タマゴ研究会 第1回シンポ

正しい認識啓発へ7学者講演

コレステロール、心配無用

健康な人が1日1個なら問題なし 世界各国の疫学研究で認められる 高い社会での重要性

タマゴ科学研究会（理事長＝菅野道廣九州大学・熊本県立大学名誉教授＝写真）は20日、東京大学農学部弥生キャンパスフードサイエンス棟内の中島董一郎記念ホールで、農水省、日本栄養・食糧学会、東京大学大学院農学生命科学研究科附属食の安全研究センター、NPO食の安全安心を科学する会（SFSS）、キユーピーの後援を得て「第1回タマゴシンポジウム」を開催した。

タマゴ科学研究会は、鶏卵の研究開発を行う科学者の情報発信、共有、交換による学術研究の向上と発展を目的に、2月発足。定期的にシンポジウムを開催し鶏卵に関する情報を発信していく。

第1回タマゴシンポジウムは「タマゴが創る未来の食生活」をテーマに異分野の学者が集まり行われた。

古谷研東京大学大学院農学生命科学研究科長・東京大学農学部長は「第1回シンポジウムが中島董一郎記念ホールでの開催となったことをお喜び申し上げる。鶏卵は世界中で6000万tが生産されている。私は水産学の専門で、世界中の海から揚がる全漁獲量は9000万t、卵はきわめて大きな量で社会での重要性が高く、その需要に裏打ちされている。鶏の場合は、肉・卵に関しても飼当たりの生産効率は、他の畜産物と比較して高い。世界の人口が急激に増え続ける中、食糧供給をどう確保するかとなると、卵は栄養価が高く、栄養バランスも良い完全栄養食品で、物価の優等生だ。鶏肉も含め重要な意味を持っている。卵は食材としての可能性、生産体制づくり、流通、消費者の関心などといった問題は、農学部が扱う諸課題の良いモデルだ」とあいさつした。

菅野理事長は「卵は栄養的に素晴らしい食品で心配なく食べられそうだが、実はいくつかの誤解がある。卵の構造上コレステロールが含まれている。世界各国で行われている疫学研究などで、卵は健康な人なら1日1個ぐらいの摂取では冠動脈疾患などにかかる問題は全くないことが認められている。現実に消費者には卵といえばコレステロールということで理解されていない面もある。米国では、『アメリカエッグボード』や『エッグニュートリションセンター』のような機関が鶏卵の正しい理解の普及に努め、実績を上げているが、日本では必ずしも十分でないのが実情だ。そのため、鶏卵にかかわる学問の確立・進展、さらに科学的に正しい情報を提供し、消費者への啓発ができる学術研究組織の設立が喫緊の課題と判断して、鶏卵に関する研究や情報が集まる学術的で中立的な場をつくりたいとの要望に応え、関係者の協力を得て2月に『タマゴ科学研究会』を発足。この記念すべき第1回のタマゴシンポジウムを開催することができた」と開会のあいさつを行った。

基調講演を、峯芳徳ゲルフ大学（カナダ・オンタリオ州）農学部教授が「世界の鶏卵情勢と最新の鶏卵研究」と題し行った。

さらにセッション1では、宇都宮一典東京慈恵会医科大学糖尿病・代謝・内分泌内科主任教授が「メタボリックシンドロームの病態と卵白タンパク質の栄養学的意義」。堀内浩幸広島大学大学院生物圏科学研究科教授が「鳥類多能性幹細胞を用いた鶏卵の低アレルゲン化」。セッション2では、二川健徳島大学大学院ヘルスバイオサイエンス研究部生体栄養学分野教授が「卵白由来のプロテアーゼ障害成分による筋萎縮予防法の開発」。渡邊乾二岐阜大学名誉教授は「卵白と乳酸発酵」。セッション3では、石下真人酪農学園大学農食環境学群教授が「卵殻カルシウムおよび2価金属による畜肉タンパク質のゲル化」。設楽弘之キユーピー研究開発本部商品開発研究所タマゴ開発部長は「企業におけるタマゴの基礎研究とその応用について」と題して講演した。

最後にキユーピー和田義明常務取締役が閉会あいさつを行った。（井上鶴雄）

キリングループ　新本社に情報発信の場オープン

商品や歴史を体感

キリングループは17日、東京・中野の本社2階に情報発信の場として「キリンペース ココニワ」をオープンさせた。来場者がグループ各社の商品や歴史を体感・体験できる参加型スペース。このほどグループ本社を移転・集約したのに合わせ、「コミュニケーションの活性化と部門・組織を超えた連携を強化する。お客さまとともにグループ一体となって新価値の創造を目指す」（同グループ）。入場は無料。開館時間は午前9時から午後5時30分まで（土・日・祝日と会社の休日は休館）。

スペースの内容は、原料・素材・産地・製法などから、キリンのものづくりのこだわりを紹介する「ガーデンテーブル」、キリングループの歩みを食生活史とともに年表形式で振り返る「キリンヒストリー」、日本サッカーの歩みとキリンによるサッカー支援の歴史を紹介する「サッカーウォール」など。（丸山正和）

JA里浦

東京・中央区の小学校で食育授業を実施

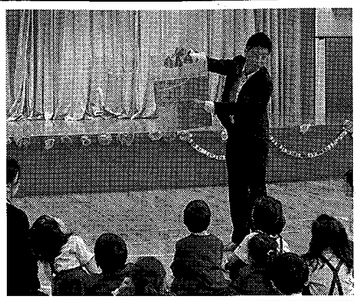
サツマイモなると金時の苗提供

植え付け・収穫体験通して「食と農」身近に

JA里浦は20日、東京・中央区立阪本小学校で「なると金時栽培体験植え付けセレモニー」を行った。JA里浦では、08年から同区の小学校に鳴門市里浦特産のサツマイモ、なると金時「里むすめ」の苗を提供している。普段、土に触れる機会の少ない都市部の小学生に、自ら土を耕し野菜を育て収穫作業を体験することで、野菜に対する理解を深めてもらうとともに、食と農業を考えるきっかけになれば、との思いから継続する事業だ。

当日はあいにくの雨となり、予定していた植え付け作業は延期となったが、JA里浦の職員が「なると金時」について食育授業を行った。体育館に集まった阪本小学校2年生の児童たちは、初めて目にするサツマイモの苗に興味津々。「おいものにおいがする」「サツマイモは根っこからできるんだね」と、苗を手に屈託ない笑顔を見せた。「イモは生きている。人間と同じで、愛情を込めて育てれば、立派なイモができる」との副校長先生の言葉に、児童たちは真剣なまなざしでうなずいていた。

JA里浦は、地元や京阪神地区でも同様の取り組みを実施しており、今後も子どもたちの食と農業への理解を深める取り組みを継続する考えだ。（三井伶子）



あいにくの雨となった当日は、JA里浦の職員がサツマイモの植え付け・栽培について食育授業を行った

創立140年を迎える阪本小学校。2年生の児童たちは、初めて目にするサツマイモの苗に興味津々。秋の収穫が待ち遠しい

黄桜

体感セット当たる

「日本酒ハイボール、ゆず酒ハイボール」キャンペーン

【関西】黄桜は、「日本酒ハイボール、ゆず酒ハイボール」の味わいをリニューアルし、それに合わせた「すっきり、さわやかゴクゴクいける！」体感セットのプレゼントキャンペーンを実施する。

「ゆず酒ハイボール7%」＝写真右2本＝は、アルコール度数を6%から7%へと、飲み応えをアップさせた。酸味と苦味の程よいバランスが料理のおいしさをさらに引き立てる。ユズ果汁は高知県産100%使用で、香りも味わいもより爽やかになった。

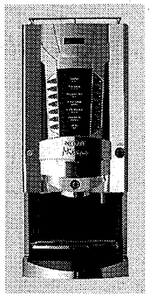
「日本酒ハイボール」＝同左2本＝は、さらにすっきり、爽やかさがアップ。日本酒特有の香りを穏やかにすることで、より爽やかでフルーティーな味わいに仕上げた。ゴクゴク飲める日本酒。

【キャンペーン概要】▽名称＝「すっきりさわやか、ゴクゴクいける！」体感セットプレゼントキャンペーン▽実施期間＝第1回応募締め切りは6月30日（当日消印有効）、第2回応募締め切りは8月20日（同）▽賞品＝体感セットを抽選で各回100人、合計200人にプレゼント、セット内容は、黄桜ハイボール330㎖3本セット（日本酒・梅酒・ゆず酒各1本）とオリジナルハイボールグラス1個▽対象商品＝黄桜ハイボール商品各種（日本酒0㎖、梅酒ハイボール330㎖・180㎖、ゆず酒330㎖・180㎖）。応募には対象商品を含むレシートが必要。対象商品を含むレシート1枚で1口となる▽応募方法＝応募はがきか郵便はがきに対象商品を含む買い上げレシート1枚を貼付し、必要事項を記入の上、切手を貼り郵送（必要事項の記入がない場合は、無効となるので注意）。はがき1枚につき1口。一人何口でも応募可。応募は満20歳以上に限る。応募したはがきとレシートは返却できない。記載された個人情報は同キャンペーンの賞品の抽選・発送や個人を特定しない統計資料の作成の目的で使用し、黄桜で適切に管理する。客の個人情報を第三者に開示・提供することはない（法令などにより開示を求められた場合を除く）▽宛先＝〒612-8242京都市伏見区横大路下三栖梶原町53　黄桜株式会社「すっきりさわやか、ゴクゴクいける！」体感セットプレゼントキャンペーン係▽当選発表＝厳正な抽選の上、賞品の発送をもって発表とする▽キャンペーンおよび商品の問い合わせ＝黄桜お客様相談室、電話075・611・2172（午前8時半～午後5時平日のみ）（田中秀哉）

「カフェ・喫茶ショー」出展

ネスレプロフェショナル

「ネスカフェ　ミラノ」



ネスレ日本の業務用製品部門のネスレプロフェショナルは15～17日、東京・江東区の東京ビッグサイトで開催された「カフェ・喫茶ショー2013」に出展した。同社は、カフェの店内をイメージしたブースを設け、外食向けディスペンサーマシン「ネスカフェ ミラノ」＝写真＝やオフィス向けコーヒーマシン「ネスカフェ ミラノ ラウンジ」、マシンでフードメニュー提供を可能とした。

「ガスト・アメリカンフェア」の新TVCMにD・スペクター氏

すかいらーくは、16日からの『ガスト・アメリカンフェア』開催に合わせ、同日からデーブ・スペクター氏（放送プロデューサー、タレント、放送作家）を起用した新TVCMを全国（一部エリアを除く）で放送している。

『アメリカンフェア』では、メーンメニューとして「テキサスBBQハンバーグ」「フィッシャーマンズスパゲティ」を展開。CMは、日本人の好みに合わせて作った味にカウボーイたちが「イマイチ」と評価するのに対して、和装のスペクター氏が「超うまい！」となる、ウイットに富んだ内容だ。（小澤弘教）

みそソムリエ認定講座受講者募集スタート

みそソムリエ認定協会と東京味噌会館は10月18、19の両日、東京農業大学で開催される第5回みそソムリエ認定講座と資格認定試験の受験者を募集する。講座を受講して試験に合格すれば「みそソムリエ認定証」が授与される。

同協会は東京味噌会館が

タカキベ2年連続

第48回日本選パン野球大会西部大会

機構改革・人事異動

大槻食材
4月20日付
▽代表取締役社長・古川裕志▽専務取締役（商品政策管掌）松本邦彦▽常務取締役（全社食品館事業部門管掌、函館店統括責任者）東兼一▽同（経営企画管掌）田中潤▽同（営業本部長）宮坂雅宏＝昇任▽取締役（札幌物流センター長）小野康博▽同（札幌営業統括部長）後藤周治

西友
5月16日付
▽サプライチェーン・マネジメント本部戦略・補充事業部府中プロジェクトシニア・ダイレクター（同プロジェクトダイレクター）デニス・オズウオルト

イオン
5月21日付
〈機構改革〉▽営業担当組織下に電子マネー推進本部を新設、その組織下に営業企画本部の電子マネー管理部を移管▽経営管理担当組織下の教育訓練部の実務訓練機能を営業企画本部に移管し教育訓練部を人材育成部に改称
〈人事異動〉▽兼永旺商業総経理、永旺（中国）投資董事長▽東泰・ネクスト総経理、ロッテ総経理補佐▽ロッテ広東セブンイレブン副総経理▽ロッテ広東セブンイレブン福建セブンイレブン特殊勲▽ロッテ広東セブンイレブン副総経理▽ロッテ広東セブンイレブン副総経理▽ロッテ広東セブンイレブン副総経理