

# 報道資料

平成 29 年 1 月 18 日

1 件 名	満員御礼！YAMA KITCHENワークショップシリーズ <b>伝統食×食の未来を考えるワークショップ</b> <b>レトロキッチン「キムチのオンギ」</b>
2 日 時	2017 年 1 月 28 日（土）11:00～13:00
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、ワークショップや県内の厳選したお店のお弁当販売などを通して、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)を、年間を通じて実施しています。</p> <p>12 月から 2 月の第 4 土曜日は、「レトロキッチン」を開催中です。このワークショップは、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、回ごとにテーマとなる食材を変え、じっくり読み解きます。</p> <p>伝統食が手軽に購入できることが当たり前となっている今日、改めて、自分で選んでつくる未来の食について考えてみませんか。</p> <p><b>伝統食×食の未来を考えるワークショップ</b> <b>レトロキッチン「キムチのオンギ」</b></p> <p>■日 時 2017年1月28日（土）11:00～13:00 ■参加費 500 円（材料代込み） ■定 員 10 名 ※満席です ■講 師 津田多江子（Life&amp;eat club）、朴鈴子（YCAM）</p> <p>2 回目となる今回のテーマは、「キムチのオンギ」です。講師に、YCAM の朴鈴子も加わり、韓国で買い付けた食材を用いて、オンギ（かめ）と手軽に使える食品保存バッグなどとの発酵状況を比べ、本格的に乳酸発酵したキムチづくりを行います。</p> <div data-bbox="272 1458 815 1809"></div> <div data-bbox="842 1458 1374 1809"></div> <p>先月の開催した味噌のワークショップの様子</p> <p>次回開催：レトロキッチン「ぬか床のかめ・樽」2 月 25 日（土）※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： <a href="mailto:press@ycam.jp">press@ycam.jp</a>