

## フードロスの現状を知ってエコクッキング！



日時：令和6年2月11日(日・祝)

講師：富重正宣

(MASA'S KITCHEN 主宰)



**鹿** 児島県産のキズや形が不揃いな食材(野菜・果物)が多く廃棄されている【フードロス】の現状を学び、それらの可食部を使用し、無駄なく調理して美味しくいただく！ことを学ぶ講座を未来館で今回初めて開催しました。講師は、廃棄されるはずだったミニトマトや金山ネギを利用した、「救われたトマトのおいしいソース」や「金山ネギアヒーショオイル」を作り、販売もされています。私たちの身近におきているフードロスを伝え、少しでも減らせることができたらという思いから今回の講座の開催につながりました。

### ~MENU~

- ★鹿児島県産鶏肉の軽いトマト煮込み
- ★野菜の旨みたっぷりのミネストローネ
- ★薩摩たけのこと金山ネギのカルボナーラ風グラタン



救われたトマトソースから、トマト煮込みや、ミネストローネを作ります♪



野菜の皮やヘタなどの捨てる部分も、ベジブロス(野菜から作る出汁)として活用。調理方法からフードロスを学びます。

できあがり♪

### ★受講者の声★

料理方法がわかってよかった/日常の生活に生かしていこうと思いました/とても親しみやすく簡単にできるレシピでいいですね

