

「発明・発見の大切さを学ぶ食育」セミナー＜サイエンス★クッキング＞開催リスト

★各回親子40組（17回目から32組）、1日2回

★会場／インスタントラーメン発明記念館

★セミナー主催／日清食品ホールディングス（株）広報部

★セミナー企画構成・プロデュース／ホワイトペンシル

◆レギュラー講師／八田 一

京都女子大学家政学部食物栄養学科 教授

◆テーマメニューのレシピは、

◎印以外は、全て講師・八田教授のオリジナルレシピです。

☆印以外は、全て講師・八田教授の発案です。



ホームページに掲載のレシピは、材料入手など、家庭で作りやすいものを選びました。
(●印のもの)

開催日	学校休み	テーマ	内容
2001年／8月26日	<夏休み>	1回目 ●「江戸時代の幻のゆでたまご・黄身返したまご再現！」 ●「温泉たまご」 ●「マーブルエッグ」	※有精卵を使って（振り振り式） ※サブメニューは、無精卵を使って、温泉たまごとマーブルエッグ
2001年／12月25日	<冬休み>	2回目 ●「ペクチンムース」	※イチゴ、ラズベリー、ブルーベリーの味で (※協力／ハウス食品：フルーチェ)
2002年／8月26日	<夏休み>	3回目 ●「黄身返したまご／ ＜振り振り式＞（有精卵で） VS ＜ゼムピン式＞（無精卵で）	※有精卵を使って（振り振り式） ※無精卵を使って（ゼムピン穴あけ式）
2002年／12月24日	<冬休み>	4回目 ●「振り振り式バター」	※ペットボトルで作るバター塊
2003年／4月7日	<春休み>	5回目 ●「手造り かまぼこ平安時代風◎」	※カマボコの原型、平安時代のガマの穂型を再現 (※協力／舞鶴かまぼこ協同組合)
2003年／8月4日	<夏休み>	6回目 ●「黄身返したまご」 ●「卵そのままプリン」	※有精卵を使って、黄身返したまご（振り振り式） ※無精卵を使って、卵そのままプリン（高速回転機を使用）
2003年／12月24日	<冬休み>	7回目 ●「紫キャベツのシャンパン風ジュース」	※ペットボトルとドライアイスで、野菜の発泡ジュース
2004年／4月5日	<春休み>	8回目 ●「チョコバナナ・バー☆」	※生のバナナにチョコ衣のコーティング（チョコとホワイトチョコでマーブルもように）
2004年／8月9日	<夏休み>	9回目 ●「黄身返したまご」 ●「立春の卵伝説◎」	※有精卵を使って、黄身返したまご ※無精卵を使って、「立春の卵伝説」の真偽を実験
2004年／12月26日	<冬休み>	10回目 ●「本格フレンチレストラン風「手作りマシュマロ☆」	※ペットボトルで作る本格マシュマロ（卵白で） ※おまけ：残った卵黄で、エッグノッグ（飲み物）
2005年／4月3日	<春休み>	11回目 ●「市販にない味で「手作りこんにやくゼリー」	※市販にない 黒みつ、練乳、チョコ、イチゴジャムの味で
2005年／8月7日	<夏休み>	12回目 ●「ストッキングと無精卵で「最新版・黄身返したまご」	※ふつうに入手できる無精卵で（ストッキング利用のぶんぶんゴマ式） ※手動高速回転の画期的方法を開発。2005年最新版
2005年／12月23日	<冬休み>	13回目 ●「逆・温泉たまご」 ●「温泉たまご」	※正と逆の温泉たまごの食べ比べ ※逆温泉たまごは、400年の歴史を誇る京老舗料亭の伝統300年の名物たまごとして有名
2006年／4月2日	<春休み>	14回目 ●「味付き ゆでたまご：塩味」	※普通は一晩漬け込むのを、セミナーでは約30分で塩味を付けてみせる

2006年／ 8月 6日	<夏休み>	15回目	●ストックングと有精卵で「決定版・黄身返したまご」	※有精卵で(ストックング利用) ※2005年版に改良を重ねたデータで。2006年最新版
2006年／12月23日	<冬休み>	16回目	●「ジンジャー・ミルクプリン」 中国伝統版◎☆ VS サイエンス・クッキング版	※100年余の昔から中国に伝わる、伝説の薬膳スイーツ ※中国伝統法とセミナーオリジナルの2レシピで。
2007年／ 3月31日	<春休み>	17回目	●「フルーツ・カッターチーズ」	※フルーツ果汁で作る珍しいレシピで ※レモン味、いちご味、オレンジ味、パイナップル味
2007年／ 8月 5日	<夏休み>	18回目	●「黄身返したまご 番外編」白身のもよう比べ◎☆	※白身が丸く中央に入るのが、正当だが、おもしろい変わりもようになった白身も、アートとして楽しむ。(「見立て」の芸術鑑賞法)
2007年／12月22日	<冬休み>	19回目	●「味付き ゆでたまご：ドラゴンのたまご」(カレー味&しょうゆ味)	※ゆでたまごの肌に、カレー色としょうゆ色のヒビ割れもようをつける ※温度差を利用した画期的方法を開発。
2008年／ 3月30日	<春休み>	20回目	●「たまごジャム」	※卵の熱凝固を、砂糖とバターを使って抑制して、ペースト状のジャムにする独創的なアイデア。
2008年／ 8月 9日	<夏休み>	21回目	●「黄身返したまご」:2008年最新版	※作り方をさらに改良し、白身ドまん中の成功率のアップをめざす。
2009年／ 7月29日	<夏休み>	22回目	●「黄身返したまご」:2009年最新版	※作り方をさらに改良し、「作りやすさ」への配慮も進化させる。