

山口情報芸術センター [YCAM] ワークショップ

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

2016年6月24日（金）、7月22日（金）、12月開催予定 全3回 19:00—22:00

山口情報芸術センター [YCAM] レストランスペース

菌が働く、めくるめく発酵食の世界

—地域独自の食文化を「発酵」から読み解くワークショップシリーズがスタート！

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。

発酵食は、風味豊かで保存に優れた食品をつくりだし、健康維持にも寄与するなど、私たちの豊かな暮らしを支える重要な食文化のひとつです。日本でも古くから麹菌を活かして酒や味噌、醤油が製造されるなど、世界のさまざまな地域で、微生物の働きを利用した発酵食品づくりがおこなわれています。

本ワークショップシリーズでは、この「発酵」に焦点を当て、山口県内の専門家による酵母についてのレクチャーや、麹づくりのワークショップなどを3回に渡って開催します。これらは、YCAMのバイオテクノロジーに関する取り組みを紹介するイベント「YCAMバイオ・リサーチ・オープンデイ」と連動しており、館内のバイオテクノロジー関連設備を用いて酵母を採集したり、観察することもできます。私たちの生活に身近な「発酵」について、さまざまな観点から新たな知識に触れることができるこの機会に是非ご参加ください。



写真（上）：YAMA KITCHENでのワークショップの様子

写真（下）：YCAM館内バイオリボスペースでの酵母観察

この機会に、取材や記事掲載にご協力いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

お問い合わせ 山口情報芸術センター [YCAM]

TEL：083-901-2222 FAX：083-901-2216 メールアドレス：press@ycam.jp

〒753-0075 山口県山口市中国町7-7 <http://www.ycam.jp>

取材に関するお問い合わせ、プレス用写真等ご入用の方は上記までご連絡ください。



山口情報芸術センター
Yamaguchi Center for Arts and Media

講師プロフィール

第1回：「酵母ってなあに？」

赤田倫治／山口大学工学部応用化学科教授

1961年生まれ。岡山県出身。広島大学発酵工学教室で酵母に出会う。専門は遺伝子工学。2003年には世界初の遺伝子組換え技術を使ったお酒を販売する。その後、バイオエタノールやヒトの病気も酵母で研究している。酵母のうまい話に乗っています。

第2回：「自分でつくる麴」

吉松敬祐／農家

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。

開催概要

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？」

2016年6月24日（金）19:00—22:00

レストランスペース（YAMA KITCHEN）

講師：赤田倫治（山口大学工学部応用化学科教授）、YCAMスタッフ

定員：15名 参加費：500円（材料代込み）

山口大学工学部の赤田先生によるパンと「酵母」にまつわるお話と、YCAM バイオリサーチのプロジェクトメンバーによる、キッチンで酵母を科学する方法の解説や、山口の地域で採取した酵母菌を使ったパンの実食を通して、酵母菌の性質や食における役割を体感的に学びます。

※ワークショップ内で、パンの調理はおこないません。

第2回：「自分でつくる麴」

2016年7月22日（金）19:00—22:00

レストランスペース（YAMA KITCHEN）

講師：吉松敬祐（農家） 定員：15名 参加費：500円（材料代込み）

日本酒や味噌、醤油などの日本の発酵食を語る上で欠かすことのできない麴。また農村では昔から発酵を利用した農業や食にまつわる様々な知恵が継承されてきました。麴造りで定評のある吉松氏の指導のもと、誰もが手軽にできる麴作成方法を学びます。

第3回：12月開催予定

※詳細は9月にお知らせします。

各ワークショップの申込方法

下記項目を明記のうえ、メールまたはYAMA KITCHEN受付にてお申込みください。 ※空きがあれば当日受付可

- ・参加を希望するイベント名とその日付
- ・氏名（ふりがな）
- ・住所
- ・性別
- ・生年月日
- ・電話番号やメールアドレスなどの連絡先

メールアドレス：

yama-kitchen@ycam.jp

事業主体：Life&eat club

主催：山口市、公益財団法人山口市文化振興財団

後援：山口市教育委員会

助成：平成28年度 文化庁 文化芸術による地域活性化・国際発信推進事業

企画制作：山口情報芸術センター [YCAM]

