



食を10倍楽しむ！ <第5回>

「肉・魚・卵の安全性と選び方」

深田 和恵 氏

「養殖魚と天然魚の違いと利用」

金巻 精一 氏

8月12日(日) 午後 2:00~4:00

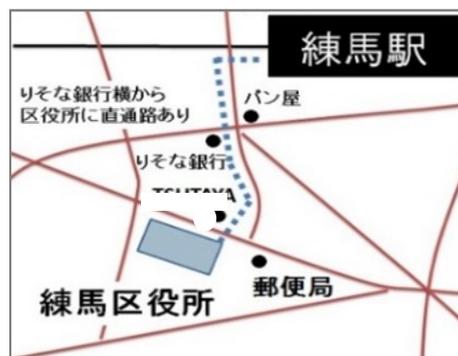
練馬区役所 20F 交流会場

西武池袋線(地下鉄有楽町線/副都心線 直通)・都営大江戸線

練馬駅 西口 徒歩5分 (りそな銀行横の階段から直通)

参加費:1,000円 資料代・お茶菓子代含む。

(二人様以上800円・大学生500円・高校生以下無料)



「肉・魚・卵の安全性と選び方」 私たちの知らないところで不自然な食べものが増え、本当に安全なものがどれなのかさえ分からなくなっています。日々食べるものだからこそ、安全・安心な基準を知る必要があります。今回は、「肉・魚・卵」の安全性について学び、今後の食の選び方についてしっかり見極める力を養いましょう。

[フードライフデザイナー 深田 和恵] Kazue(和・恵)フードライフデザインキッチン主宰「発酵」「麴」を得意とする。麴を取り入れた和テイストのイタリアン料理や自家製酵母パン教室を主宰。2016年研修視察でイタリアへ。企業やカフェへのレシピ提供やコラボを企画。行政と取組み、地方の郷土料理や食材のレシピ作成など。



「養殖魚と天然魚の違いと利用」 日本周辺海域の漁獲高が減少しています。一方、世界中で養殖魚の生産量が増大しています。私たちは今後も天然魚を味わえるのでしょうか？それとも、全ての魚が養殖魚に代わってしまうのでしょうか？ 現状と問題点を整理してみましょう。

[マリンパートナーズ代表 金巻 精一]

魚食普及事業と環境水産コンサルティング事業を行っている。



<ぶんかサイエンスカフェ事務局>

【お申し込み/お問い合わせ】 メールまたはホームページよりどうぞ！ 当日の直接御来場でもOK！

メール: office@cscafe.net ホームページ: <http://cscafe.net>

ぶんかサイエンスカフェ



電話: 090-1771-0901 事務局代表 伊藤 規志子 *不在の時は留守電メッセージをお願いします。