

エッグサイティング！ 知られざる卵の可能性

第111回農芸化学会サイエンスカフェ

 2018年 2月 24日(土)

 15:00~17:15 (14:45 受付)

 茶菓代：500円

あらゆる料理のメインになったり、名脇役になる卵。
シンプルな調理ほど難しく、身近でなじみ深い食材なのに奥が深い。
でも、卵の奥深さは料理だけではなくです。
授業では八田先生の研究をお話しいただくとともに
料理に活かせるコツや、卵を利用したこれからの可能性など
“エッグサイティング”に語り合いたいと思います。

主催：日本農芸化学会

共催：日本学術会議 農芸化学分科会／京都カラスマ大学

挨拶

佐藤 文彦 氏

京都大学教授／日本学術会議連携会員

講師



八田 一 氏
Hatta Hajime

理学博士

京都女子大学家政学部食物栄養学科 教授

身近な食品であるたまごを材料にして栄養・調理・健康機能に関する研究を進め、今年で40年目を迎える。2500年前のヒポクラテスの言葉“Let food be your medicines and medicines be your food.”が示すように、近年の高齢化社会に向けて、まさに食物が担うべき役割を追求。

会場



京都ペレット町家ヒノコ

京都市中京区寺町通二条下ル榎木町 98 番地 7

京町家から木と火のある暮らしを提案しているショップ。京都産の木質燃料「京都ペレット」の利用をはじめ、木や火を生活に取り入れる方法や楽しみかたを紹介しています。入り口にあるピンクのブタが目印です。

申込み方法

京都カラスマ大学の
WEB フォームからお申込みください。

<http://karasuma.univnet.jp/>

授業のお申し込みは
Web での学生登録(無料)が必要です。

<https://karasuma.univnet.jp/students/regist/>

京都カラスマ大学とは？

京都の街全体をキャンパスに、
ジャンルを問わない「無料の学びの場」を提供することより、
人々が自主的に軽やかに、京都の街に関わる
きっかけづくりを積み重ねて10年目を迎えました。
10代から80代の約3,820名が在籍する
ソーシャルコミュニティです。

京都カラスマ大学

