

第3回 食と環境フォーラム「エコ・クッキング&環境にやさしい創作 Lunch」概要

1. タイトル：エコ・クッキング&環境に優しい創作 Lunch
2. 目 的：他都市と比べて多い横浜市の家庭部門からの CO2 排出削減を推進し、低炭素都市横浜の具現化を目指すと同時に、横浜という大都市の消費力を活かし、連携する農山村の自然環境維持や国内自給率の維持・向上による低炭素社会の広域的な波及を目指す。
3. 開催日時：2010 年 1 月 9 日（土） 11:00～14:30
4. 開催場所：レストラン DANZERO （パシフィコ横浜内）
5. 講 師：三神 彩子 東京ガス株式会社「食」情報センター主幹、チーフエコ・クッキングインストラクター
篠崎 寧 レストラン DANZERO シェフ
6. 募集方法：横浜市地球温暖化対策推進協議会 HP への掲載と会員へのメール配信。ヨコハマ経済新聞・横浜産業新聞・横浜市観光情報公式サイト等で告知。
7. 参加人数：120 名
8. 参 加 費：お一人 1,000 円（ランチ代見合として）
9. 内 容：第 1 部の「エコ・クッキング」（東京ガス株式会社の登録商標）では、誰もが気軽に実践できる「キッチンからエコロジー」をテーマに、ちょっと環境のことを意識して「買い物」「料理」「片付け」をすることで CO2 をかなり削減できるとし、実践のポイントを例示した。
第 2 部は、地球温暖化で急増するニホンジカを適正な生息数に導くため獲ったシカを資源として有効活用する対策と仕組みづくりに取り組んでいる長野県のシカ肉を使って家庭でも作れるレシピを紹介。
実際に、長野県のシカ肉やキノコ、駒ヶ根のゴマなどを使用してシェフが考案した創作ランチを味わった。
当日は、神奈川新聞社の記者も取材に訪れた。参加者の多くは、今までにないフォーラムのスタイルに満足し、本フォーラムが食を通じて環境を考えるきっかけになったとアンケートに回答している。



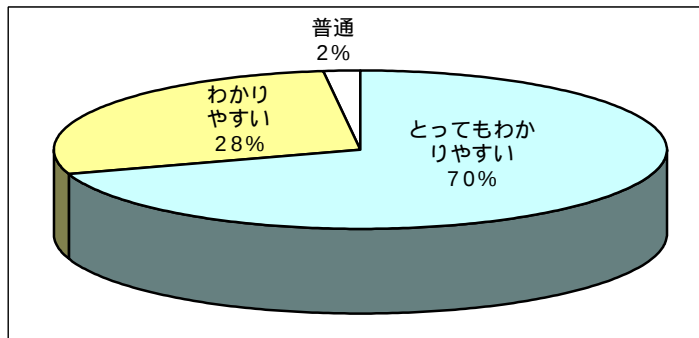
エコ・クッキングについて講演する三神氏



ジビエのレシピについて説明する篠崎氏

【アンケート結果】

1. 「エコ・クッキング」についての講演はいかがでしたか？

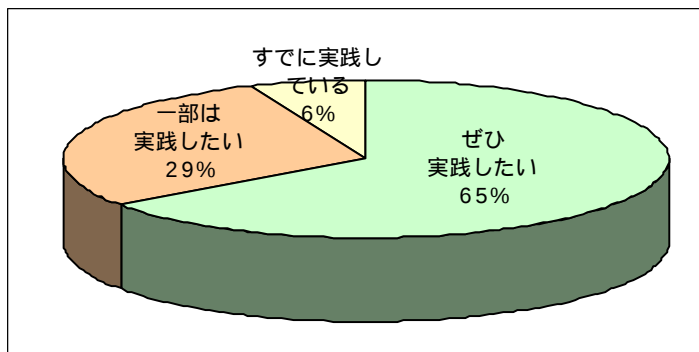


98%の人が、「とてもわかりやすい」または「わかりやすい」と回答。また、「わかりにくい」と回答した人は一人もいなかった。

2. 日頃、食について行っている活動があれば○をつけて下さい。

買い物袋を持参する	・・・74%	買い物袋の持参は、7割以上がすでに実践しており、マイバック運動の効果が、一般市民に浸透しつつあることが伺える。
旬の食材を購入する	・・・50%	また、旬の食材購入や炎のはみ出しをしない
炎のはみだしをしない	・・・51%	なども約半数の参加者が実践していた。
食材を無駄なく使う	・・・40%	
汚れを拭き取ってから洗う	・・・36%	
排水溝や三角コーナーにゴミをためない	・・・46%	

3. 今後、「エコ・クッキング」を実践したいと思いましたか？



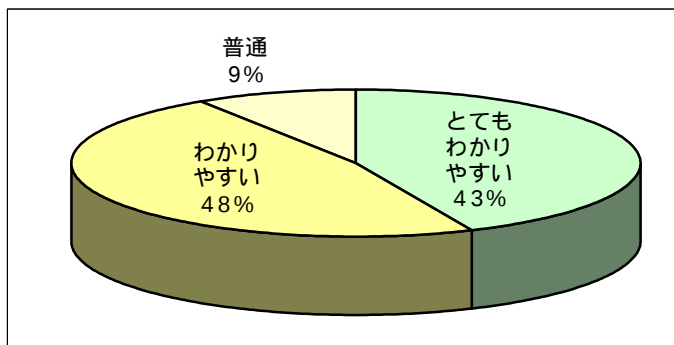
「ぜひ実践したい」と「一部は実践したい」と回答した人が94%。一方で、「すでに実践している」と回答した人も6%いて、参加者の意識の高さが伺える。また、「実践したくない」と回答した人は一人もいなかった。

4. 「エコ・クッキング」について感想・ご意見があればお聞かせ下さい。

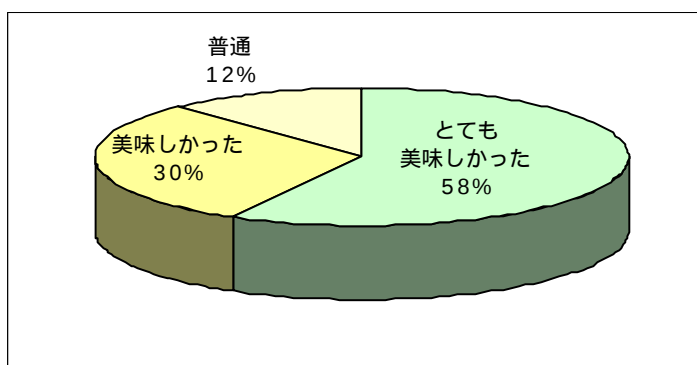
今後、実践したいという内容の多くの感想・意見が寄せられた。(以下、抜粋)

- ・ 今までの自分の無駄さに反省した1日でした。このようなイベントをもっと多くの人に知ってもらうために行ってほしいと思いました。
- ・ 身近にできることがたくさんあるので習慣になるよう実践したいと思います。
- ・ 調理のところに目がいきがちだが、食を通して考えさせる範囲がとても広く環境を考えるきっかけづくりとしても有効だと思う。
- ・ 日頃の生活スタイルをよくすることで環境にも優しいことに繋がることは素晴らしいことだと思いました。
- ・ 節約とかケチとかの思い込みが払拭された。
- ・ 普段気付いていないことに気付きました。もっとPRすると良いと思います。

5. 篠崎シェフの講演はいかがでしたか？



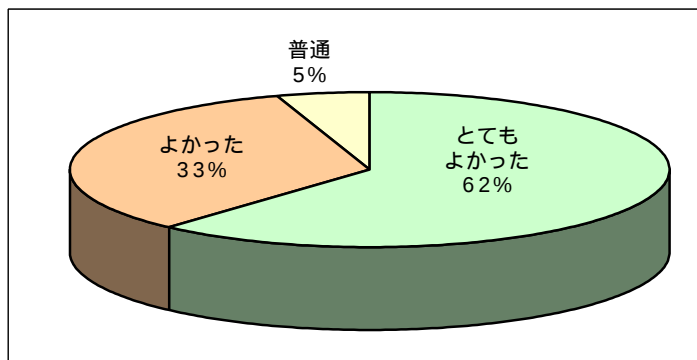
6. 篠崎シェフ監修 環境に優しい創作ランチはいかがでしたか？



< 感想の抜粋 >

- ・とても食べやすく鎌倉野菜とのカルパッチョ仕立はとても美味でした。
- ・初めてシカ肉食べました。さっぱりして美味しかった。
- ・シカ肉は初めてでしたが、クセもなくおいしくいただきました。

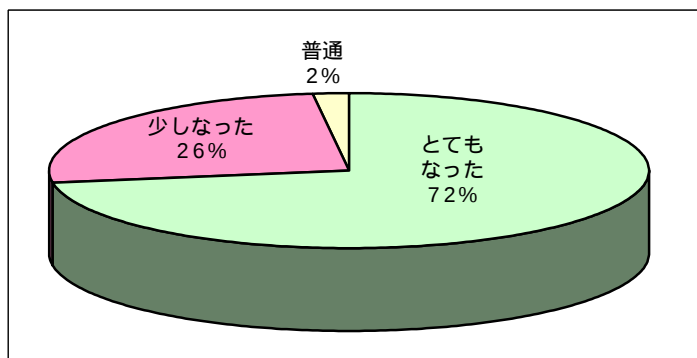
7. 今回のフォーラム全体の企画についていかがでしたか？



< 感想の抜粋 >

- ・地球温暖化・温室ガス・と言われるより美味しく楽しく理解が深まりました。
- ・とても楽しい企画なのでまた開催して下さい。
- ・もっと活動を宣伝したほうが良い。今回のことも知らない人がたくさんいるのでは？

8. 全体的に、食を通して環境や地球温暖化について考えるきっかけになりましたか。



98%の人が環境や地球温暖化について考えるきっかけに「とてもなった」「少しなった」と回答。
「あまりならなかった」「ならなかった」と回答した人は一人もいなかった。



司会・進行：佐藤一子氏

【篠崎監修 環境に優しい創作ランチ】



腿肉の自家製ブレザオラのカルパッチョ仕立



甘酸っぱい林檎のフィレを纏ったロース肉のロースト



駒ヶ根市特産黒胡麻のブランマンジュ



地球温暖化とシカの関係について説明する長野県の清水氏（右）・パネルを掲示する横浜市の高崎氏（左）