

夏休みの自由研究に使える
たまごを使った実験をします!

たまごって
おもしろいね!

夏休み
特別企画

たまご博士になろう!

みんな
集まれ!

コッコファームの
夏休み



黄身と白身が逆になった
ゆでたまごをつくってみよう!

※写真はイメージです。

参加費
無料

8.25^土・8.26^日 13:00~15:00 [たまご庵 2階会議室]

※完全予約制 ※各日先着20名様限定。※ご予約は裏面をご覧ください。

夏休みも残りわずか! 自由研究がまだの人集まれ!

楽しい夏休み! 海に山に、思いっきり楽しんでいることでしょう。しかし、忘れちゃいけないのが宿題。「自由研究のアイデアが全く浮かばない!」というお友達も多いのではないのでしょうか。そんなあなたに「たまご博士」のコッコファームが、皆さんのご家庭にあるたまごを使った、面白くてためになる実験を教えちゃいます。

● スケルトンたまご を作ってみよう ●



ガラスびんにたまごが入る程度までお酢を入れる。



たまごを入れ、キッチンペーパーでふたをして、冷蔵庫に2日ほど入れておく。



2日すぎてカラがとけていないようなら少しまぜる。



完成!
カラがとけて、うすい皮だけになります。

なぜだろう? お酢に入ると溶けるたまごのカラと溶けない膜。

たまごのカラは「炭酸カルシウム」とよばれる物質でできています。炭酸カルシウムで出来ているカラはお酢につけると溶けてしまいます。しかし、膜はお酢のちからでは溶けることはありません。これは膜とカラが違うもので出来ているため、お酢は膜を溶かせないのです。

※膜はゆでたまごのカラをむくときに見られる、うすい白い皮の部分になります。

ぶよぶよしていて
まるでゴムボール
みたい!

● 博士からの宿題 ●



みんなで考えてみよう!
正解は、8月25日・26日の
たまご庵で教えるよ!

黄身と白身が逆になった、めずらしいたまご「黄身返し」はどうすればいいの?

たまごのカラをむくと、卵黄と白身がひっくり返っているふしぎな黄身返し。実は江戸時代の料理本にもものっている伝統的なワザのひとつと言われています。コッコファームでは、夏休みの自由研究に役立つたまご実験を行い、その一つとして黄身返しにもチャレンジ! たまごソムリエや永井獣医師(コッコファーム管理獣医師)が教えるたまごとニワトリの豆知識など、役立つ情報がいっぱい。ぜひ、お気軽にご参加ください。(完全予約制)(永井獣医師は8月26日のみ参加)

※写真は全てイメージです。

● 2018年8月25日(土)・8月26日(日) ● たまご庵 2階会議室 (13:00~15:00) 参加人数 / 各日先着20名様限定 ※定員になり次第、締め切らせていただきます。

●参加対象/保護者・小学生以下(小学校6年生まで) ●参加ご希望の方は、下記の応募用紙に代表者のお名前・住所・ご連絡先・参加人数をお書きの上、たまご庵物産館のスタッフにお渡しください。先着順のため、定員超えの場合は代表者にご連絡をいたします。

お申込み締め切り
8.18(土)まで



応募していただいた各日先着20名様に
ソフトクリームプレゼント!



【営業時間】物産館 / 9:00~18:00・レストラン / 9:00~17:00

(オーダーストップ 16:30)

〒861-1312 熊本県菊池市森北 1077 TEL (0968) 24-0007 / FAX (0968) 24-5056

※カーナビでお越しの際は、住所での入力をおすすめいたします。http://cocco-farm.co.jp/

夏休み 特別企画 応募用紙

お名前 前	代表者 の	参加 人数	子ども	
			大人 名	子ども 名
住 所		ご 連 絡 先		

●この応募用紙に代表者のお名前・住所・ご連絡先・参加人数をお書きの上、切り抜いてたまご庵物産館のスタッフにお渡しください。※お子様は小学生以下(小学校6年生まで)となります。

●お電話でのお申し込みも受け付けております。TEL.0968-24-0007・FAX.0968-24-5056