

キムチから学ぶ
かんこく
韓国と
にほん
日本の
食文化の違いと
発酵の知恵

2026 3/28 土

13:30 ~ 15:00

キムチづくりのデモンストレーションを見学したり、試食の体験ができます！
発酵食が盛んな韓国と日本。
どんな風に違う？共通点はある？
韓国を代表するキムチを軸に
二つの国の食文化について
学んでいく講座です。



講師紹介



ヤスダ カオリ
安田 花織

在日韓国人の祖母と、日本の農家で育った母の味。二つの食文化に触れながら育ち、19歳で食の世界へ入る。土地に根ざした食文化を学ぶため各地に足を運び、先人たちの食の知恵を今の暮らしに活かす料理教室やイベントを企画・運営。近年は、フィールドワークをもとにした執筆も行う。

会場

3階 調理実習室

参加費

1,000 円

定員

10 名

持ち物

筆記用具

申込

大津市民会館 077-525-1234
受付開始 3月 1日 (日) 10:00-



お申込み
お問合せ

大津市民会館
077-525-1234

主催 | 大津市民会館

〒520-0042 滋賀県大津市島の関14番1号 FAX: 077-525-1788
休館日／月1回保守休館日、年末年始（12月29日～1月3日）
受付時間／9:00～21:00
指定管理者：株式会社ケイミックスパブリックビジネス <https://www.otsu-kaikan.jp>

▽公式HP▽

