

環境に優しい 調理法を紹介

横浜でフォーラム

省エネルギーの調理方法や地産地消など、「食」を通じて環境を守る取り組みを採る「食と環境フォーラム」が9日、横浜市西区みなとみらいのパシフィコ横浜で開かれた。「エコ・クッキング」の実践例や地域の食材を使ったフランス料理のレシピが紹介され、約120人の参加者は熱心に聞き入っていた。

横浜市と有識者などで行く横浜地球温暖化対策推進協議会の主催。エコ・クッキングインストラクターの三神彩子さんと、パシフィコ横浜にあるフランス料理店「DANZERO」の料理長、篠崎寧さんが講師を務めた。

三神さんは「しょうゆ大さじ1杯分の汚れを魚がすめるまでに浄化するには、約510秒の水が必要」などと説明。ゆで汁を野菜や食器洗いに活用するなど、環境への負担を減らす調理法のポイントを示した。

篠崎さんからは、温暖化で生息数が急増し生態系への影響が懸念されている、ニホンシカの肉を使った生ハムの作り方が紹介され

シカの肉を使った料理について説明する篠崎さん
＝横浜市西区のパシフィコ横浜



た。同市瀬谷区から足を運んだ主婦(50)は「エコ・クッキングについて何も知らなかった。大事なことなので、さっそく試してみたい」と話していた。

10(佐本 真里)