

報道資料

平成 28 年 7 月 7 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2回：「自分でつくる ^{こうじ} 麴」
2 日 時	2016年7月22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「菌が世界を変える！発酵の知恵—地域食×バイオ」を館内「YAMA KITCHEN」にて開催します。第1回目は「酵母」をテーマに展開し、第2回目となる今回は、日本酒や味噌、醤油などの日本の発酵食品を語る上で欠かすことのできない「麴^{こうじ}」をテーマに、麴づくりで定評のある吉松敬祐氏の指導のもと、誰もが気軽にできる麴制作方法を学びます。</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2回：「自分でつくる^{こうじ}麴」</p> <p>■日 時 2016年7月22日(金) 19:00~22:00 ■参加費 500円(材料代込み) <u>※要申込み</u> ■定 員 15名 ■講 師 吉松敬祐(農家)</p> <p>□ 吉松敬祐氏プロフィール 1941年生まれ。山口県出身。香川大学農学部卒業後、山口県農業試験場に勤務。専門は農産加工、青果物流通貯蔵技術。2002年に試験場を退職した後は、生まれ育った阿東地区で有機農業を実践する専業農家を営んでおり、コシヒカリの突然変異種「イセヒカリ」の原種管理者としても知られている。</p> <p>▼ 第1回「酵母ってなあに？」レポート 赤田倫治先生の分かりやすいガイドのもと、酵母の働きや、人間と酵母の関わり方の歴史、パンの作り方など酵母にまつわるさまざまなトピックについて理解を深めていきました。最終的にはYCAMスタッフが培養した酵母を用いて、ひとりひとりパンをつくり、焼きたてのパンでつくったサンドイッチを味わい、体感的に「酵母」を学ぶ機会となりました。</p>  <p>次回開催のご案内：第3回 12月開催予定</p> <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