



避暑地で日本人の教養を識る 軽井沢サロン

明治時代以降、別荘地として歴史を育んできた軽井沢では、夏になると文人、学者たちが自然と集まり自由闊達に意見交換をしたり、別荘に訪れる人が趣味を共に楽しむサロン文化が発達しました。同じ時間を共有する者同士で、日本文化の造り手の技を知り、創り手の真意を知る。深く語り合うことでニッポン人としての教養を学ぶ。自国文化に関心を持ち、嗜みの本質を見極める。各界の現代の文化の担い手をゲストにお迎えし、この夏から始まる星のやのサロンです。



今この瞬間を写し出す

一眼レフカメラやミラーレスカメラが有るけど使いこなせない、もっと臨場感のある写真を撮りたい。写真は自己表現とも言われています。リゾートでのリラックスした眼と心で撮る写真は、普段と違うものを写し出すかもしれません。残しておきたい瞬間を切り取る技を学び、撮影した写真を参加した皆さんと披露しましょう。

茶の湯から学ぶ

お茶を点てる、お茶を頂戴するという茶道の行為は、相手のことを思いやることであり、自国の文化を知ることはグローバルスタンダードです。先人の代から政治経済の中心人物たちは文化を通じて懇親を深め、趣味に徹することで人として成熟していきました。「やれる、できる」ではなく良い作法、心構えで行い、味わうことができる・・・嗜みの本質を見極めてみませんか。

野の花で自分を表す

日々忙しく働く男性にとって、花を活けるという行為は日常ではほとんど無いこと。集落内に花を摘みに出かけましょう。ご自身で摘んだ花を思いのままに器に挿してください。活け花は個性の表れ。挿し進むと、遊び心がどんどん刺激され、自分では気が付かなかった新たな感性が発見できます。

一品入魂 だしの極意

男子厨房に入るべき。料理が出来るカッコいい男性を目指しましょう。和食の基本である「だし」がうまく取れば、料理がひと味もふた味も変わります。黄金色に輝く一番出汁の取り方を習い、料理を作ります。

星のや 軽井沢

現代を休む日、谷の集落に滞在する。世界中の知識人、文化人に愛されてきたリゾート地であり、すべての星のやの始まりである軽井沢は、首都圏から程近く、慌ただしい毎日を休むにふさわしい場所です。澄んだ空気に包まれた「山あいの理想郷」と表現すべく、離れになった客室は水辺を囲み、部屋のテラスから四季折々の景色を臨めます。全ては「極上の休息」をお届けする為の、おもてなしの空間です。

このリリースに関するお問合せ 星野リゾート グループ広報

TEL : 03-5159-6323 FAX : 03-6368-6853

E-mail : pr-info@hoshinoresort.com



避暑地で日本人の教養を識る 軽井沢サロン 講師陣



插花家
金子千恵氏

○お花 6月20日/21日 12:30-15:00と9月12日/13日
定員：8名 料金：6,000円(税・サービス料別)
前日までに予約

神戸出身。1988年、花師 栗崎昇氏の花助手として上京。数々の花会、ステージイベント、書籍出版、茶会などを通して花と茶を学ぶ。2001年、青山にて「花教室」設立。2007年、鎌倉山に「花遊会」設立。独自の創作とアイディアを生かした花を活け伝えている。



**茶道 武者小路千家
若宗匠付家元水屋
三浦大徹氏**

○お茶 7月25日/26日 12:30-15:00
定員：8名 料金：6,000円(税・サービス料別)
前日までに予約

神奈川県 関泉寺副住職、松高庵住職。
武者小路千家家元後嗣、千宗屋 若宗匠襲名の折、家元内弟子となり若宗匠付家元水屋となる。武者小路千家不徹斎 千宗守 家元、随縁斎 千宗屋 若宗匠の国内、海外活動の補佐を務めつつ2004年、自身の茶の湯稽古場として福聚會を立ち上げ主宰。2006年関泉寺に茶室 聚庵を移築。東京、神奈川、愛知などの稽古場を主宰のほか、企業や大手菓子屋のワークショップ、茶の湯稽古を開催している。



写真家
瀬尾浩司氏

○カメラ 10月3日/4日 12:30-15:00
定員：8名 料金：6,000円(税・サービス料別)
前日までに予約 ※カメラをご持参ください

広島出身。1994年から写真家、植田正治氏に師事。2000年からはフリーの写真家として、音楽CDや写真集（福山雅治、佐藤健、三浦春馬、AKB48など）、ファッション（TAKEO KIKUCHIやユナイテッドアローズ、BEAMSなど）、雑誌、広告、TV、写真展などの様々な分野で作品を発表し続けている。星のや軽井沢、京都、竹富の写真も担当。



**星のや軽井沢
日本料理嘉助
総料理長
稲家栄二**

○料理 5月13日/20日 12:30-15:00
定員：8名 料金：6,000円(税・サービス料別)
前日までに予約

福岡出身。辻学園日本調理師専門学校卒業後、大阪北新地の割烹やリーガロイヤルホテル大阪「みおつくし」にて日本料理の腕を磨き、料理人としての技術を身につける。2005年、星のや軽井沢の開業に合わせ入社。2013年より総料理長を務め、同年5月よりスタートした「山の懐石」の開発の着手、以後現在に至るまで力を注ぎ続けている。



星のや 軽井沢

現代を休む日、谷の集落に滞在する。世界中の知識人、文化人に愛されてきたリゾート地であり、すべての星のやの始まりである軽井沢は、首都圏から程近く、慌ただしい毎日を休むにふさわしい場所です。澄んだ空気に包まれた「山あいの理想郷」と表現すべく、離れになった客室は水辺を囲み、部屋のテラスから四季折々の景色を臨めます。全ては「極上の休息」をお届けする為の、おもてなしの空間です。

このリリースに関するお問合せ 星野リゾート グループ広報
TEL：03-5159-6323 FAX：03-6368-6853 E-mail：pr-info@hoshinoresort.com