

ミニ講演会のご案内

「たまごの話 いろいろ」

～その栄養と機能性～

日時：2018年10月2日(火) 10:00～12:00

会場：男女共同参画推進センターふらっと 会議室

(所沢市寿町27番7号 コンセールタワー所沢2階)

講師：玉上佳彦氏(食トコ、アジア研究会所属)



講師の玉上佳彦氏は、約35年前より、日本国内で卵加工品の開発・営業に従事し、2003年からは中国天津市で子会社の鶏卵加工工場を立ち上げ、代表として4年間駐在、現在は吉林省の中国最大規模の鶏卵加工会社の顧問をしています。その間の卵関係の豊富な経験と知見を活かして、卵に関する話を聞くことになりました。

講演内容の一部を以下に紹介します

- ・卵殻が褐色と白色で栄養分に違いはあるの？
- ・卵黄食が濃いのは美味しい？ 栄養豊富？
- ・卵の自給率は95%以上なのを知っていますか？
- ・江戸時代の卵料理本があるのはご存知ですか？
- ・世界で最も卵が好きな国民は日本人？
- ・卵のコレステロールは危険？
- ・上手なゆで卵の作り方は？ 卵の鮮度との関係は？
- ・卵の栄養成分、微量成分のことを知っていますか？
- ・鶏は毎日卵を産む？
- ・卵の機能性がどのような加工食品に使用されているか？
- ・鶏の病気と卵の関係、鳥インフルエンザ対策は？
- ・最近の養鶏設備、放し飼いとケージ飼い その他いろいろ

本講演は食トコの主催ですが、公開のミニ講演会としていきますので、ご興味のある方の参加を歓迎いたします。参加費は無料です。

講演の後半に約30分の質疑応答の時間を予定しています。

問合せ： 食を通して所沢を知る会 代表 園田ヒロ子

電話： 090-4005-1882

メール： sonohiroko@cap.ocn.ne.jp