

先日、ろくろを使った陶芸体験をしてきましたのでご紹介します。
週末のアクティビティや思い出作りに、挑戦してみたいかをご紹介しますか？



私自身、ろくろを使う体験は初めてだったので、今回は1時間半のお試しレッスンを予約しました。慣れている方向けのワークショップや、本格的に陶芸を習いたい方向けのクラスもあり、自分に合ったコースを選ぶことができましたので安心でした。材料などは全てスタジオで準備していただけるので特に持ち物はありませんが、土が飛び散るので汚れてもいい服での参加をおすすめします。(エプロンを貸してくれますが、それでも汚れます！)。

今回利用したスタジオのお試しレッスンでは2つの作品を作りました。一つ目は、先生の動きを真似ながら皆で同じものを作ります。二つ目は、一つ目で学んだことを振り返りながらオリジナルの作品を製作します。レッスンは英語ですが、先生が目の前でお手本を見せながら説明してくださるので、とても分かりやすかったです。粘土の扱い方や電動ろくろの動かし方、力の入れ方のコツなどとても勉強になりました。想像以上に力が必要な

で、翌日筋肉痛になる方も多いのだとか…！私も力が足りずなかなか上手に出来ませんでしたが、先生が逐一助けてくださり、きちんと目指していた形に仕上げることが出来ました。同じレッスンに参加していた方の中には二回目の参加者がいらっしや、とてもスムーズかつ上手にろくろを回っていて格好よかったです。やはり回数を重ねると製作の幅も広がり楽しそうでした。レッスン前は花瓶を作りたいかったのですが、粘土を上へ伸ばして背を高くすることが初心者には難しく、湯呑みに変更となりました(笑)。最後に作品の色を選び、あとは焼き上がり待つのみです。色付けや焼成などの仕上げは、スタジオでプロが行ってくれます。お値段は\$69で10日後に完成品を受け取ることが出来ました。

上記の通り、ろくろを使った陶芸は力が必要なため、小さなお子さんには絵付け体験がおすすめです。素焼きのお皿やマグカップに専用の絵の具で模様をつけたり、絵を描いたりした後、お店で焼成したものを受け取ります。こちらでもアメリカで何度か体験しましたが、日付や名前を入れたり、ペットの顔を描いたり思い出に残る作品を作ることができ、大人でも十分楽しめます。イースターは卵、母の日はハート、クリスマスは雪だるまなど、季節限定の素焼きのオブジェが用意されているスタジオもあるので、集めてみるのも面白いかもしれません。ヒューストンの思い出に、ブルーボネットやロケットを描いても素敵な作品になりそうです。多くのスタジオでは8人以上の予約で貸切にできるため、バースデーパーティープランなどを、女子会やお誕生日会として利用してみるのも楽しいと思います。

「Clay pottery classes near me」「pottery painting」などのキーワードで、お住まいの地域のスタジオを探してみてください。(編集委員 藤原)

食らすとん The Flying Cow



最近HEBやレストランでも和牛を楽しめるようになりましたが、ちょっとお値段が…。そんな方は「The Flying Cow」に足を運んでみてください。日本人の小田さんが日本から和牛を輸入して「Wodagyu」というFarmを始めました。

「Wodagyu」という名前は、「Oda(小田)」を「Wagyu(和牛)」に組み込んだものらしいです。「The Flying Cow」はこのテキサスで育てられた和牛を提供するカジュアルレストランです。現在は息子さんが継いでいらっしやるようです。日本から輸入した高品質の和牛を、テキサスの広大な土地で、特別な飼育方法によって育てられており、日本の和牛らしい柔らかさや風味を持ちながら、テキサスの自然の恵みを活かした他にはない味わいを楽しむことができます。

「Wodagyu」は、肥育プロセスにも細心の注意が払われ、健康でストレスの少ない環境で育てられています。与えられる飼料も厳選されており、これにより和牛特有のサシと奥深い旨味が引き出されているようです。

「The Flying Cow」の店内では、この特別な和牛を手頃な価格で楽しむことができます。サイドディッシュはどこか懐かしい日本風の味付けでし



た。私のお勧めは「A1 DOUBLE PATTY BURGER」。もちろん完食できずお持ち帰りでした(笑)。フィレはレストランのメニューにありませんが、店内で販売されていて、そちらも美味しいとの事です。オーダーしてホリデーシーズンにご自宅でお家で食べるのも良いですね。

(編集委員 ゴールディング 一美)



▲入口付近では、外で食べられるスペースもあります