

イベント名	令和元年度 COOL CHOICE セミナー 「キッチンでできるエコアクション教室」 (群馬県地球温暖化対策中部地域協議会共催事業)
概要	家庭での調理における省エネ・ごみの減量をテーマに、実際の調理体験を通して、環境に配慮した調理方法や食生活について講座を行うもの。
日時	令和元年 10 月 19 日 (土) 午前 10 時 30 分～午後 1 時 30 分
場所	前橋市第四コミュニティセンター (総合福祉会館)・調理実習室
講師	吉崎 亜紗子 氏 (お菓子作家・「おいしいあさね房」主宰) 内山 恵子 氏 (群馬県地球温暖化対策中部地域協議会 会長)
イベントの様子	旬の食材・さつまいもを使った焼き菓子作りを通して、「キッチンでできるエコアクション」を体験しました。 <u>○講師：吉崎亜紗子氏によるデモンストレーション</u> 電子レンジを活用することで、お湯で茹でることなくさつまいもを柔らかくすることができ、エネルギーと時間の節約に。さつまいもの皮は捨てずに、取っておきます。 <u>○実習</u> 生地混ぜ方を工夫し、さっくりとした仕上がりを目指します。たくさんのスコーンが出来上がりました。 <u>○皮を使ったおやつ作り</u> 捨てずに取っておいたさつまいもの皮を使い、パリパリとした食感が楽しいおやつを作ります。 <u>○家庭で取り組めるエコ 講師：内山恵子氏</u> 作ったおやつをみんなでいただきながら、キッチンでできるエコについて学習。今回は 2 品のおやつを作りましたが、ごみはほとんど出ませんでした。 