

油とつきあう化学の力

毒を除去する不思議なドーナツ?!

チョコレート、ドーナツ、クッキー、フライドポテト…。油を使った食べ物が好物という方も多くいらっしゃるかと思います。油（脂質）は、私たちの健康を支えるエネルギー源や栄養素として、また食品に美味しさを与える「旨みの素」として私たちの食生活に欠かせません。しかし、油を過剰に摂りすぎると肥満や生活習慣病を引き起こす原因にもなります。特に、植物油を加工・精製する時にできるトランス脂肪酸を多量に摂ると、動脈硬化による心臓疾患のリスクを高めることが知られており、欧米諸国ではその規制が行われています。

今回の講座では、身近な油の話題とともに、油の中に入っているトランス脂肪酸などの有害物質をドーナツ型のオリゴ糖を使って取り除く化学の最前線についてお話しします。

※本講座は「最先端・次世代研究開発支援プログラム」で採択された研究課題「オイル中の有害物質を効率的に完全除去・回収できる革新的植物性吸着剤の開発」（採択者：木田敏之）のアウトリーチ活動として、実施するものです。

不思議なドーナツ?!

講座名／ 大阪大学 × 大阪ガス「アカデミックッキング」vol.29
「油とつきあう化学の力

～毒を除去する不思議なドーナツ?!

日時／ 2013年1月29日（火）18:30～21:00

18:30～ 講義

19:30～ 料理実習

20:30～ 試食＋質疑応答

「油遣いの達人メニュー」イワシとナスの重ね焼き、アボカドとホタテのサラダ、チョコの焼きドーナツ（※試食は低トランス脂肪酸マーガリンとバゲット付き）

会場／ 大阪ガスッキングスクール千里（裏面に地図）

講師／ 木田敏之（大阪大学大学院工学研究科・准教授）

定員／ 24名（申込が定員を超えた場合は抽選）

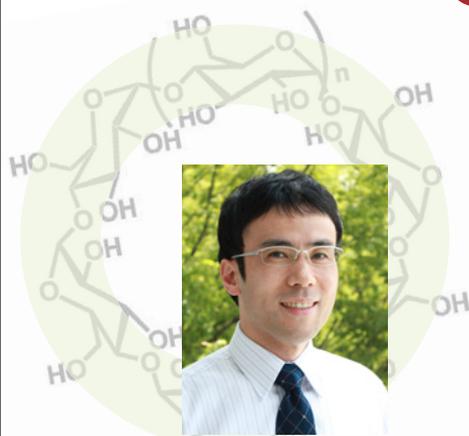
対象／ どなたでも（高校生以上）

受講料／ 2,000円（税込）

持ち物／ エプロン、ハンドタオル、筆記用具、受講料領収書

主催／ 大阪大学 21世紀懐徳堂、大阪ガス株式会社

協力／ 大阪大学大型教育研究プロジェクト支援室



きだとしゆき／大阪大学工学研究科修了。博士（工学）。大阪大学工学研究科助手、同講師、同助教授を経て2007年より現職。人と環境にやさしい高機能性材料開発に情熱の限りを注ぐ、パッション系有機化学者。その豊富な実験の経験から、料理は「やればできる」タイプ。現在は主に、シクロデキストリンというドーナツ型（環状）のオリゴ糖の一種を使って、オイル等から有害なものを取り除く技術の開発に取り組んでいる。

■大阪大学 × 大阪ガス「アカデミックッキング」とは／ “食” や “料理” という身近な切り口から、学問的なものの見方・考え方を身につける教養講座です。専門的で難解な大学の先生の研究でも、どこかで普段のわたしたちの生活とつながっている…。そんな楽しい実感から、日常生活にちょっと変化をもたらすアカデミックな思考回路が生まれます。あなたも一緒に、ガス火で作る料理から新たな学びのとびらを開いてみませんか？

大阪ガスクッキングスクールから

● お申込みに際してのお願い ●

お申込み時に必ずお読みいただき、ご確認ください。

●申込受付期間は、12月1日(土)～16日(日)

12月1日(土) 21:00よりweb受付開始

12月6日(木) 11:00より電話・店頭受付開始

※申込多数の場合は抽選の上、お申込みいただいた方全員に、12月18日(火)から順次、郵便またはメールにて当落をお知らせします。

インターネット(24時間)

<http://www.og-cookingschool.com>

電話・店頭(9:00～17:30、月曜・祝・その他指定日除く)

TEL.06-6871-8561

※抽選後に残席がある場合は、先着順で受付けます。

●前納制

原則として、講習費は前納制です。入金締切日までに店頭または銀行振込でお支払いください。

*振込先：りそな銀行 千里中央支店 普通口座

口座番号：5716488

加入者名：大阪ガスクッキングスクール千里

●代理の方の受講も可

講習会で欠席の際は、事前に連絡をしてください。代理の方の受講も可能ですので、その旨お伝えください。

●遅刻

事前にご連絡をください。進行上30分以上遅れた場合は、講習にご参加いただけません。事前にご連絡をいただいた場合でも同様ですのでご注意ください。

●中止について

・新型インフルエンザ等により講習会を中止させていただく場合がございますので、ご了承ください。開催の状況は大阪ガスクッキングスクールホームページ(インフォメーション)、携帯サイトでお知らせいたします。お電話でのお問い合わせは06-6871-8561まで。
・台風の接近により、大阪府・北大阪に講習開始2時間前の時点で「暴風」「大雨」「洪水」のいずれかの「警報」が発令されている場合は、講習会を中止いたします。

お申し込みの際お伺いしました個人情報は、大阪大学 21世紀懐徳堂、大阪ガスおよびアプリーティセサモが講習会・イベントのご案内等に利用させていただく場合がございます。また、大阪ガスクッキングスクールについてのアンケート調査・分析のほか、ガスおよびガス器具に関する商品、サービス情報のお知らせのために利用させていただく場合がございます。ご了承ください。

●キャンセル料について

予約いただいた講習会の予約取り消しには、下記のとおりキャンセル料がかかります。

・1月22日(火)まで → 0円

・1月23日(水)以降 → 講習会費の全額

※キャンセル料発生日の前日17:30までに、大阪ガスクッキングスクール千里へ直接ご連絡ください。

電話：06-6871-8561

(FAX・メール・留守番電話はご遠慮ください)

※未入金の場合は後日キャンセル料をいただきます。

●その他

・規定人数に満たない場合は、やむを得ず講習会開催を中止することがございます。

・お子様連れはご遠慮ください。

・お料理の持ち帰りは衛生上ご遠慮ください。

・安全衛生上、マニキュア、装飾品、香りの強い香水等をご遠慮ください。

・講習中の写真、ビデオ撮影はご遠慮ください。仕上がり後の写真撮影は可能です。

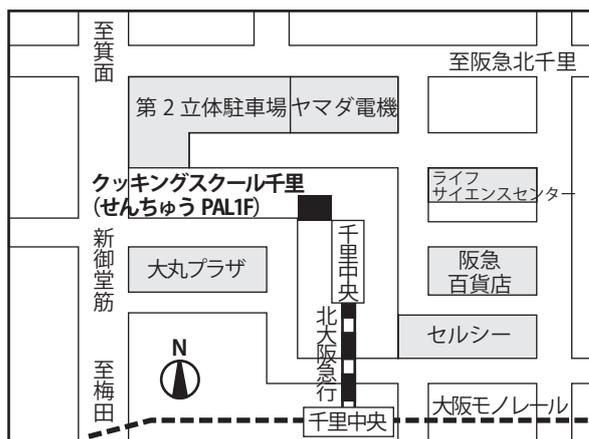
・受講されない場合、お持ち帰りのみはできません。

・調理に適した服装でご参加ください。

●アクセス

・北大阪急行「千里中央」駅下車、北端階段上る。

・専用の駐車場はありません。お車でお越しの方は近隣の駐車場をご利用ください。サービス券などはございません。



豊中市新千里東町 1-3-141 (せんちゅう PAL 1F 北)

● 大阪大学 21世紀懐徳堂とは ●



大阪大学
21世紀
懐徳堂

市民と大阪大学をつなぐ情報や活動の窓口です。大阪大学が取り組む教育・研究、地域文化活動の情報を学内外に提供している他、一般公開講座や各種イベントなどを主催し、大阪大学がもつ知識や文化的資源を広く一般に還元しています。

大阪大学 21世紀懐徳堂 検索

<http://21c-kaitokudo.osaka-u.ac.jp/>