

木の家づくりを通じて暮らしを提案する

# KOKOLAB.

隔月刊ココラボ通信

NO. 86

2020.August

完成現場報告 藤枝市 / 『NaturaliTea 椿邸』

## 瀬戸ノ谷の魅力 を発信する交流の場

# 瀬戸ノ谷の魅力を 発信する交流の場



既存の玄関土間を、打ち合わせ&ギャラリースペースとして新しい空間をつくった。天井を外して小屋組を現し、古建具を再利用して古民家の雰囲気を残している。土間の一部には作品棚をつくり、地域の作家の作品が紹介されている。

## 完成現場報告 藤枝市／

『Naturali Tea 椿邸』

文・写真／ココロポ 山崎健治

昨年の夏、藤枝市瀬戸ノ谷地区に古民家をリノベーションした農家民宿が完成しました。運営しているのは、有機無農薬茶づくりに取り組む「人と農・自然をつなぐ会」の杵塚さん。数年前から空き家になっていた築80年以上の古民家を、なんとか活かしたいと思い、様々な取り組みをしながら考えていたと伺いました。「人と農・自然をつなぐ会」は、40年以上前に生産者の仲間と共に無農薬茶の会を発足し、以来、完全無農薬、有機栽培でお茶を生産してきました。また、早くから海外との取引も多く、様々な国の方がお茶の職業体験などに来るようになりました。せっかくならうのだから、この地域に宿泊してもらい、お茶だけでなく、瀬戸ノ谷の魅力を知ってもらいたいと思うようになり、古民家の活用と重なり、体験型の農家民宿をつくりたいと考えるようになりました。数年前に、一度行政に相談に行った事があると聞きました

が、その時は前例もなく、高いハードルの前に少し諦めの気持ちもあったと伺いました。ですが諦めるのはまだ早いと考え、まずは建築士に相談してみようという事で当社に連絡をいただきました。

当社に相談をいただいたのが今から3年前の夏。私もこの古民家の存在は知っていて、近くのお蕎麦屋さんに行くときは横目でチラッと見ていました。こじんまりと可愛らしく、形の良い古民家だと思っていました。私が知った時には既に空き家になっており、だんだんと周りの緑に覆われ、朽ちていくのが残念に思っていました。この古民家をリノベーションして宿泊施設をつくりたいと聞いた時はとても嬉しく、是非やりましょう！と意気込んでお返事をした事を思い出します。古民家改修の実績はほぼ無く、ましてやりフォームの経験すら少ない我が社でしたが、先輩建築家の古民家再生の仕事を見学したり、建築の大会でたくさんのお民家を見て来た事から、不思議と自信(根拠の無い)だけはありました。ですが、前に進むにつれ、様々な問題や壁にあたり、ひとつひとつ解決しながら進んでいきました。

After



**外観**  
新しくなった外観。数年前に、屋根瓦と外壁の工事をしていたため、今回は外観に大きく手を入れる事はしなかった。杉板を洗浄して外壁の一部を漆喰で塗り、明るい印象の外観になった。

Before



瓦と外壁がやり直してあり、外観的には見た目に傷んでいる様子は少なかった。初めて見たときは、こじんまりと可愛らしい古民家だと感じた。

Before



改築前の室内写真。室内も数年前に改築工事を計画したが途中で中止となり、そのままの状態となっていた。土壁が落ち、床や建具がない状態だった。



**キッチン**  
建物の中心にキッチンをつくった。北側に面しているがとても明るく、清潔感のある空間になった。宿泊者が利用できることはもちろん、将来的には料理教室などにも利用したいと考えている。

After



**寝室**  
2台のベッドが置かれた寝室。元々縁側と納戸に分かれていた部屋だが、天井の梁を活かして寝室とした。寝室には小屋裏に登る階段をつくり、プラスαのスペースをつかった。

ち上げて基礎つくらなければいけないのかな？ と思っていましたが、建物の負担を少なくし、それでいてコストも抑えられる設計方法を学ぶ事が出来ました。合わせて、古材や古建具などを上手に使っている事例を見たり、現代的な設備や仕上げとの融合、古民家を活かすために必要なのは、コストを掛ける事ではなく、設計者のアイデアだと考えるようになりました。講座で学んだ事を今回の計画で実践し、メリハリのある全体の計画が出来たと思います。当初の予算はオーバーしてしまいましたが、オーナーとも何度も打ち合わせをして、細部まで納得のいく内容で決めて行く事が出来ました。設計から工事に入り、古民家改修の現場ではいろいろな現場判断も必要だと感じました。曲がった梁、黒い柱、個性のある建具、それらを全体としてまとめていくという事は、やはり図面の中だけでは難しく、大工をはじめ、職人とのやりとりの中で答えを探していく事も多くありました。どこまで手を加えるのがいいのか？ 古い材料にも魅力がいっぱい。古民家に合わせるだけでもなく、また全て新しくするのもなく、悩んで悩んで…まだまだ未熟ですが、完成した時の感動は今でも忘れません。

## 改修設計はアイデア次第

まず初めに当たった問題は宿泊施設を市街化調整区域内につくるといいう事。基本的に民宿などの宿泊施設をつくり運営する事は出来ない地域なのですが、農業体験プログラムを交えた農家民宿(正式には農林漁家民宿)であればつくる事が出来る事を知りました。細かな決め事はありますが、今回の計画にはぴったりの内容で、早速行政との協議を行いました。静岡県でも前例が少なく、今回の案件が2件目だと聞き、大丈夫かな？ と不安になりましたが、何とか許可をいただき、前に進む事が出来ました。続いている問題は、思っていた以上に内部が傷んでいた事、そして、それらを直して新しい建具や設備などを入れていくとコストが予想以上にかかる事でした。何より計画の優先順位をつけていく事が難しく、あれもこれもとどんどん計画は大きくなってしまいました。今回の農家民宿の計画が始まった頃、ちょうど(一社)住宅医協会による住宅医の講座が富士市で行われると聞き、参加する事にしました。会の講座では、耐震性や耐久性の話はもちろん、シロアリの事、設備の事、古民家の改修事例などの話も聞く事が出来ました。特に基礎のつくり方は目からウロコ：古民家は石の上に建物が乗り、基礎が無いケースが多く、今回の古民家も同じでした。建物を一旦高く持



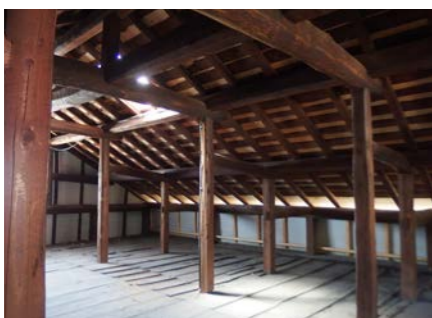
先行して土台をつくり、その下に鉄筋を組んでいく。土台や柱は所々、鋼製束で浮かしていきのが施工のポイント。鉄筋が組めたら型枠をつくる。



土台の脇からコンクリートを打設する。狭い場所なので難しいが、奥まで充填するようにパイプを使ってしっかりとコンクリートを送る事。



古民家の建具が倉庫に眠っていたので一枚一枚写真を撮って記録作り。ガラスや棧がかけたり、ベアの建具が無かったり色々あるが、設計の前に整理しておく事が重要。



天井裏の小屋組は綺麗に梁が並び美しい。垂木や瓦受け材の形や模様が綺麗だったのでそのまま現した。

## — 改修工事記録 — 住宅医で学んだ 古民家の改修手法と古材の活用術

古民家と一般の住宅の違いは？ と聞かれたら何と答えますか？ 築年数の違いや、使われている材料、構法や間取りにも違いがありますが、基礎のつくり方も大きな違いです。現代住宅だけでなく、築30年～50年、もっと古い家でもコンクリートの基礎がつくられていたましたが、古民家と呼ばれる建物は石の上に柱が乗り、コンクリートの基礎がありません。現代でも“石場建て”と呼ばれる構法で家づくりを行っている建築士や大工さんもいますが、特殊な構造計算方法で解析し、大工の高い技量も必要な構法だと言えます。今回の改修工事は構造設計者にアドバイスをもらい、コストと耐震性を考えて、必要な耐力壁の下に基礎をつくる事にしました。新築工事であれば何の問題もない基礎工事ですが、改修工事において基礎をつくるということはとても大変な作業です。一旦建物を持ち上げてから基礎をつくる方法もありますが、コストも時間もかかり、また、建物を持ち上げるという事で上部構造にも負担が掛かる工法です。

基礎のつくり方に悩んでいた時、(一社)住宅医協会の主催する講座で古民家改修の手法を学ぶことが出来ました。この方法は、基礎を作る前に柱の間に土台を入れ、その後土台の下に鉄筋を組んでいきます。この時のポイントは、土台の幅よりも大きな幅の型枠をつくり(通常の基礎幅の2倍から3倍)、土台の脇からコンクリートが流せるスペースをつくっておくことです。基礎と土台を繋ぐアンカーボルトは、あらかじめ土台にぶら下げた状態でコンクリートを流せば問題なく、新築時と同じ強度の基礎が出来上がります。柱をジャッキアップして浮かせたり、コンクリートを流し込む作業も大変でしたが、基礎屋と大工のチームワークで乗り切り、しっかりと基礎をつくる事が出来ました。

住宅医の講座では、基礎のつくり方だけでなく、古い建具や素材を活かした事例も勉強させてもらいました。古い建具を部屋のポイントとして使ったり、黒く曲がった梁を上手に見せて空間をつくり、古民家の特徴を活かした作品を見ることで、今ある素材や構造を活かして使うことを学びました。改めて今回の古民家を見ると、建具やガラス、梁など多くの素材があり、それぞれの個性を引き出した設計を心掛けていきました。古いものの中にはまた違った魅力があり、新しい素材や設備と融合させていくことで、この建物にしかない空間をつくる事が出来ました。今回、古民家の設計や工事を行うことで、今までとはまた違った設計術や工事手順を知り、自分の経験値も上がりました。古いものを知り現代に活かす、これからの仕事に活かし、未来につなげる建物をつくっていきたいと思います。



縁側  
和室の周りを囲んでいる縁側。床、壁、天井を新しくし、建具はそのままのものを再利用した。古ガラスが雰囲気を出している。



小屋裏部屋  
寝室からの階段を上ると小屋裏部屋がある。低い天井の空間だが、小屋組が近くに見えてダイナミックな部屋となった。読書カウンターをつくった。

力強い小屋組は古民家の醍醐味

初めて古民家を訪れた時、天窓からの明かりに誘われて上を見上げました。玄閣土間の一部の天井がなく、屋根の下地と小屋組が見えました。曲がった松材が縦横に組み、数十年に渡って屋根を支えてきた力強い骨組みが美しく、丸みのある屋根下地も独特の雰囲気を持っていました。初めて見た瞬間にこの小屋組を活かして空間をつくりたいと思いました。思い切つて玄閣と広間となる板の間の天井を外し、そのまま吹き抜け空間としてつくる事を提案し、オーナーにも喜んでいただきました。壁は元々あった土壁を落とし、現代の工法ではあります。新しい土壁で仕上げました。和室の天井は構造的な要素として新しくつくり直し、その上に小屋裏部屋もつくりました。小屋組が近くに迫り、迫力満点の空間です。和室を囲む廻り廊下は全て古建具を再利用しました。古建具はガラスが無かったり棧が欠けていたり状態の良いものばかりではありませんでしたが、新しくするのはなく、直して使う事を選択し、古き時代の雰囲気を残しています。古民家は素材がそのまま現しになり、逃げも隠れも出来ません。それぞれの素材を活かす組み合わせを考え、古民家と対話するように全体の雰囲気づくっていききました。



広間  
元々座敷として使われていた部屋を板の間とし、フレキシブルに使える部屋とした。玄閣土間と同様に、天井を外し、小屋組を現した空間とした。



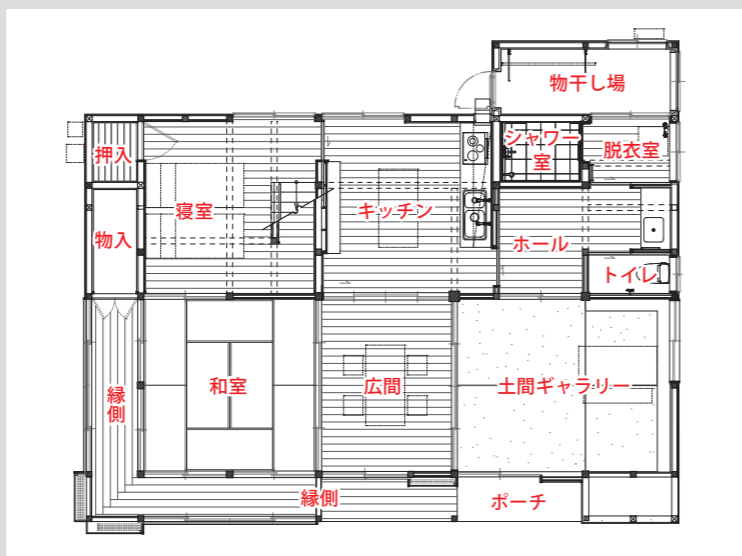
私は椿邸のあるこの地域（静岡県藤枝市瀬戸ノ谷）で生まれ育ち、家は代々続く茶農家です。若い頃は自然しかない田舎が嫌で学校卒業とともにこの地を離れ、海外で生活していました。離れた事により、自分が生まれ育った地域やお茶のすばらしさ、魅力に気づく事となり、今はこの地を離れられません。しかし、魅力に気づくとともに、この地域が抱える課題にも気づかされる事となりました。茶産地である瀬戸ノ谷の山々では、耕作放棄地が増え、農家の高齢化や若者の流出等も深刻です。その一方で、瀬戸ノ谷の魅力を知り移住してくるアーティストや作家さんも増え、知る人ぞ知る熱いスポットとなりつつあります。そして、瀬戸ノ谷の有機茶や魅力をより多くの人に知ってもらうために、古民家をリノベーションし椿邸をオープンする事となりました。

改修するにあたり、古民家の良さを残しつつ快適さも取り入れたいと、こころ木造建築さんへ相談した所、私の意見もしっかり聞きつつ色々な提案もしてくれ、私の想像以上の出来栄えにして下さりました。業者の方々も含め、皆とても親切に対応してくれ感謝の気持ちでいっぱいです。

【人と農・自然をつなぐ会】私達の有機茶について

父が有機栽培に切り替え、1976年に家族経営の有限会社：人と農・自然をつなぐ会を設立しました。会社名は、人は自然なしには生きられず農業を通じて少しでもその大切さを再認識できる手助けができればという願いからきています。農業・化学肥料を使わず安心・安全、そして美味しいと思っ頂けるお茶を生産し、この豊かな自然環境を後世に引き継いで行くことが、この地でお茶で生きる私達百姓の出来る恩返しだと思っています。

父の「自分だけが良いのではダメだ、地域や地域の農家の事も考えなければいけない」という教えを大事に、耕作放棄地の再生、有機農家の仲間作り、新規就農者の育成や海外からのインターンの受け入れにも力を入れています。



1F 平面図

Naturali Tea 椿邸  
～風・水・匂を感じる1棟貸の宿～

静岡県藤枝市滝沢1325(駐車場2台あり)  
TEL 080-6962-9461  
杵塚民子

有機茶 (有)人と農・自然をつなぐ会  
www.munouyakucha.com



お問い合わせ  
LINE



NaturaliTea 椿邸



seetoya  
瀬戸ノ谷の情報

古いものと新しいものが融合し、  
ゆったりとくつろげる農家民宿。



障子、板戸、ガラス戸など、タイプの違う建具が色々あり、使う場所を考えながら配置した。鍵や金物は昔風のものを探して取り付けた。



デッキや縁側をつくり、ゆったりとくつろげる軒下空間。懐かしさの残る外観となり、どこにでもあった田舎の風景を思い出す。



土間だった場所を物干しスペースとしてつくったが、ツーリング用にと自転車置き場が置かれている。なかなかお似合い。



この建物の中で、一番現代的なのはトイレ。色々な方が訪れる場所なので、設備は使いやすいものを選んだ。



洗面ボウルは陶芸作家の方につくってもらった。渋い焼き色だったので、カウンターは取替えて黒にした。



海外の訪問者向けにと、浴室ではなく、あえてシャワールームを設けた。大判のタイルを貼って制作した。

未来に繋ぐ仕事

今回の古民家改修設計と工事を行う事が出来、とても大きな経験をさせていただきました。古民家の持つ力強さや包容力は、現代の建築では再現出来ない独特の雰囲気があります。便利な機械が無かった時代に行った手仕事や、自然の形を無駄なく活かした造形、古民家は何より自然と人間らしい長い年月が経過し、住まいとしては十分な役割を果たした建物ですが、壊さずに使いたい、活かしたいと思わせる魅力は、やはり、自然への感謝、職人や先祖への尊敬を感じさせる建物だからこそかもしれません。今回新しく改修工事を行った事で、これからまだ数十年使われていく建物になると思います。先人からバトンタッチを受け未来に繋ぐ、そんな仕事をする事が出来たと思うと、設計者としてとても嬉しく、新しい世界に一步踏み込めた感じがします。新しいものだけが建築では無く、今を活かして繋いでいく事の方が更に魅力的な建物をつくる事が出来るのかもしれない。

最後に、今回の経験をさせていただいた杵塚さんに深く感謝いたします。ありがとうございました。ありがとうございました。

# 元気一杯！ 笑顔になる野菜

～心も体も元気になって、笑顔になる野菜～

Lalala PLaNET plus (ラララ・プラネット・プラス)

蓮華寺池公園近くにある無農薬野菜の八百屋です。地元の新鮮でおいしいお野菜、有機野菜や自然農法の野菜を取り扱い、お野菜を中心とした心と体がほっこりするランチも大好評。元気で笑顔になるお野菜を食べに買いに来てください。  
[住所] 藤枝市若王子1-2-34 [Facebook] LalalaPLaNETplus  
[TEL] 090-1985-6285 [Instagram] lalala\_plus.kumi

## 山口農園さん

Lalala PLaNET plus さんで取り扱っている安心安全な野菜は、どのような農家さんがどのようなこだわりをもってつくっているのでしょうか。採れたての野菜を届けてくださる農家さんの想いをご紹介します。



Lalala PLaNET plus で主力生産者のひとり、山口農園さん。

藤枝市広幡地区に畑があり、10年近く有機野菜を栽培しています。野菜以外にも、お米、もち米、黒米、赤米を栽培し、卵も大人気。山口農園さんの鶏たちは、抗生物質やホルモン剤などのエサではなく、野菜や米ぬかなどをブレンドしたものを食べています。愛情いっぱい育てられた平飼いの鶏の卵は、安全で旨みがあり、この卵しか食べられなくなるほどの美味しさです。

これからの季節は、紅はるか・シルクスイート・紅東などのサツマイモも美味しく毎年大人気！ サツマイモそのものが甘くてほっこりと美味しいので、蒸かすだけで絶品です。

2児の父でもある山口農園さんは、『子供が安心して食べられる野菜・無理なく無駄なく食べられる野菜を家庭に届けたい』と熱い想いで野菜をつくっています。『農業をもっと身近に感じて欲しい』と、お米のオーナー制度や田植え、収穫体験なども行い、大人も子供も農業に親しめる取り組みをしています。ご興味のある方は、ぜひ Facebook 『山口農園』をチェックしてみてください。

### 冬瓜の中華スープ



- 1) 冬瓜を5mm～1cmくらいの薄めの厚さに切り、お鍋に水と冬瓜と中華ダシを入れて煮る。
- 2) 冬瓜が透き通るような感じになってきたら、めんつゆ、塩コショウ、ごま油、ゴマを入れる。

※味がぼやけていたら、少しずつ様子を見ながら、塩を入れる。これに鳥挽き肉と生姜を入れて片栗粉でとろみをつけても美味しいスープになります。冬瓜の新しいレシピに是非ご利用ください。

### 美味しい卵かけご飯の食べ方



- 1) たまごの黄身と白身を分ける。
- 2) 白身とご飯を混ぜる。黄身は、後から乗せる。

※白身とご飯を先に混ぜることで、ドロっとした白身も、キレイにご飯に混ぜて美味しく食べられます。

※醤油糀や、めんつゆで食べるのがオススメです。

# 「ココラボ設置店」より...

## こだわりのお店紹介

### M's café



田尻の倉庫から、今年3月に石津西公園の東側へ移転しました。小さなお店ですが、作家さんの手仕事雑貨やうつわなど好きなものを並べて女性1人でもご飯を食べたり、喫茶時間を楽しんでいただけるような居心地良い空間を目指しています。月1回のペースでスタンドグラスや編み物のworkshopや占い部屋なども企画(instagram等でご案内しています)。

### M's café

焼津市石津447A  
[OPEN] 11:30～18:30  
[定休日] 不定休(SNSでお知らせ)  
[SNS] Facebook 「M's cafe」で検索  
instagram @mscafe

### M's caféさんからお知らせ

#### 自家製シロップのかき氷

夏限定のデザートとして「自家製シロップのかき氷」をご用意しています。期間限定で変わっていきませんが、現在は桃ミルク、生レモンミルク、ベリーミルクです。果肉の食感を残した甘さ控えめシロップとミルク、氷の中にはレアチーズムースも入ったデザート感覚の大き過ぎないかき氷です。秋になれば「おだんご」も復活の予定です。みたらし、きなこ、濃いお茶館など、店内でもコーヒーやほうじ茶ラテなど好きなドリンクとご一緒にお召し上がりいただけます。お楽しみに。



### ヤマクニ水産・ひもの食堂



酸化防止剤など添加物を使用せず冷凍の作り置きもしないため、朝3時より干物を開いています。魚の旨味を引き出すよう独自の塩水で無農薬のお米からできた糀をきかせています。原料の魚はアジ、サバなど定番はもちろん市場の入荷状況にはなりますが、季節の魚や変わり種も日替わりでご用意しております。是非ともお立ち寄り下さいませ！また、イベントで出店することもあります。詳細はSNSで発信しています。

### ヤマクニ水産株式会社

焼津市八幡4-13-7 焼津さかなセンター内  
[TEL] 054-628-8300  
[OPEN] 店 9:00～16:00 食堂 11:00～14:00(ラストオーダー)  
[定休日] 店 隔週水曜日 食堂 毎週水曜日  
[SNS] Facebook、Twitter、Instagram 「ヤマクニ水産株式会社」で検索

### ヤマクニ水産・ひもの食堂さんからお知らせ

#### 炭火で焼いています！

お店で販売している干物を炭火で焼いてお出ししています。お米、お味噌、お茶、小鉢のお野菜など全て地域の無農薬で作られた物を使用しています。日替わりでお得なセットもご用意しております。炭火で焼いた干物は絶品です！御飯がすすみますよ～。



# KoKolab.

隔月刊 ココラボ通信 No.86  
2020年8月発行

発行人 有限会社ころ木造建築研究所  
代表 山崎健治

〒427-0011 静岡県島田市東町1047-2  
TEL : 0547-54-4556  
FAX : 0547-54-4557  
http://www.kokolab.jp  
E-mail : office@kokolab.jp

担当  
山崎良江(「ココラボ通信設置店より…」担当)

編集 … Branch 村上幸枝  
印刷所 … 松本印刷株式会社

※本誌記事の無断転用や  
コピーを禁じます。



【購読を希望されます方へ】

当社ホームページのお問合せフォーム又はTEL、FAX、E-mailのいずれかでお申込み下さい。  
年間購読料…1,200円 / 一冊定価…200円  
(上記料金は発送費として頂いております。)  
※当社、もしくは通信設置店では、無料配布しています。

## 会社概要

当社は、地域木材と職人の伝統技術を用いて木の家造りを行っている設計事務所です。隔月発行の『ココラボ通信』、また『こころぼスクール』やイベントなどを通し、住宅や暮らしを取り巻く様々な情報を発信しております。

## 編集後記

6月上旬から続いた今年の梅雨、各地で大きな災害もあり心を痛める年となってしまいました。テレビなどで住宅への浸水やがけ崩れなどの様子を見るたびに、防災への蓄えをはじめ、一人一人の意識改革も必要だと感じます。住宅は本来一番安全でなくてはいけない場所、都市計画や地域と一体となって変えていかなくてはいけない問題もありますが、地震や火災などの災害に対しても、家づくりの課題として意識を高くもっていかなくてはいけないと思います。今年もすでに9ヶ月が経過してしまいました。コロナの影響で多くの方が大変な一年を過ごしていると思いますが、笑顔を忘れず、日々の暮らしを楽しんでもらえる家づくりをしていきたいと思っております。(山崎健治)



# Information

## 🏠 静岡市『文の家』完成見学会を行います。

Mさんのお宅は、静岡市内の準防火地域に建設中です。板倉の家は、準防火地域内でも問題なく建築できる防火構造です。街中でも木をふんだんに使い、外観も窓格子や左官仕上げの外壁など、木の家らしい工夫をしています。まだまだ夏の暑さが残る季節だと思いますが、木の心地よい空間を見非体験ください。

- ◆ 日時：2020年9月下旬(土・日) 10:00~17:00(予約制)
- ◆ 場所：静岡市

※見学会の詳細情報はココラボホームページ [http://www.kokolab.jp] でお知らせします。  
※コロナウイルスの影響により、開催の変更がある場合があります。ホームページにてご案内いたします。



## 🏠 こころぼの家オープン日

コロナウイルス対策として予約制で行います。  
ご希望の日時をご連絡ください。



9月 5 (土) 6 (日) 10月 3 (土) 4 (日)  
10:00~16:00 10:00~16:00

## 🏠 木の家相談会

木の家の仕組み、予算など、何でもご相談ください。

- ◆ 日時：9月5・6日(土・日)  
10月3・4日(土・日)  
10:00~17:00(予約制)
- ◆ 場所：『こころぼの家』

## 『こころぼの家』information

『こころぼの家』では毎月テーマを決め、ココラボ通信設置店さんなどに協力をいただきながら暮らしにまつわる展示やイベントを行っています。また四季の暮らし方に合わせた木の家暮らしを体験できるみんなの木の家として、様々な企画をしています。

現在ご案内している教室・イベントにつきましては、開催の予定ではありますが、コロナウイルスの影響により中止、または延期になる場合がございます。変更の場合はFacebookとInstagramにてご案内いたしますので、そちらをご確認ください。何とぞご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

9月

すろーカフェモミの木さん主催  
自家製無農薬ハーブで  
ビーガントムヤムクンを作ろう！

9月7日(月) ①10:30 ②14:00

店頭ではあまり見かけない、こぶみかんやパクチーなどを使って、人気メニューのトムヤムクンの作り方をお伝えします。おさらいキットなどの持ち帰りあり。

[参加費]4,000円

[申込]takazou1916@gmail.com



10月

さじかげんさんの  
季節のジャム教室

10月5日(月) 10:00~12:00

10月はみかんジャムです。ご家庭でもおいしいみかんジャムができるレシピをお伝えします。みかんジャムと藤枝のブランジェリモザイクさんのパンをお持ち帰りあり。  
※天候により果物の変更がある場合があります。

[参加費]3,000円

[申込]sajikagen@hotmail.com



BREAD Lab conocaさんの  
パン教室 & パンの販売

★天然酵母で作るパン教室を開催します。

9/23(水)焼きカレーパン 10/13(火)豆乳ミルクティーパン  
[申込] takazou1916@gmail.com

ご希望の開催日5日前までに、お申し込みください。

★月に一度のパンの販売日 11:00~ 9/11(金)、10/9(金)



自宅パン教室 出張教室 講座・レシピ考案委託  
mail: takazou1916@gmail.com

◆ 場所：『こころぼの家』 島田市東町1370-4

イベントの詳細や今後の展示・イベントなどは、当社Facebook [KoKolab.]、Instagram [kokolabnoie] でお知らせしていきます。また、見学や体験などについては随時予約を受け付けていきますので、電話やメール、お問合せフォームなどでお気軽にご連絡ください。