

Oh!Me

インターネットと連動した
【滋賀生活情報紙】



この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています

滋賀ガイド www.gaido.jp

vol.65・3月24日号 毎週木曜発行 **4面にプレゼント情報!**

●Oh!Me編集室/株式会社ヤマブラ:近江八幡市桜宮町289 TEL0748-34-8870 FAX0748-34-8976
●広告/滋賀毎日広告社:大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603
●発行/毎日新聞大阪本社販売促進部:大阪市北区梅田3-4-5 発行部数:100,000部

素敵な人!

大人が
夢中になる
モノづくり



「コビンス」主宰
藤崎 世佑子さん(55歳)

今回の素敵な人は、アート教室「コビンス」を運営する藤崎世佑子さん。自宅裏にある教室でお話をうかがった。

自由な発想の モノづくり教室

大人のためのアート教室「コビンス」を運営する藤崎さん。

「インドキルト」・「フェルト」・「粘土」など2ヶ月ごとに素材を変えて教室を開いている。集まるのは30代から60代の女性たち。型にとらわれずいろんなことにチャレンジできると評判だ。この教室では、共通の素材をもとに参加者が自分の感性で自由にモノを作っていく。「どの作品にも上手、下手はありません。モノづくりの時間そのものを楽し

むことがこの教室の特徴です」と藤崎さん。

子供の 造形教室を探して

藤崎さんは、結婚するまでは大阪に住み、仕事をしていた。マスコット製作会社に勤務し、商品の企画からデザインまで担当、ヒット商品を次々と生み出した。

結婚を機に31才で草津へ移り、その後はフリーに。オペラ歌手のプライベート用の衣装をデザインしたり店舗を企画したりと、様々な分野で活躍した。子供のための造形教室を始めたのは長女が7才になった頃のこと。子供向けの教室を探していたがなかなか見つからない。た

また話す機会のあった草津文芸会館の学芸員・中司さんから、「いっそのこと藤崎さんが教室を作ってみては?」と、すすめられたことがきっかけだった。

子供たちの教室から 大人の教室へ

中司さんの全面的な協力もあって、子供造形教室「つくりゃんせ」は大成功。大勢集まった子供たちは、体に絵の具で絵を描いたり、ダンボールで自分の家を作ったりと、家では絶対できないことを体験した。子供

向けの教室は13年続い

たが、塾通いする子が増えたため生徒数が減少。次第に大人向けの教室へと移行していった。「子供たちの自由な発想と感性は、とても良い刺激になりました」と藤崎さん。

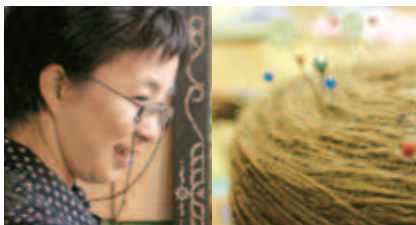
現在の大人向けの教室は子供の教室に付き添ってきた親たちのリクエストから始まった。子供たちの生き生

きした表情を見て「わたしたちもやってみよう」という声がたくさん寄せられたのだ。

居心地のいい教室をもっと広めたい

「コビンス」とは藤崎さんの出身地・高知の方言で「ちっちゃい」の意味。集まってくる人たちを包むなごやかな雰囲気は、藤崎さんによるところが大きい。生徒さんからは「人柄に惹かれています」との声も。

「自分が企画したものが多くの人に受け入れられることが一番うれしい」とのこと。これからは、自宅裏の工房にとどまらず、いろんな場所で教室を開くことが目標だ。(取材・北中)



大人のアート教室

2ヶ月ごとにテーマを変えて作品作りに取り組む教室
●期間:4月スタートで1年間
●授業料(月謝):月2回6,000円(材料費込)
●日時:隔週の木曜(10:30~15:00)
隔週の土曜(10:30~17:00)
どちらか都合の良い日時に参加
※年間通しての参加が基本。途中のテーマからの参加も可
※材料の準備があるので参加希望者は早めに予約を

リフォーム教室

各自が持ち寄った素材を、自由にリフォームする教室
●日時:毎週月曜と隔週の土曜(10:00~13:00)
●授業料(月謝):月4回7,000円

お問合せ コビンス(藤崎)/090-8197-3197
草津市大路3丁目4-52 ふじさき接骨院裏
<http://blog.livedoor.jp/guildcobince/>

くわしくはこちらから gaido.jp/0417

滋賀生活情報紙「Oh!Me」はお近くの毎日新聞販売店からお届けしています。毎日新聞のご購読お申し込みは



Osaka Gas Cooking School 大阪ガスクッキングスクール滋賀

077(566)0949まで
〒525-0037 草津市西大路町5-34 (JR草津駅西側エスピアホテル隣) お気軽にどうぞ

トライアルクッキング

大阪ガスクッキングスクールに初めてご参加の方対象の、とってもおトクなお試し講習会です。

家でできるさわやかイタリアン

ちょっとおしゃれな家庭料理

- エビとアボガドのカクテル
- ガーリックトースト添え
- ズッキーニとパンチェッタのスパゲティ
- 白身魚のロースト
- ケッカーソース
- マスカルポーネのムース

5/9 月 5/10 火
10:00~13:00 10:00~13:00
特別価格 おひとり様 1,500円/回 (税込・前納制)

親子で作る... 母の日のケーキづくり

ブーケロール

抹茶風味のスポンジケーキにイチゴムースをはさんで、ブーケに仕上げます。

イチゴのスコーンと飲み物付き

5/7 土 10:00~12:30 12:40~16:30
ペアお一人様 2,500円/回 (税込・前納制)

人気のケーキレッスン

抹茶のムースケーキ

しま模様にしぼったスポンジケーキをトコ型に敷き込み、中に抹茶風味のクリームチーズムースを流して仕上げます。

二人一組で作業します

5/11 水・19 木 10:00~12:30
おひとり様 2,000円/回 (税込・前納制)

★お申し込み方法★

電話にて先着順で受け付けさせていただきます。講習会名、講習日をお選びください。

●受付時間 14:00~17:00 (土・日・月不定休あり)

★会費(全て税込み)は、全て前納制です。お申し込み後1週間以内にご入金ください。

★ご入金方法
1.現金を受付で直接入金
2.銀行振込入金

名義/大阪ガスクッキングスクール滋賀
銀行名/滋賀銀行 草津西支店
口座/普通預金 361889

★お申し込みの講習会への予約取り消し(キャンセル)について
講習日までの日数が、8日以上14日未満の場合、講習会費の50%をキャンセル料としていただく事になります。なお、講習日当日まで7日以内の場合、講習会費全額をキャンセル料として頂戴します。ご注意ください。ご変更は、空席があれば(同月、同メニューに限り)1回限り可能。代理の方の出席も可能です。(ご連絡ください。)

★お願い
*講習会へは、動きやすい服装、履物でお越しください。
*マニキュア、華美な指輪等はご遠慮ください。
*持ち物は、エプロンとお手ふきタオルをご用意ください。
*ご入金の際はなるべくおつりのないようにお願いします。

★お申し込みの講習会へは、動きやすい服装、履物でお越しください。
*マニキュア、華美な指輪等はご遠慮ください。
*持ち物は、エプロンとお手ふきタオルをご用意ください。
*ご入金の際はなるべくおつりのないようにお願いします。

二人一組でゆったりと 実習していたる 講習会 おひとり様 2,500円/回(税込) ●~●は当日入金、●●は前納制		a 和食 肉じゃが その他のメニュー ●白身魚と彩り野菜のホイル焼き ●納豆とわかめの味噌汁 ●白飯 4/23 土 10:00~12:30	c 洋食 スパゲッティミートソース その他のメニュー ●鶏ササミと三色野菜のサラダ ●パナコッタ ●オレンジソース 5/25 水 10:00~12:30	e 和食 菜の花の芥子ジュレ和え その他のメニュー ●鶏肉の味噌煮 ●若竹汁 ●桜ご飯 ●いちごかん 4/19 火 14:30~17:00
b 中華 エビのチリソース煮 その他のメニュー ●カニ玉 ●五色のスープ ●白飯 4/26 火 10:00~12:30		d 中華 パリパリ焼き餃子 その他のメニュー ●海鮮八宝菜 ●杏仁豆腐 ●白飯 6/23 木 10:00~12:30 6/25 土 14:30~17:00	f 中華 エビのゴママヨネーズ和え その他のメニュー ●鶏手羽の唐揚げ甘酢ソース ●インゲンの炭焼炒め ●ライチ風味のカスタードプリン 5/19 木 14:30~17:00	

※講習開催月の2ヶ月前の第一営業日より受け付けさせていただきます。先着順にて受け付け、定員にの次第締め切らせていただきます。※6月以降の日程についてはお問い合わせください。