

パレンタインデー前に
料理のスキルアップ!?

料理を科学してみよう!

第7回 科学の甲子園全国大会 開催直前特別イベント

2018.2.3 sat 13:30~16:30
江上料理学院(市ヶ谷)

中高生30名募集

※先着順で定員になり次第、締め切り

参加者
大募集

イベント概要

■ **開催日時**：2018年2月3日(土)
13:30~16:30 ※13:00~受付開始

■ **会場**：江上料理学院(東京都新宿区市谷佐内町21)
●アクセス：JR総武線、東京メトロ有楽町線・南北線、都営新宿線
市ヶ谷駅下車徒歩3~4分

■ イベントプログラム：

- プログラム1部：ミニ講座「料理を科学する！」
 - プログラム2部：ワークショップ「色を変化させるクッキング(仮)」
- ※当日は若干のプログラム変更の可能性があります。予めご了承ください。

■ 注意事項：

当日はさまざまな食材を使用します。食物アレルギーをお持ちの方はご注意ください。
当日はメディアによる取材が入ります。予めご了承ください。

■ **講師**：科学する料理研究家 平松サリー氏

<経歴>

静岡県出身
京都大学農学部卒業 京都大学大学院農学研究所修士課程修了
平成22年度 京都大学総長賞受賞

生き物がつくられる仕組みを学ぼうと、京都大学農学部に入學。遺伝学やタンパク質工学、バイオ技術を中心に学ぶ。
また、食品科学などの授業を受けるうちに、科学の中に「料理がおいしくできる仕組み」があることを知り、料理と科学の関心に興味を持つようになる。大学での講義を聞いては料理のことを考え、料理本を開いては科学を考える大学生活を送る。大学院ではタンパク質工学を専攻。落花生アレルギーや種子中のタンパク質について研究を行った。
科学をわかりやすく楽しく伝えたいと考え、大学在学中に、料理のコツを科学で解説するブログを始める。
2011年よりライター、科学する料理研究家として本格的に活動を開始。

■ **参加対象**：中高生30名
※先着順で定員になり次第、締め切ります。招待者へはメールでご連絡致します。

■ **参加費**：無料
※要参加証(別途送付する参加証をご持参ください)。
※会場までの交通費は自己負担をお願いします。

■ **お問い合わせ先**：
第7回科学の甲子園全国大会プレイベント事務局
(株式会社ジャンボ内)
TEL:045-507-3430
(平日10:00~17:00受付、土・日・祝日・年末年始を除く)
koushien_event@jmb.co.jp

■ **主催**：国立研究開発法人 科学技術振興機構 理数学習推進部

■ **協力**：講談社Rikejo

▼お申し込みはこちら

右記QRコード、もしくは下記URLから
イベントwebサイトへアクセスし、
応募フォームにご記入の上、お申込みください。

<https://www.jmb.co.jp/koushien/>

