

第2回「キッチンから考える水の循環」セミナーを開催！



一流ホテの厨房での仕事は食材の扱い方ももちろんのこと、水の使い方、流す水の配慮にも多くの気遣いが必要と語った。「ローソクのもとで楽しみたい料理」2品の実演と試食がされた。



フォーシーズンズホテル椿山荘 東京
総料理長 吉田 利弘 氏

主催 「キッチンから考える水の循環」実行委員会

後援 国土交通省関東地方整備局

協力 水道用鉄蓋工業会、日本レジン製品協会

2008年6月26日(木)東京都中野区 織田調理師専門学校において、第2回「キッチンから考える水の循環」セミナーが開催された。

このセミナーは、私たちの生活を支える水の大切さと、「流す水」への配慮、良好な環境を保つために私達は何をすべきかを考える、をテーマに「キッチンから考える水の循環」実行委員会が主催する、今回は第2回目のセミナーである。セミナーは3部構成で、「活動弁士」佐々木亜希子さんによる活弁「子宝騒動」につづき、鶴見川流域 ネットワーキング事務局 小林範和氏による「台所と水環境をつなぐ講演」。最後はフォーシーズンズホテル椿山荘 東京 吉田利弘・総料理長による調理実演と試食となり、前回に引きつづき、水の大切さを様々な角度から学べる価値あるセミナーとなっていた。



●鱈を包んだひよこ豆のコロッケ パジル風味のヨーグルトソース



●夏野菜とポークロインの煮込み オレガノ風味



「活動弁士」 佐々木 亜希子 さん

活弁「子宝騒動」

(斎藤寅次郎監督作品)
水道が止められれば井戸を、ガスが止められれば七厘を…。貧しいながらも子宝に恵まれて暮らす主人公。そんな折、七人目の子どもがいよいよ生まれるということになって大騒動が始まる。無声映画時代、喜劇で名を馳せた斎藤監督の作品(1935年)を通して、ライフラインの大切さを考えさせられた。



鶴見川流域ネットワーク事務局長
小林 範和 氏

鶴見川流域ネットワーク(TRネット)は、同流域における市民連携をすすめる、安全・安らぎ・自然環境・福祉重視の川づくり・まちづくりと、それを通して持続可能な未来を開く新しい流域文化の育成をめざし、活動しています。TRネットの活動事例の紹介と、台所と水環境とのつながり、水環境を良くするためにキッチンでできることは何かについての講演が注目された。