあればご参加可能です。

江戸時代に始まったとされる伝統工芸「つまみ細工」の技法を体験し、気軽につまみかんざしを作りいただけるワークショップです。

4タイプの花の形からお好みのデザインを選び、お好きな色柄の生地で、ピンセットを使って布を折り紙のように折り、世界で一つだけのオリジナルのお花を作ります。作ったお花はお好みで金具をつけてヘアゴム、ヘアピン、コームや帯留などにしてお使いいただけます。

新春浅草歌舞伎観覧ツアー 参加者募集

女の一生

全国染織めぐり in 青森県・岩手県

現在、全国に230品目ある、

経産省指定伝統的工芸品。

今回は、経産省指定伝統的工芸品を基に青森、岩手県の染めと織りをご紹介します。

南部裂織

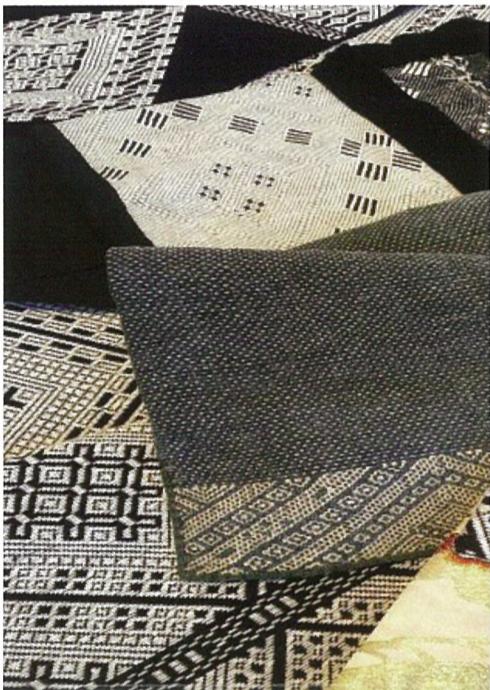
裂織とは「物を大切にする女性たちの知恵」から生まれた織物です。着古した着物や古布・端布などを利用して織られてきました。

木綿糸を経(たて)糸に、細く裂いた布を緯(よこ)糸にして、地機(じばた)で織つたもので、赤い覆輪(ふくりん)(額縁)のカラフルな色合いの炬燵(かまど)が特徴です。赤い覆輪は火伏せの力があると信じられていました。昔の農村の女性たちが暗い部屋を少しでも明るくしたいという願いを込めて織つたものです。



こぎん刺し

こぎん刺しとは、補強・保湿の目的で藍染の麻布に、白い木綿で織り目にそつて手刺しするものです。一般的に知られている刺子とは違ひ、布地の横糸にそつて縦糸の本数を数えながら刺していくという方法です。



西こぎん

模様が細く色々な模様が入つて手間がかかるので、晴れ着に使わせていました。その美しさゆえに、かつて津軽地方では「嫁をもらうなら西から」という話があつたほどです。

東こぎん

太目の麻糸で織られた布に刺したものが多いのが特徴です。

三縞こぎん

鮮やかな太い三筋の縞模様が特徴で、デザイン的に優れたものが多いです。金木地方は、冷害や凶作に襲われることが多く、そのためこぎん刺しをする生活の余裕がなかつたのか、刺し手が少なかつたのか、現在する物は少なく、残つている物は大変貴重とされています。

南部紫根染め

南部紫根染は草木染め特有の濃淡ある色彩に加え、南部しばりと呼ばれる手絞り染色方法によって、味わいある模様が表現されています。南部紫根染に代々伝わる模様は800種以上あります。が、熟練の職人が染色を行つても色の濃淡や模様にわずかな違いが生まれるため、全く同じ染物が世に出ることはあります。

紫根染には、天然の制菌、防臭効果があるとされており、アレルギー防護効果があることでも知られています。

深く、気品のある発色が目を引く「南部紫根染」は、着物だけではなく、クッションカバーや和小物などにも使用される染物です。



亀甲織

零石には古くから「亀甲織」と呼ばれる独特の織物があります。縦糸を横糸にからませながら織る正六角形の模様が美しく、通気性に富んだ麻の織物で、昔は武士が愛用した高価なものでした。大正時代までは広く織られていましたが、継承者が途絶え幻の織物となっていたものを50年ぶりに復元し、今では原料の麻、カラムシの栽培から染め、製作まで一環して行っています。伝統が培った確かな技と、手織りの温もりが伝わつてくる逸品です。

茜しぶり染

アカネ科の多年草である茜草の根を染料にして染める方法、または染めたもののことといいます。絞り染めや無地染めなどに用いられ、代表的なものに岩手県の南部しぶり茜染があります。

