

【産学官連携事業】

静岡県藤枝市で、食品ロス削減を目的とした「ふじえだ食の3R体験ツアー」を開催 ～とうもろこしの芯までおいしく食べる！食材の使いきりレッスンに挑戦～

日本及びアジア、東南アジアに料理教室を展開する株式会社ABC Cooking Studio(本社：東京都千代田区丸の内、代表取締役CEO：横井 啓之、以下ABC)は、静岡県藤枝市と、7月6日(土)と7月21日(日)の2日間、食品ロス削減を目的とした「ふじえだ食の3R体験ツアー」を開催しました。本イベントは、2017年10月に「食」を活かした地方創生の実現に向けて締結した包括連携協定の取り組みの一環として実施され、市内の小学5年生とその保護者の方24組48名様が、「とうもろこし」を収穫し、それを使って、普段は捨ててしまいがちなとうもろこしの芯まで使う、食材の使いきりレッスンに挑戦しました。



とうもろこし収穫体験の様子



食材使いきりレッスンの様子

ABCでは、2018年より、食品ロスを意識し、削減のための活動を実践することを目的に、藤枝市が取り組む「ふじえだ食の3R体験ツアー」の活動をサポートしています。「食の3R」として3つの視点【食材の食べきり・食材のリサイクル・ごみを減らす】を楽しく学んでもらえるよう、野菜の収穫や、食材の使いきりレッスンを体験するバスツアーを実施しています。

昨年度は、2018年10月にツアーを開催。旬の食材のさつまいもとぶどうを収穫したあと、給食で児童が残しやすいかぶの使い切りレッスンを行い、かぶ3/4個とかぶの葉を使った「鶏とかぶのフリカッセ～軽い煮込み&バターライス～」と、かぶ1/4個を使った「2種のディップベジプレート」、「ぶどうゼリー」を作りました。

今年度は、夏が旬の食材で、普段の調理でロスする部分が多いとうもろこしに焦点を当て、ツアーを企画。とうもろこしを収穫したあと、そのとうもろこしを使いきるレッスンに挑戦し、すりおろしたとうもろこしの芯を使った「ミートボールカレー」と、とうもろこし1本分の粒を使った「コーンライス」を作りました。

当日の様子

【ツアーの概要】

8:30	出発
9:00～10:00	藤枝市内の畑にて、とうもろこしの収穫体験
11:15～12:45	ABC Cooking Studio Bivi藤枝スタジオにて、とうもろこしの使いきりレッスン
13:15～13:30	中部学校給食センターにて、調理残渣たい肥化の見学
14:00	解散



～とうもろこしの収穫体験～

とうもろこしを育てている森谷さんから、採り方やおいしいとうもろこしの見分け方を教わり、収穫しました。道具を使わず、手でポキッと収穫できるので、お子さまも、保護者の方と一緒に楽しみながら収穫できました。早速、採れたてのとうもろこしを試食。とても甘くておいしいとの感想がありがとうございました。

～とうもろこしの使いきりレッスン～

収穫したとうもろこしを使って、「コーンライス」と「ミートボールカレー」を作りました。

とうもろこしの粒は、炒めてごはん混ぜて、「コーンライス」にします。とうもろこしの芯は、パン粉の代わりとして、すりおろして挽き肉に加えて、ミートボールにします。焼いたミートボールに、カレー粉・水・その他調味料を加えて、とろみがつくまで加熱して、「ミートボールカレー」の完成です。とうもろこしの皮を皿の上に敷き、その上に「コーンライス」と「ミートボールカレー」を盛り付け、最後に焼いたとうもろこしのひげを飾り、仕上げました。皿の上に皮を敷くことで、食事の後に皿の汚れが残りにくく、少量の洗剤・水で洗うことができました。



参加した方の感想

- ・普段、とうもろこしの芯まで料理に使わないのですが、使いきれることを知りました。
- ・とうもろこしの芯がツナギに使えるなんて初めて知ったので、家でもやってみようと思います。
- ・とうもろこしの芯をすりおろした汁と肉団子がマッチして美味しかったです。食材の製造ロスについても学べました。家庭でも捨てる食材を減らそうと思います。
- ・初めて芯とひげを食べてみました。その甘さにびっくりです。
- ・とうもろこしの芯をすりおろして混ぜましたが、味も食感も全然違和感なくて、驚きました。今まで捨てていたもので、これからは活用していきたいです。
- ・無駄な食材を購入しないようにしようと思いました。野菜（キャベツ・人参）は芯・皮（外葉）は使えるところは全て使い、生ゴミを減らそうと思います。
- ・面倒くさからず、色々工夫して料理すれば食品ロスを減らせるんじゃないかなと思います。

今後も、藤枝市と産学官連携事業を取り組んでまいります。10月には、藤枝市の魅力の発見・体験・発信を行うため活動している「ふじえだガールズ・ミーティング」と、藤枝産の食材を使ったオリジナルレシピを開発したメニューで、イベントへの出店を予定しています。

ABC クッキングスタジオとは・・・

国内に127スタジオ、海外に37スタジオを展開し、国内・海外会員約33万人が通う世界最大級の料理教室。世界フリー通学を目指して、2010年12月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外8ヶ国・地域に37店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる「ABC Cooking Studio」のほか、子どものための食のスクール「abc kids+」、食を通して健康的なライフスタイルをサポートする「ABC HEALTH LABO」、カラダを気遣うすべての大人にむけた「OTONA ABC Cooking Studio」など、幅広いブランドを展開中。

会社概要

- 会社名：株式会社 ABC Cooking Studio (<http://www.abc-cooking.co.jp/>)
- 代表取締役 CEO：横井 啓之（よこい ひろゆき）

- 設 立 : 1987年4月
- 資 本 金 : 1,000万円
- 従 業 員 数 : 4,091名 (2019年7月現在)
- 本 社 所 在 地 : 〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目1番1号
- 事 業 内 容 : ABC クッキングスタジオの全国展開・家庭用雑貨等のデザイン、販売

本レポートに関する問い合わせ先

株式会社 ABC Cooking Studio 広報 : 坂尾、宮下、笠井、安西

〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目1番1号

Email : koho@abc-cooking.co.jp TEL : 03-5220-2566 FAX : 03-5220-2414