

NPO 法人野菜と文化のフォーラム主催：講演会

「50℃洗い」で広がる野菜の可能性

～農業生産・流通・レストラン・家庭…あらゆるジャンルで～

昨今、テレビや雑誌、書籍などで一大ブームを巻き起こしている“50℃洗い”。50℃で食材を洗えば、食材が生き生きとよみがえり、アクやイヤな臭いもなくなり、しかも鮮度保持に役立つという画期的な調理の手法です。メディアで効果を目の当たりにしたり、既実践している方も多いことでしょう。“50℃洗い”は、調理の下ごしらえとして定着しつつあります。

しかし、“50℃洗い”は、調理の下ごしらえの手法にとどまりません。

平山氏によると、50℃の刺激は、生体を傷つけることなく、ミラクルともいえる変化をもたらす絶妙な温度。これを農業、加工、流通などの様々な場面に取り入れることによって、野菜は、従来では考えられない、驚くほどの可能性を秘めていることが示唆されています。

例えば…

- 土壌に 50℃の湯を散布することで、連作障害が起きなくなる
- 播種の前に種を 50℃につけると発芽率が上がる
- 収穫後に 50℃につけると、糖度が落ちにくく、鮮度保持に役立つ 等々

これらはその効果の一端で、全国各地で様々な試みがスタートしています。

今までの常識とはあまりに違い、世界でも前例のない手法なだけに、平山氏ご自身も、成果をオープンにしながら、野菜に関わるあらゆるジャンルの方々と可能性を探っていききたいという意向です。今回は、平山氏の講演に加えて、既実践なさっている料理研究家、生産者のお話もうかがいます。

席に限りがありますので、ふるって、早めにお申し込みください。

- 講師 平山 一政氏(蒸気エンジニアリングを専門とする英国企業の技術職、早稲田大学社会システム工学研究所・食と地域環境研究室室長を経て、現在、スチーム調理技術研究会代表)
タカコ ナカムラ氏(料理研究家)
波部和実氏(兵庫県篠山市 農家)
- 日時 10月26日(金)13:30～16:30 (受付 13:00～)
- 場所 大井町「きゅりあん」(品川区立総合区民会館) 小ホール
東京都品川区東大井 5-18-1 電話:03-5479-4100 FAX:03-5479-4110
JR 京浜東北線・東急大井町線・りんかい線 大井町駅下車徒歩1分
- 参加費 2,000円(会員) 3,000円(非会員) 当日、会場にてお支払いください。
- 申し込み 先着 200名。別紙申込書を郵送、FAX、Email のいずれかでお送りください。

「50℃洗い」で広がる野菜の可能性 講演会申込書

申込日: 2012年 月 日

ふりがな		会員() 非会員()
氏名		男性() 女性()
年齢	20~39歳() 40~59歳() 60歳以上()	
職業	1()生産者 2()市場・流通 3()小売り 4()加工業 5()農協 6()大学、試験場 など研究機関 7()食育関連・料理教室など 8()種苗・育種関係 9()マスコミなど 10()その他()	
連絡先	自宅() 勤務先()	
自宅住所	〒	
	TEL:	FAX:
	E-mail	
勤務先等	〒	
	組織名	
	部署名	
	TEL:	FAX:
	E-mail	

- お申込みは、NPO 法人野菜と文化のフォーラム宛に、郵送、ファクス、E-mail いずれでもけっこうです。

郵送の宛先: 〒110-8722 東京都台東区秋葉原 2-3 日農ビル内 NPO 法人野菜と文化のフォーラム

FAX: 03-5294-7373

E-mail: info@yasaitobunka.or.jp

- 定員: 200人 定員に達し次第締め切り
- 問い合わせ: 野菜と文化のフォーラム事務局 川口和雄 携帯 090-9383-1614
- NPO 法人野菜と文化のフォーラムの活動については、以下の HP をご参照ください。
<http://www.yasaitobunka.or.jp/>

※本申込書にご記入いただいた個人情報については、NPO 法人野菜と文化のフォーラムの事務目的にのみ使用します。

「50℃洗い」で広がる野菜の可能性 講演会会場

まゆりあし (品川区立総合区民会館)

所在地: 東京都品川区東大井 5-18-1

電話: 03-5479-4100

FAX: 03-5479-4110



- 交通のご案内** JR京浜東北線・東急大井町線・りんかい線 …… 大井町駅 徒歩約1分
- ※駐車場は商業施設との共用のため、土・日・祝日は特に混雑します。なるべく電車・バスをご利用ください。
- ※会館周辺道路は狭いため、近隣にご迷惑となりますので駐停車ができません。ご注意ください。
- ※駐車料金 30分200円 (利用時間 8:30~21:30)