

報道資料

平成 28 年 6 月 16 日

1 件 名	YAMA KITCHENワークショップシリーズ (全3回) 「菌が世界を変える！発酵の知恵—地域食×バイオ」 第1回：「酵母ってなあに？」
2 日 時	2016年6月24日(金) 19:00~22:00 《要申込み》
3 場 所	山口情報芸術センター [YCAM] 1階 レストランスペース(YAMA KITCHEN)
4 内 容	<p>山口情報芸術センター [YCAM] では、「発酵」から地域の食文化を読み解くワークショップシリーズを開催します。第1回目は「酵母ってなあに？」と題し、山口大学工学部応用化学科教授の赤田倫治氏を招きパンと酵母にまつわるお話を聞き、YCAM でバイオテクノロジーの研究に取り組むメンバーも交え、酵母菌の性質や食における役割を体感的に学びます。</p> <p>YAMA KITCHENワークショップシリーズ 「菌が世界を変える！発酵の知恵—地域食×バイオ」 第1回：「酵母ってなあに？」</p> <ul style="list-style-type: none">■日時 2016年6月24日(金) 19:00~22:00■参加費 500円(材料代込み) ※要申込み■定員 15名 <p>▼YAMA KITCHEN について (2014年~)</p> <p>食と文化について活動をおこなう津田多江子を中心にメンバーが集い、YCAM とともに山口市中心商店街の一角でスタートさせたプロジェクト。現在は YCAM に場所を移し、「食」を起点にワークショップやレクチャーなどの活動を行っています。</p> <p>▼YAMA KITCHENワークショップシリーズについて (2016年~)</p> <p>これまで YAMA KITCHEN では、YCAM スタッフや滞在中のアーティストが、思い入れのある料理を披露する1日店長や、料理の中の五感体験を用いた子ども向けのキッズキッチンなど、多くの方がさまざまな形で参加できるワークショップを提案してきました。</p> <p>今年度は、「発酵」に焦点を当ててシリーズ化し、山口県内の専門家による酵母や麴づくりについてのレクチャーなどを、3回に渡って開催します。また、今回のワークショップは、同時期に開催する「YCAM バイオ・リサーチ・オープンデイ」との連動企画になります。</p> <p>次回開催のご案内：7月22日(金) 第2回：「自分でつくる麴」</p> <div data-bbox="244 1563 780 1919"></div> <div data-bbox="817 1563 1294 1919"></div> <p>是非この機会にご取材、ご掲載いただけますようお願いいたします。</p>
5 問い合わせ	山口情報芸術センター [YCAM] 学芸普及課 (担当：青柳・岡崎・橋本) TEL:083-901-2222 /FAX:083-901-2216 メールアドレス： press@ycam.jp