

# やまぐち × 伸びしろ食材

## 移住した料理人が伝える山口の食材の可能性

今年度の「YY! ターンカレッジ」公開講座のテーマは「伸びしろ食材」。  
古民家のカフェレストランを開業した地域おこし協力隊OBに、地域の食材を活かした料理の提案や、山口県の食や食材の可能性についてお話ししていただきます！



カフェレストラン「彦六又十郎」  
オーナー 岡本智之さん

開催  
日時

2021年  
**12月4日(土)**

**13時30分～16時00分**

**オンライン開催**

### スケジュール

**13:30～14:35**

料理&トークセッション  
※萩市の食材や「寝太郎かぼちゃとマスカルポーネのスプレット」、周防大島町「せとみのコンフィチュール」を使用

**14:45～15:15**

萩市、山陽小野田市、周防大島町

**15:15～15:55**

グループトーク

**16:00**

終了

相談会&  
交流会

相談や交流を希望される方  
公開講座終了後（16時～16時30分）  
に開催します

### ゲスト

カフェレストラン「彦六又十郎」オーナー

**岡本 智之**（おかもと ともゆき）氏

岡山県出身。岡山県内で、カフェ、イタリアンバルの2店舗を経営後、店を売却し、世界各地へ料理修行の旅に出かける。  
2018年、萩市地域おこし協力隊として着任。  
2019年、萩市ビジネスプランコンテストでグランプリを受賞。2020年より「つつじ・あさひ農産物加工販売所」の支配人として活動を開始する。萩市明木の古民家を購入&リノベーションし、2021年3月、地域と生産者の価値をあげるための飲食店として開業。

カフェレストラン  
「彦六又十郎」外観



募集  
人数

**50名**  
山口県とのつながりや山口県への移住を検討されている方

参加  
申込

参加を希望される方は、  
事前申込が必要です。  
（参加無料）

