

# 研ぎワザ講座



鶏肉やトマトの皮などが  
スパッと切れないストレスとはさようなら～！  
家庭に今ある道具を整えながら、長く大切に  
使っていきましょう。  
**包丁の研ぎワザ伝授します！**

**日 時** 令和8年2月24日(火) 10:00-12:00

**場 所** 坂下公民館 1階 調理室

**参加費** 無料

公民館の包丁を使って、  
研ぐ体験をします。

**定 員** 15名

**持 ち 物** 砥石（持っている人）、砥石の下に敷くタオル、手ふき

## 講師 山田 茂雄さん

先祖が「刀鍛冶」と聞いているせいか刃物に興味があり、刃物をピカピカに研ぐのが趣味。それが高じて現在依頼された刃物を、本来の切れ味を取り戻してほしいと念じながら日々研いでいる。

木曽郡南木曾町在住。



お申し込み・お問い合わせ

坂下公民館

TEL 0573-75-3115

受付時間 平日 9:00~17:00

募集期間

1月26日(月)~2月16日(月)