

報道資料

平成 28 年 12 月 15 日

1 件 名	YAMA KITCHENワークショップシリーズ 伝統食×食の未来を考えるワークショップ レトロキッチン「味噌のかめ・樽」
2 日 時	2016 年 12 月 24 日 (土) 11:00~13:00 《要申込み》
3 場 所	山口情報芸術センター [YCAM] 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、食と人の新たなつながりを生むプロジェクト、YAMA KITCHEN(ヤマキッチン)のイベントを、館内レストラン・スペースで開催しています。</p> <p>今回ご紹介するワークショップは、「レトロキッチン」。このワークショップは、今年度開催してきた発酵のワークショップの連動企画です。発酵食をつくるための「道具のデザイン」や、昔ながらの「発酵食づくり」と「環境」の関係性をじっくり読み解きます。</p> <p>12 月から 2 月までの毎月第 4 土曜日に、食材を変えて 3 回に渡り実施します。</p> <p>YAMA KITCHENワークショップシリーズ 伝統食×食の未来を考えるワークショップ レトロキッチン「味噌のかめ・樽」</p> <p>■日 時 2016年12月24日 (土) 11:00~13:00 ■参加費 500 円 (材料代込み) ※要申込み ■定 員 10 名 ■講 師 百日紅 (ひゃくじつこう) ■持ち物 エプロン、手拭きタオル</p> <p>初回となる今回のテーマは「味噌のかめ・樽」です。味噌や醤油など、日本の食を語る上で欠かせない麴。本ワークショップでは、農家の吉松敬祐さん直伝の手づくり麴を使い、昔ながらのかめ・樽を使って、味噌を手づくりします。</p> <div data-bbox="215 1456 794 1848"></div> <div data-bbox="817 1456 1404 1848"></div> <p>今年度実施した発酵のワークショップの様子</p> <p>次回開催：レトロキッチン「キムチのオンギ」1月28日(土) ※この回は満席です。</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