

# くらしをいろいろ 手づくり ワークショップ

18～49歳の方への  
限定講座

2/14  
(土)

会場/3階 美術工芸室  
時間/13:30～15:30

## おやつをいろいろ ～あんこで紡ぐ華やかスイーツ～

カラフルなあんこでつくる華やかな  
花々たち

天然色素でいろいろあんこで  
花おはぎをつくりましょう！！

■講師 林 眞由美 さん  
(華あん寿)

■材料費 1,000円  
■持ち物 手拭きタオル



2/21  
(土)

2/28  
(土)

会場/3階 美術工芸室  
時間/13:30～15:30

## 生活をいろいろ～籐編みの蓋付きカゴづくり～

インテリアにも、実用的にも使える蓋付きカゴ☆  
素敵な籐編みのカゴを一緒につくりましょう♪

■講師 岡本 美由紀 さん

(Handmade&Zakka nico)

■材料費 2,800円(2回分)

■持ち物 エプロン、手拭きタオル、お持ちであれば剪定バサミ



### ※2回連続講座。

この講座のみ募集定員12名。  
お申込みは、2回連続で参加可能な方のみ。

・2/21(土)は、  
カゴをつくります！！



・2/28(土)は、コースターにも  
トレイにもなる蓋をつくります！！



3/7  
(土)

会場/3階 美術工芸室  
時間/13:30～15:30

## 部屋をいろいろ ～クロスパネルづくり～

好きなクロスで絵のように壁に飾る  
クロスパネルづくり♪  
ステキに飾る部屋づくりのコツをお伝えします。

■講師 増本 恵 さん  
(インテリアコンシェルジュMEGU)

■材料費 500円(クロスパネル2個分)



3/14  
(土)

会場/3階 美術工芸室  
時間/13:30～15:30

## 食卓をいろいろ ～美味しく可愛い味噌玉づくり～

こんな味噌玉見たことない！！  
薬膳麺士が教えてくれる麺とおだしの  
魅力を味わいましょう！！

■講師 たばる 舞 さん  
(おだしや寧日)

■材料費 1,200円

■持ち物 手拭きタオル



忙しい毎日に  
“ほっとするひと時”を・・・  
くらしをいろいろ、  
気軽な手づくり時間  
一緒につくってみませんか？  
1つでも、複数でも受講OK！  
先着順です。

➡申込方法等  
詳しくは  
裏面をご覧ください。

## 講師紹介

2/14  
(土)

**おやつをいろいろ**  
～あんこで紡ぐ華やかスイーツ～



林 真由美 さん  
(華あん寿)

福岡県出身、佐賀県在住。  
和なはアートフード協会上級認定講師。  
鉄道模型とカレー焼き代表。  
小城市にて夫婦で鉄道模型と今川焼き  
を楽しめる店「鉄道模型とカレー焼き」を  
営む傍ら、白あんでお花を絞り、もち米  
の上に飾って、見て美しい、食べて美味  
しい、絞って楽しい、おはぎづくりを極め  
ている。  
全て天然由来の野菜パウダーで彩り、身  
体に優しいグルテンフリー、乳フリーの新  
感覚の和菓子づくりの魅力を伝えている。

2/21  
(土)

2/28  
(土)

**生活をいろいろ**  
～籐編みの蓋付きカゴづくり～



岡本 美由紀 さん  
(Handmade&Zakka nico)

福岡県出身、福岡県在住。  
2014年、Handmade&Zakka nico  
を開業。  
2024年、籐編み教室スタート。  
雑貨屋店主と作家の二足の草鞋を履く。  
籐編みの楽しさと自分でつくり上げた作  
品をくらしの中に取り入れる喜びを感じ  
てもらいたい、そんな思いで活動中。

3/7  
(土)

**部屋をいろいろ**  
～クロスパネルづくり～



増本 恵 さん  
(インテリアコンシェルジュMEGU)

佐賀県出身、佐賀県在住。  
38年間務めたパナソニックグループを  
2023年3月退職。  
主に戸建て住宅やマンションリノー  
ベションを担当。  
2023年12月インテリアコンシェルジュ  
MEGU開業。  
二級建築士、インテリアコーディネーター、  
整理収納アドバイザー2級等の資格を持  
ち、子どもから大人まで幅広い世代に向  
けた住まいに関する活動を行っている。

3/14  
(土)

**食卓をいろいろ**  
～美味しく可愛い味噌玉づくり～



たばる 舞 さん  
(おだしや寧日)

鹿児島県出身、佐賀県在住。  
手軽に使える加工食品等で溢れかえっ  
ている現代食。便利である一方で心身  
の不調が起きやすく薬へ頼ることへの疑  
問を感じ、日々の食事を通して、身体を  
整え免疫力を高めていく活動始める。  
薬膳麺士・お出汁認定講師として手づ  
くりによる麺の生産・販売や、発酵料理教  
室・本枯れ鰹節を扱うお出汁講座を行っ  
ている。

### 申込方法

- ①下記の二次元コードでお申込ください。
- ②令和8年1月16日（金）10時より受付開始。

- 対象 18～49歳の方
- 定員 15名程度（2/21・2/28は12名）（先着順）  
※佐賀県在住・在職・在学の方優先  
※2/21・2/28は、2回連続参加可能な方
- 申込 要（定員になり次第締切）

- ★材料費は、当日現金でお支払いください。
- ★一時保育（無料・6か月～就学前・若干名・先着順）を希望の場合は  
各講座の開催日の2週間前までに別途お問合せください。
- ★申込後1週間を過ぎてもアバンセから連絡がない場合はご連絡ください。

☆会場・問合せ先☆  
佐賀県立生涯学習センター(アバンセ)  
事業部「まなびチョイスセミナー」係  
〒840-0815 佐賀市天神3-2-11  
TEL 0952-26-0011



申込フォーム!!

※お申込みの際に収集した個人情報は、講座の運営のみに使用し、それ以外の目的に使用することはありません。  
※講座の様子を撮影した写真等は、広報や報告書等で利用させていただく場合があります。予めご了承ください。  
※この事業は、佐賀県からの委託を受け、公益財団法人佐賀県女性と生涯学習財団が実施します。