

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

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

公民館の包丁を使って、
研ぐ体験をします。

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。

木曽郡南木曽町在住。



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)