



令和4年7月16日（土） @ムトスぷらざ調理室 参加者7名 いつもは捨ててしまう食材で作る食品ロス削減ごはん

生活の中にエシカル消費を取り入れるヒントを楽しく学ぶ「エシカル講座」。まだ食べられるのに捨てられてしまう食品「食品ロス」は世界中で問題になっています。今回は冷蔵庫などに残りがちな調味料など食品ロス削減を意識した食材を使った料理教室を行いました。

調理開始前に「食品ロス」の現状についての講座を行いました。メモを取りながら熱心に聞いていただきました。



講師は飯田市鼎のお食事処「夢」の北村裕美さん。

今回の会場は5月にオープンしたばかりの飯田駅前「丘の上結いスクエア」2F「ムトスぷらざ」のキッチン。使い慣れないIHに戸惑いながらもきれいなキッチンで楽しくお料理できました。



捨ててしまいがちな野菜の部位やご家庭に余っている調味料を使って調理します。



「食品ロス」とは…

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。日本では年間522万トンもの食品ロスが発生しています（令和2年度推計）。食品ロスは地球温暖化や飢餓など様々な問題の原因になります。

あっという間に4品できあがりました



作った料理は試食せずお持ち帰りしていただきました



参加者のみなさんの感想

- とっても楽しく、時間がたつのを忘れるくらいでした。家に持ち帰り食べるのが楽しみです。
- 栄養価のことも取り入れられていて、勉強になりました。
- 役に立つ情報もただけて参加してよかったです。



令和4年8月3日（水） @上郷児童クラブ 参加者31名

夏休みエシカルミニ講座

長期休み中の児童クラブで、エシカル消費について学んでもらおうと企画した「夏休みエシカルミニ講座」。今回は上郷児童クラブさんで開催しました。この日は児童クラブのお楽しみ会。午前中は読み聞かせ、午後はエシカル講座でした。



エコラベルのO×クイズをしました。今日初めてエコラベルの説明を聞いたのにみんな正解！商品Get！！

参加者は小学校1～3年までの小さな子どもたちです。聞きなれない言葉「エシカル消費」のお話を一生懸命聞いてくれました。



「この商品を買ったら何に役に立つのかな？」チャレンジマップにも挑戦しました。

お知らせ

飯田市消費生活センターでは「エシカル消費」に関する出前講座を行っています。日時、対象、内容等、ご相談に応じます。ぜひお問い合わせください。



エシカルコラム【寄付付き商品】

商品を購入することで、売り上げの一部が社会貢献活動などの寄付に充てられる寄付付き商品。無理なくエシカル消費に取り組めるということで注目を集めています。例えば大手アウトドアメーカーでは寄付付きTシャツを販売しています。売り上げの一部が、自然生物の保護研究活動や災害のあった地域の復興支援のために寄付されます。またあるジュエリーブランドでは対象のアクセサリを購入すると、発展途上国に学校を建てるための支援ができます。他にもフェアトレードの商品は少し金額は高いですが、購入することで発展途上国の労働者に公平な賃金が支払われ、人々の生活の向上につながります。様々な企業で寄付付き商品やサービスを展開しています。見かけたらぜひ手に取ってみてください。

