

**野菜の皮など活用 レシピコンテスト 食品ロス削減、考えよう**

**アルヴェ、啓発イベント**



まだ食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」の削減を啓発するイベント「あきた食品ロス削減大作戦 2023」が、秋田市のアルヴェで開かれた。野菜の端材などを使ったレシピのコンテストなどが行われ、多くの来場者でにぎわった。

10月の「食品ロス削減月間」に合わせ、秋田市が企画した。コンテストは、市が9月下旬から10月初旬にかけて野菜の皮や芯、余り物を活用したレシピを募集。6人から応募があり、1次審査を通過した3人がイベントが開催さ

れた10月28日の決勝に進んだ。

会場にはレシピを基に作った料理の試食が用意され、おいしさに加え、食品ロス削減につながっているかなどの基準で来場者が投票。市環境部市推進課の職員ら4人による審査も踏まえ賞を決めた。

最優秀賞は秋田市寺内の原田祥子さん(53)が考案した「はんぱなくおいしいカレー」。ひき肉を使った甘口カレーで、ニンジンやセロリなどの野菜は皮や筋を取らずにみじん切りし、食材の余りが出ないようにした。「試作で何度も食べてくれた主人に感謝したい」と原田さん。

会場ではステージイベントも行われた。家事や育児で無理せず上手に手を抜く「ズボラ上手」を提案する秋田のワーキングママユニット「ずぼらたん☆」が、卵や豆腐など停電時に傷みやすい食材を無駄にしないメニューを紹介。マイ箸、マイバッグ作りも行われた。

市の「食品ロス実態調査報告書」によると、昨年度に市内の一般家庭から発生した食品ロスは計5553トンだった。(大谷好恵) (令和5年11月7日(火)秋田魁新聞より一部抜粋)