

大人の工芸遠足

～堺の伝統産業と茶の湯文化を味わう旅

古墳群だけでなく、古くから商工業とともに文化が栄えてきた町、堺。様々な産業が発達しましたが、中でも刃物は日本三大産地として知られています。また、千家茶道の祖である千利休ゆかりの地として、茶の湯文化が発展してきました。そんな堺で、刃物研ぎと立礼茶席の体験や茶室や展示の見学をしながら伝統産業と文化をじっくり味わいませんか。

途中の移動は路面電車（阪堺電車）！お茶料理と茶粥＆スイーツの昼食付！



日 時 2026 年 3 月 26 日（木） 10:00 ～ 16:30（予定）
集合場所：株式会社和泉利器製作所 10：00
（堺市堺区九間町東 1 丁 1 番 5 号 阪堺電車 神明町駅前）

定 員 12 名（先着順）

参加費 I/M クラフト会員 8,000 円／一般 8,500 円 ※別途 交通費必要

内 容

- ・株式会社和泉利器製作所 － 刃物資料館見学＋刃物研ぎ体験
- ・茶寮 つば市製茶本舗 堺本館 － 昼食「お茶料理と茶粥の一期一会セット」 ←
- ・さかい利品の杜 － 展示観覧 / さかい待庵茶室見学 / 立礼茶席
- ・堺伝匠館 － 見学

行 程 ～株式会社和泉利器製作所 集合～

10:00－11:25 刃物資料館見学＋刃物研ぎ体験

11:30－12:40 昼食

～さかい利品の杜へ～

13:00－13:30 さかい待庵（茶室）特別観覧

13:30－14:00 立礼茶席

14:00－15:15 展示観覧

～堺伝匠館へ～

15:30－16:30 堺伝匠館 解説付き 見学

自由観覧＆解散（閉館 17:00） ※タイムスケジュールは変更の可能性あり

持ち物 エプロン

備 考

- ・雨天決行ですが、荒天が予想される場合は、事前に中止のご連絡をいたします。
- ・履き慣れた靴と歩きやすい服装でお越しください。
- ・小学生以下のこどもは保護者参加必須となります。

申 込 2 月 6 日（金）10：00 より電話（072-772-5557）にて受付。
13:00 から空きがある場合は来館受付可。



香り高いほうじ茶で丁寧に炊き上げた茶粥、季節の食材とお茶を使った特製デリ 4 品、選べるお茶とデザート付きのセットです。



お申し込み・お問い合わせ

I/M 市立伊丹ミュージアム
Itami City Museum of Art, History and Culture

TEL 072-772-5557（直通）
〒664-0895 兵庫県伊丹市宮ノ前 2-5-20
受付時間：10：00～18：00
月曜休館（祝日の場合は開館、翌平日休館）

主催：市立伊丹ミュージアム [伊丹ミュージアム運営共同事業体 / 伊丹市]

大人の工芸遠足
ウェブページは
こちら↓



● 株式会社 和泉利器製作所【堺刀司】

文化2年(1805年)創業。堺の伝統産業である堺打刃物の製造販売を中心に、キッチン用品など数多くの商品を手掛けている会社です。伝統技術のみならず新しい科学技術も取り入れながら時代に合わせて発展しています。こちらでは、刃物の歴史をわかりやすく学ぶことができる資料館の見学と、従業員指導のもと刃物研ぎを体験します。

● 茶寮 つぼ市製茶本舗 堺本館

嘉永三年(1850年)創業。「お茶は人と人を繋ぐ」という信念のもと、「暮らしのお茶」として良質で新鮮、安心、安全なお茶を提供している会社です。堺に古くからある町屋をリノベーションした風情ある空間でお茶と料理を楽しめます。



● さかい利晶の杜

堺ゆかりの二人の人物、千利休と与謝野晶子をテーマに、これら堺の特色ある歴史文化を広く発信する文化観光施設です。

・ さかい待庵

千利休作の茶室で唯一現存する国宝「待庵」の創建当初の姿を想定復元。文献から得られた研究成果に基づいて、現代の職人たちが堺の地に蘇らせました。

・ 立礼茶席

表千家・裏千家・武者小路千家(輪番制)のお点前により、イス席でお抹茶と堺の和菓子(生菓子)を味わいます。

・ 千利休茶の湯館

千利休と堺のまちの歴史、茶の湯文化と歴史について歴史資料とデジタルを使って、わかりやすく学ぶことができます。

・ 与謝野晶子記念館

与謝野晶子の作品や人生について資料及び書斎や生家の再現展示、デジタル等で紹介。彼女の動画や肉声も聞くことができます。



外観



さかい待庵



千利休茶の湯館

● 堺伝匠館

堺の伝統産業を一堂に集めた施設。2階に堺の伝統産業についての展示「TAKUMI EXHIBITION」では注染・和晒、線香、昆布製品、敷物、鯉幟の展示に加え、実演・体験イベントを実施。堺刃物ミュージアム「CUT」では、約300本の包丁で作られたシャンデリアは必見です。1階の「TAKUMI SHOP」では、堺の地場産品を知る、ふれる、買うことができます。

