



Re-Life & Action



## 第3回 [ワークショップ]

# 山口をあじわう part.2

～山口県の郷土料理(いりこ出汁の取り方から)～

山口県産の  
味噌といりこを  
お送りします!



開催日

2022年9月10日 土 17:30～19:30

参加申込締切: 2022年8月31日(水)

オンライン開催

※PC・スマホ等から参加できます。

「やまぐちへの入口」をコンセプトとして、「やまぐち暮らし」の魅力を発見していただく今年度の「YYY!ターンカレッジ」。第3回目となる今回は、「山口をあじわう」part.2として、「いりこ」から出汁をとり、「味噌汁」と山口県の郷土料理「けんちょう」をご自宅で作っていただきます。地域で味が異なると言われる「味噌」からも山口県の魅力をお伝えします。

事前  
申込

参加  
無料

ゲスト



Midukitchen合同会社代表  
ていねいごはん教室主宰  
料理研究家・フードコーディネーター

影山 みづき さん  
Mizuki Kagayama

出産を機に食の大切さに気付き、大手スクールや教室、割烹で食を学ぶ。2013年から料理教室を主宰。小学生から大人まで幅広い層に向けた出汁教室や、発酵食と和食の料理教室を開催し、生徒数は延べ1万名以上。企業や飲食店などで出張料理教室やレシピ開発も行う。メディアなどにも多数出演。宇部市在住。

募集人数

40名(先着)

※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

留意  
事項

- ・参加していただく方には、山口県産の味噌といりこをお送りします。その際に、調理に必要な野菜等の材料等も併せてご案内します。
- ・食物アレルギーのある方は、ご注意ください。

Schedule

17:30～ オンライン料理体験  
18:45～ 交流会  
19:30 終了

カレッジに参加希望の方は、事前にお申込みが必要です。

イベント詳細・参加申込はこちらから

▶▶▶ [https://www.ymg-uji.jp/consultation/yturn2022\\_event03/](https://www.ymg-uji.jp/consultation/yturn2022_event03/)



主催:「住んでみいね!ぶちええ山口」県民会議 共催:認定NPO法人ふるさと回帰支援センター

【お問い合わせ】やまぐち暮らし東京支援センター TEL. 03-6273-4887 ✉ yamaguchi@furusatokaiki.net



「やまぐち」のY、「わいわい楽しい暮らし」のYを組み合わせ、山口県へのUターンを意味するキャッチフレーズです。