

[chiba_23]

活動タイトル	「スマートクッキング実践講座」なので調理周りに絞った省エネポイントを講義
実施日	2019年12月1日
場所	札幌スイーツ&カフェ専門学校（札幌市）
対象数	約100人
内容	<p>北海道経済産業局主催の「スマートクッキング実践講座 Let's 省エネ！クリスマスパーティー」の講師として呼ばれました。</p> <p>イベントは2部制。最初にわたしの省エネ講座。続いて省エネの調理実習。参加者の目的は調理実習。わたしの講座はいわば添え物です。</p> <p>こういう場合、調理実習にスムーズにつなげるために、作る料理のどこが省エネなのか知っておく必要があります。</p> <p>たまたまメニューを考案した料理研究家の坂下美樹さんは、取材の仕事で一緒したことがありました。当日のレシピに関して、以下のような省エネポイントをお話ししてくれました。</p> <ul style="list-style-type: none">●無洗米で水の使用を減らす。●電子レンジで根菜類の下ごしらえ●冷蔵庫の残り野菜や調味料などの活用●パスタや春雨などを水につけ置き、ゆで時間の短縮。 <p>いつもは省エネ全般に関して話します。</p> <p>今回は調理実習の省エネポイントをなるべく避け、家庭における調理等にかかわる“ムダ”に絞ることにしました。</p> <p>講義の最初で出したのが『24.3m³』の文字。</p> <p>この数字は平成28年の東京都水道局が発表した4人家族1か月の水道使用量です。</p> <p>次に提示したのは『47.45m³』</p> <p>4人家族だったら、2か月分の水道使用量に近い値です。</p> <p>この数字は食器を洗うときに使う年間の水の使用量です。</p> <p>「水の流しっぱなしはエネルギーの無駄遣い」ということと、「冷蔵庫の食品ロス」に絞ってお話しました。</p> <p>話題を絞ったことで、印象に残りやすい講義になったと思います。さらに水の使い方を気にされる方が増えてくれることを願うばかりです。</p>

実施写真等

