

堺刃物まつり 2024

入場
無料

4月13日(土) / 14日(日)

10:00am ~ 4:00pm 会場: 堺市産業振興センター

両日
11:00 ~
12:00

古式鍛錬の 実演 (火づくり)

- 1回目 ▶ 10:30 ~
- 2回目 ▶ 13:30 ~

刃物のクリニック

【包丁研ぎ直し】

受付 13日→午後2時まで、14日→正午まで。
締切 1人2丁以内 1丁1,200円~

【ハサミ研ぎ直し】

受付 両日共先着50名。
1人1丁限定 1丁1,200円~

堺刃物の 展示・即売



トークショー

撮影現場から見る
庖丁仕事の話

有限会社 貴重
ごちそうプロデューサー

広里 貴子 先生

<プロフィール>

大阪府生まれ。辻調グループ校日本料理技術講師勤務後、関西を中心に食を盛り上げたいという思いから開業。食にまつわる観光まちづくり事業の協力や、料理教室、テレビ番組(料理系番組、歴史系番組他)や企業PR動画、映画、雑誌など、フードコーディネーター、ケータリング等、食のあらゆる事をごちそうプロデューサーとして行う。

NHK連続テレビ小説では「フギウギ」含む12作品の料理指導を担当。未利用魚(アイゴ)の養殖を通じて未来の食を守る活動をするRelationFish株式会社取締役兼務。

事前申込イベント ※各イベントQRコードより事前に参加予約を申し込んでください。

大根かつらむき大会2024

- 申込締切: 3月15日
- 定員数: 両日共に6名まで
(募集数が多い場合は抽選させていただきます)

優勝者には
伝統工芸士の
庖丁を
プレゼント!



魚のサバキ方教室

- 日時: 4月13日
- 申込締切: 3月15日
- 定員数: 15名
(募集数が多い場合は抽選させていただきます)

包丁大学(包丁の知識、研ぎの講習)

- 日時: 4月14日
- 申込締切: 3月15日
- 定員数: 15名
(募集数が多い場合は抽選させていただきます)

※詳細は
QRコード内の
[イベント内容]を
ご覧ください。



その他イベント

※イベント内容は変更する場合がございます。

- 刃物製造工程の紹介
- 包丁の柄の付け替え [1丁500円~]
- 包丁の銘切(名入れ)実演
- 使用済刃物の回収(後日刃物供養)
- リンゴ皮むき大会
- 鉛筆削り大会
- クイズラリー
- こどもの広場
- 葉っぱでバッタ
- 立体切紙 Kirittai ~紙に魂を宿す~ (有料)
- 似顔絵コーナー(有料)
- そば打ちコーナー
- 月州中学校ブラスバンド
- 堺御陵太鼓
- 大阪府堺工科高等学校の生徒の鍛造作品の展示(全日制・定時制)
- 堺市立堺高等学校の生徒の鍛造作品の展示
- 大阪伝統的工芸品体験
- 堺などの特産品即売コーナー
「大阪府生菓子協同組合堺支部」、「大阪府生菓子協同組合堺南支部」
「堺線香工業協同組合」、「堺昆布加工業協同組合」



会場 堺市産業振興センター

〒591-8025 堺市北区長曾根町183-5
TEL. 072-255-1223

※駐車場には限りがありますので、公共交通機関をご利用ください。

【申し込み・問い合わせ先】

堺刃物商工業協同組合連合会

〒590-0941 堺市堺区材木町西1丁1-30 堺伝匠館内
TEL.072-233-0118 URL http://www.sakaihamono.or.jp/

主催: 堺刃物まつり実行委員会 [構成: 堺刃物商工業協同組合連合会(公財)堺市産業振興センター]

後援: 近畿経済産業局 / 大阪府 / 堺市 / 堺商工会議所 / (一財)伝統的工芸品産業振興協会
(公社)堺観光コンベンション協会 / (公財)堺市文化振興財団