記者資料提供（2019 年 1 月 16 日）
デザイン・クリエイティブセンター神戸（KIITO）近藤・安藤
TEL｜078-325-2235　FAX｜078-325-2230　E-mail｜info@kiito.jp

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
City of Design KOBE
Member of the UNESCO Creative Cities Network since 2008

KIITO:「男性高齢者」に特化した新たな学びと活躍の場づくりのプログラムがスタートします！

神戸市の都市戦略「デザイン都市·神戸」の拠点施設である「デザイン・クリエイティブセンター神戸（KIITO）」では、創造性を育むさまざまな活動に取り組んでいます。
この取り組みの一環として、次のとおり講座を開催いたしますので、ぜひご参加ください。

デザイン・クリエイティブセンター神戸では、高齢者がもっとワクワク・イキイキできるプログラムの開発を進めています。これまでに実施した、「男・本気のパン教室」や女性を対象とした「大人の洋裁教室」では、高齢者たちが現役時代とは異なる新たな高い技術を身につけ、「自分のため」ではなく「他人のため」にという意識を持ち、活動を継続させながら KIITO のイベントや地域の様々な場面で活躍しています。このたび、男性高齢者に特化した、新たな学びの場とその後の活躍の場づくりの両方を見据えた新しいプログラムをスタートいたします。
今回は、「男・本気のパン教室」の流れを汲み、「食」をテーマに神戸のシェフたちから学ぶ、「カレー」「コーヒー」「マドレーヌ」の３つのプログラムを実施します。男性高齢者にとって「定年」＝「リタイア」ではなく、新しいギアでまちを楽しむきっかけです。本プログラムは、参加する男性高齢者たちが、「得意」を増やして、よりワクワクする高齢社会をつくっていくエンジンとなることを目指します。プログラム修了後は、KIITO 内のイベントや神戸市内などで獲得した技術のお披露目の場づくりも予定していますので、どうぞご期待ください！

これまでに実施した「男・本気のパン教室」の様子

これまでに実施した「大人の洋裁教室」の様子

講座１：カレー教室

スパイスを使ってカレールーやカレーパウダーを手作りする段階から始めるカレー教室。
シェフによる指導と自主練習を含めた全６回の講座でキーマカレーのつくり方を学び、
おうちでのカレーとは一味違った本格キーマカレーを極めます。

｜日程｜①2019 年 2 月 15 日(金)②2 月 22 日(金)③2 月 27 日(水)④2 月 28 日(木)
⑤3 月 8 日(金)⑥3 月 11 日(月)
｜時間｜各日 15:00～17:00
｜会場｜①②⑤レストラン・パトゥ [神戸市中央区中山手通 3-5-10 サンシャイン中山手 1Ｆ]
③④⑥デザイン・クリエイティブセンター神戸(KIITO)
｜講師｜山口義照(レストラン・パトゥ)　**｜定員｜**6 名　要申込み(申込み多数の場合抽選)
｜参加条件｜50 歳以上の男性で、会場まで通うことができ、全日程参加可能な方。　**｜参加費｜**3000 円(材料費込み)
｜応募期間｜1 月 16 日(水)14:00～2 月 6 日(水)まで　※抽選結果は 2 月 8 日(金)中にご連絡いたします。

｜講師プロフィール｜
山口義照　(レストラン・パトゥ)
1967 年香川県生まれ。調理師学校卒業後、「レストラン・コムシノワ」（兵庫・神戸）と「コート ドール」（東京・三田）で修業後、渡仏。帰国後、鮮魚仲卸店などを経て、1999 年に独立開業。2005 年に移転し、現在に至る。

お問合せ｜デザイン・クリエイティブセンター神戸 広報担当　住所｜兵庫県神戸市中央区小野浜町 1-4
開館時間｜9:00～21:00 入館料無料　休館日｜月曜（祝日または振替休日の場合はその翌日）　WEB｜http://kiito.jp/

講座２：コーヒー教室

本格コーヒーはまずその原産地を知るところから。コーヒーに関するレクチャーや焙煎見学、そして専用の道具を使ったハンドドリップ技術を学ぶ全４回の講座を通して、コーヒーの達人を目指します。

｜日程｜①2019 年 2 月 18 日(月)②2 月 25 日(月)③3 月 4 日(月)④3 月 7 日(木)
｜時間｜①③13:00～16:00②④13:00～15:00
｜会場｜③LANDMADE [神戸市中央区港島中町３丁目 1-2-14]
①②④デザイン・クリエイティブセンター神戸(KIITO)
｜講師｜上野真人(LANDMADE)　**｜定員｜**５名　要申込み(申込み多数の場合抽選)
｜参加条件｜50 歳以上の男性で、会場まで通うことができ、全日程参加可能な方。　**｜参加費｜**1000 円(材料費込み)
｜応募期間｜1 月 16 日(水)14 時～2 月 6 日(水)まで　※抽選結果は２月８日(金)中にご連絡いたします。

｜講師プロフィール｜
上野真人（LANDMADE）
1982 年神戸生まれ。大阪でバリスタとして働いた後に神戸市兵庫区にあるスペシャルティコーヒーを専門に取り扱う生豆問屋マツモトコーヒーに勤務。生産から焙煎、抽出まで幅広く学ぶ。
2016 年６月神戸・ポートアイランドにコーヒー豆店 LANDMADE をオープン。KIITO で開催する神戸珈琲学の講師・モデレーターを務める。

講座３：マドレーヌ教室

今までやったことのなかった「お菓子作り」にこそ、意外な楽しみが潜んでいるかもしれません。材料の計量など基本的なスキルを身につけながら、オーブンと専用の型を使ってマドレーヌづくりを学ぶ全４回の講座です。

｜日程｜①2019 年 3 月 18 日(月)②3 月 21 日(木)③3 月 25 日(月)④3 月 28 日(木)
｜時間｜各日 14:30～17:00　**｜会場｜**デザイン・クリエイティブセンター神戸(KIITO)
｜講師｜林周平(パティスリー モンプリュ)　**｜定員｜**５名　要申込み(申込み多数の場合抽選)
｜参加条件｜50 歳以上の男性で、会場まで通うことができ、全日程参加可能な方。　**｜参加費｜**2000 円(材料費込み)
｜応募期間｜2 月 5 日(火)～3 月 5 日(火)まで　※抽選結果は３月７日(木)中にご連絡いたします。

｜講師プロフィール｜
林周平（パティスリー モンプリュ）
1965 年生まれ。国内のホテル勤務後、渡仏。パリ「ニッコー・ド・パリ」「ジャン・ミエ」で修業を行い、帰国後ホテル・パティスリー製菓長に就任。2005 年「パティスリー モンプリュ」をオープン。神戸の地でフランス菓子文化をより深めたいと考えている。

主催：デザイン・クリエイティブセンター神戸　**企画協力：**株式会社ライフデザイン阪急阪神

〈各講座申込方法〉
ウェブサイト(http://kiito.jp/)にアクセスし、専用のフォームからお申込みください。
または、下記項目をご記入のうえ FAX で下記番号にご送信いただく、もしくは下記メールアドレス宛にご送信ください。
いただいた個人情報は、お申込みに関する連絡および当センターの催事のお知らせ以外には使用いたしません。
1.氏名(ふりがな)　2.生年(西暦表記)　3.ご住所　4.お電話番号・FAX 番号
5.メールアドレス(PC からのメールを受け取れるアドレス)
6.希望するプログラム名(カレー教室・コーヒー教室・マドレーヌ教室)
7.お申込みの動機など
送り先は、FAX：078-325-2230　または　メール：event@kiito.jp まで

〈注意事項〉
・本イベントでは、写真、映像撮影を行うことがあります。撮影した写真や映像は神戸市や主催者などの広報、報告などで使用することがございますので、ご了承の上、お申込みください。
・複数のプログラムにお申込みいただくことは可能ですが、参加については原則、おひとり様１プログラムまでとさせていただきます。

お問合せ｜デザイン・クリエイティブセンター神戸 広報担当　住所｜兵庫県神戸市中央区小野浜町 1-4
開館時間｜9:00～21:00　入館料無料　休館日｜月曜（祝日または振替休日の場合はその翌日）　WEB｜http://kiito.jp/