



報道資料

平成 29 年 2 月 16 日

1 件 名	満員御礼！人気のワークショップシリーズが最終回を迎えます。 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「ぬか床のかめ・樽」
2 日 時	2017 年 2 月 25 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
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。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、自分で選んでつくる未来の食について改めて考えてみませんか。</p> <p>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「ぬか床のかめ・樽」</p> <p>■日 時 2017年2月25日（土）11:00～13:00 ■定 員 10 名 ※満席です ■講 師 津田多江子（Life&eat club）、<small>フドクカンバンブー</small>fudo ku kan Bamboo</p> <p>昨年の12月から開催してきたワークショップシリーズも今回で最終回となります。本イベントで取り上げる食材は、材料の使い方や仕込み方によって風味が繊細に変化するぬか床です。古来のかめや樽と山口産の米ぬかを用いて、山口ならではのぬか床づくりを目指します。講師に、周南市で厳選された自宅農園やカフェを営むfudo ku kan Bambooをお招きします。</p>   <p style="text-align: right;">過去のレトロキッチンの様子</p> <p>今後の予定：レトロキッチン発酵持ち寄りサミット 3月25日（土）※詳細後日発表</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