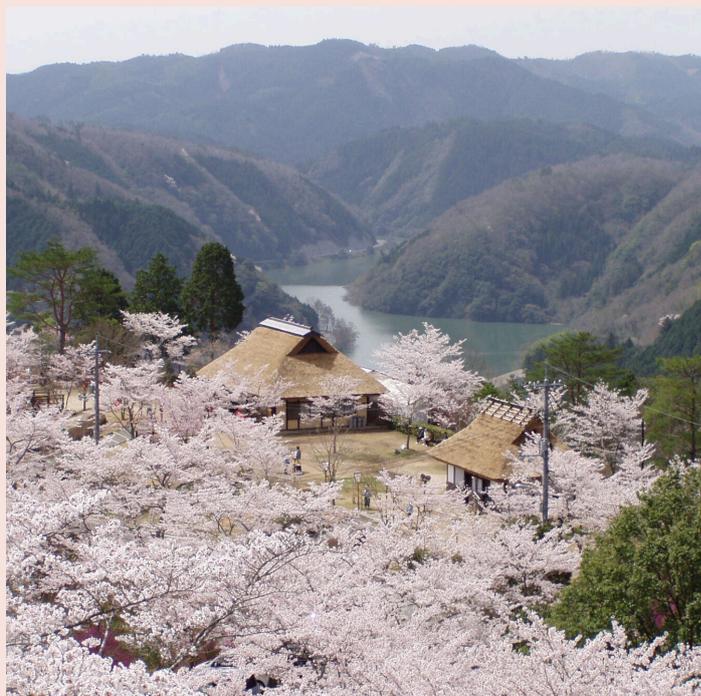


# 晴れの国 DAKARA つながる セミナー

## 晴れの国おかやま × ととのう。発酵



2025/2/24 月・祝

14:00-15:30

とっとり・おかやま新橋館  
2階催事スペース

東京都港区新橋一丁目11番7号  
新橋センタープレイス

参加費無料 定員15名

事前予約制・先着順

締切  
令和7年2月17日  
正午まで

お申込みはこちらから→



「発酵」をテーマに、食や環境、生活リズムなど晴れの国おかやまで叶う丁寧な暮らしをご紹介します。今回は、美咲町に移住し地域おこし協力隊として発酵をテーマに活動しているゲストを迎え、移住のきっかけから”発酵”がもたらす生活の変化などをお話いただきます。

また、ゲストならではの発酵食品づくりワークショップも開催！

ワークショップやゲストとの交流を通じて、岡山で暮らす魅力を感じてみませんか。

### ワークショップ

#### 醬（ひしお）を作ろう！

ご自宅でも手軽に作れる醬（ひしお）を作ります。丁寧な暮らしをする中で発酵食品があることでワンランクアップ。そんな体験が出来ます！



#### 醬（ひしお）とは？

醬（ひしお）とは大豆と小麦で作った発酵食品で味噌に似た調味料です。岡山県ではなじみの深いもので、炒め物や和え物のアクセントとしても使えます。

※ワークショップ内で手や服が汚れる可能性があります。

主催：岡山県・美咲町

# ゲスト紹介

よしり

白川 好里 さん

2023年に大阪府から移住

6次産業化プロジェクトで美咲町地域おこし協力隊として着任。ブドウなどの町の振興作物を使った商品開発や地元生産者のサポート、食に関するイベントや料理教室を開催。また、自身の食品加工場を設立し、発酵食品を使った調味料を開発中。導かれるように美咲町に移住したリアルな体験談もお楽しみに！



## プログラム



### 美咲町の紹介

町の担当者より美咲町の魅力や移住・定住の支援制度をご紹介します。

### ゲストトーク

白川さんより、移住のきっかけや移住前後の生活環境の変化、“発酵”がある生活など、リアルな体験談をお話しいたします。

### ワークショップ

岡山県ではなじみの深い調味料である醬（ひしお）を作ります。お持ち帰りいただけるほか、自宅で簡単に揃う材料で手軽に再現可能なレシピをもご紹介。



岡山県県民生活部中山間・地域振興課

(月～金 (祝日、年末年始を除く))

TEL 03-6280-6951 E-mail uij@pref.okayama.lg.jp

とっとり・おかやま新橋館移住・しごと相談コーナー

TEL 086-226-7862 (年末年始を除く)

お問  
合せ



イベント紹介ページ



SNS

