

三島TMO主催 「三島商店街大学」 ～匠の技をあなたに～

三島TMOでは、過去2年間開催し、好評を得た「三島商店街大学」を10月中旬より開講します。この「商店街大学」は、皆さんがお馴染みの、あの商店街の、あの店主さん等が講師を務め、専門店としての匠の技や専門知識を、お得な受講料でお届けするカルチャー教室です。

三島TMO・・・まちなかのにぎわいの創出や商店街振興に取り組んでいます。三島市では三島商工会議所がTMOとしてさまざまな活動をしています。

講座	そば打ち教室 (全1回)	スキンケアとメイクレッスン (全2回)	木工・茶箱教室 (全4回)
開講日	10月23日(火)10:30～12:30 " 13:00～15:00 12月12日(水)10:30～12:30 " 13:00～15:00	-1 10月30日(火)13:00～15:00 -2 11月13日(火)13:00～15:00	-1 11月22日(木)13:00～16:00 -2 11月29日(木)13:00～16:00 -3 12月6日(木)13:00～16:00 -4 12月13日(木)13:00～16:00
内容	打ちたての香り高いそばは格別です。こだわりのそば打ち名人が親切に指導します。	老化防止のお手入れと、10歳若返るメイクをレッスンします。	茶箱がおしゃれなアンティーク家具に大変身!
講師	シニア工房・安室弘治さん	シャンソンCSサロン・渡辺みわさん	リブよしだや・原 晴之さん
受講料	1,500円 (材料費含)	3,000円 (2回・材料費含)	4,000円 (4回・材料費含) 茶箱代別途1000円
講座	2時間でブログ作成講座 (全1回)	刃物研ぎ方教室 (全1回)	アロマテラピー入門講座 (全1回)
開講日	11月13日(火)14:30～16:30 12月12日(水)14:30～16:30 1月17日(木)14:30～16:30	11月19日(月)13:00～15:30 12月17日(月)13:00～15:30 1月21日(月)13:00～15:30	11月1日(木)13:00～15:00 12月4日(火)10:00～12:00
内容	2時間で出来る簡単作成。実際に半年間ブログを公開します。	上手な刃物の研ぎ方、手入れの仕方をこの道のプロがお教えします。	暮らしに役立つアロマの知識と、アロマグッズの製作実習。
講師	Via701パソコンスクール・講師 望月克洋さん	杉山刃物店・杉山裕明さん	ステラ・星屋敬子さん
受講料	1,500円 (教材費とブログ公開費用含)	2,500円 (砥石付き)	1,500円 (材料費含)
講座	お正月飾り (2コース・各1回)	枕の選び方講座 (全1回)	絵手紙年賀状作り (全1回)
開講日	12月18日(火)10:00～12:00 " 19:00～21:00	11月8日(木)13:00～14:30 11月27日(火)10:30～12:00	10月24日(水)10:00～12:00 " 13:00～15:00
内容	おしゃれなお正月飾りを作りましょう。華やかなアートフラワーの壁掛け飾りモダンな締め縄飾り	今お使いの枕に満足してますか?あなたにピッタリの枕なら、眠りの質がグンと上がります。	心の伝わる手書きの年賀状。筆運びや色使いなどちょっとした指導で、絵が生き生きと変わります。
講師	LEMANI・杉山美佐子さん	高橋綿店・高橋常己さん	鈴木秀鴻さん
受講料	3,000円 (材料費含)	500円 (お土産付き)	2,500円 (材料費含)
講座	おいしいお茶の淹れ方教室 (全1回)	身近なイタリアンレシピ (全1回)	おしゃれな草モノ盆栽教室 (3コース・各1回)
開講日	10月25日(木)13:00～15:00 1月22日(火)13:00～15:00	10月30日(火)11:30～13:30 11月28日(水)11:30～13:30 1月24日(木)11:30～13:30	10月26日(金)10:30～12:30 11月14日(水)13:00～15:00 12月19日(水)10:30～12:30
内容	プロが教える茶葉の知識と美味しい淹れ方実習。自信を持ってお客様にお茶をお出しできるようになります。	スパイスのランチコースを楽しみながら、身近にご家庭で楽しめるレシピを伝授します。	身近にある山野草を使い、緑の癒しの空間を作ります。 苔玉3種 けと山 お正月の小鉢3種
講師	山田園・インストラクター 石田剛庸さん	スパイス・井上洋子さん 大富裕由さん	アトリエ花工房・伊藤厚子さん
受講料	1,000円 (材料費含・茶菓子付き)	3,500円 (ランチコース含)	2,500円 (材料費含)
講座	写真講座・野外編 (2コース・各1回)	お正月の栗きんとん作り (全1回)	クリスマスリース作り (2コース・各1回)
開講日	10月25日(木)10:00～12:00 11月28日(水)13:00～15:00	12月24日(月)10:00～12:00 " 13:00～15:00	11月27日(火)13:00～15:00 11月26日(月)19:00～21:00
内容	カメラを持って出かけよう!講習と、野外での撮影を体験学習します。 デジカメクラス フィルムクラス	安心素材で、自然の風味豊かな栗きんとんを作ります。冷凍しておけばお正月のおせちにも美味しくいただけます。	ハイセンスなリース2種・手作りリースでクリスマスを飾りましょう。 ナチュラルリース グリーンアトリース
講師	フォトライフ シェルバ・関根孝治さん	山口 慧さん	LEMANI・杉山美佐子さん 花工房・伊藤厚子さん
受講料	2,000円 (教材費含)	1,500円 (材料費含)	3,500円 (材料費含)
講座	三島丸大根の百枚漬け (全1回)	季節の寄せ植え講座 (2コース・各1回)	三島のうなぎはなぜうまい?～うなぎ基礎講座～
開講日	12月15日(土)10:30～12:30 " 13:00～15:00	11月9日(金)10:00～12:00 12月17日(月)18:30～20:30	11月6日(火)10:00～11:30
内容	新鮮で、味にも定評のある三島丸大根で美味しい漬物を作ります。	季節の草花を鉢に植え込み、季節感あふれる寄せ植えを楽しみましょう。 秋の寄せ植え お正月の寄せ植え	三島のうなぎのおいしい秘密、知られていない雑学などを(14字削除)学びます。 「ミニうなぎ弁当」付きです。
講師	シニア工房・安室弘治さん	加々見園・加々見勝八郎さん	(有)うなよし・関野忠明さん
受講料	2,000円 (材料費含)	3,000円 4,000円 (材料費・鉢代含)	1,500円 (ミニうなぎ弁当付き)
講座	三島ぶらり散策 ～来て見て感じるもてなしの街三島・ リピーターが感じる魅力とは～	三島の魅力を知ろう ～歴史と文化から～	魅力の街・三島を歩こう ～街のささやきを聞こう 文学・歴史講座～
開講日	11月5日(月)15:30～17:00	11月13日(火)19:30～21:00	11月20日(火)19:30～21:00
内容	観光ガイドやまちづくりの活動をボランティアで行っている講師が、三島の見どころ・聞きどころなどの基礎知識を伝授します。	三島の持つ魅力について、宿場の概要や、市街地にある文化財など、歴史と文化の側面からお伝えします。	1行削除 三島の郷土史家の講師が、桜川の水辺の文学碑に刻まれた三島の歴史を探ります。 (朗読者:FMボイスキュー 小坂真智子さん)
講師	三島ふるさとガイドの会会長・城所恒帝さん	三島市まちなみ再生課・福田淑子さん	元三島市教育研究会会長・中尾 勇さん
受講料	300円 (ガイドブック・三島のお菓子付き)	無料	無料

会場：ホール701 (Via701・1階) 三島市本町7-30「三島広小路駅」徒歩2分

<お問合せ、お申込み先> **Via701** みしま街づくり株式会社
: 055-976-0038 <http://www.via701.net/>

