

食と水環境の コラボレーションセミナー

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：ソワール編集部
会 場：香川栄養専門学校



平成19年11月17日(土)駒込の香川栄養専門学校において、「キッチンから考える水の循環」食と水環境のコラボレーション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ことをテーマに「キッチンから考える水の循環」実行委員会の主催で開催された。セミナーは3部構成で、料理記者歴50年 エディタース代表岸 朝子氏による特別講演「美味しく食べて健康長寿」につづき、NPO法人21世紀水倶楽部理事 栗原秀人氏による講演「流す水について考えよう!」。最後は、横浜ロイヤルパークホテル総料理長高橋 明氏による調理実演と試食となり、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たようだ。



株式会社エディタース代表取締役
岸 朝子 氏

「食は命」と岸氏は常日頃よく口にされている。自然への恵みの感謝の意味からあのセリフ「おいしゅうございます」があるとか。キッチンで使った水は自然の浄化機能で再びキッチンに戻ってくること、「そのことが私たちの健康に影響をもたらす意味をもう一度考えてみましょう」と呼びかけた。



NPO法人21世紀水倶楽部 理事
栗原 秀人 氏

下水の汚れの原因と下水道が果たす役割、下水道の普及が隅田川や多摩川の環境を蘇らせた事例の紹介とともに、我々の生活に欠かせない水の循環を守るため、下水道は代替のできないインフラであると語った。

(高橋氏実演2品)



横浜ロイヤルパークホテル
総料理長
高橋 明 氏

大型ホテルでの水の使い方と、排水を出さないで料理を作る工夫。料理人も意識改革が必要と高橋氏も力説した。



さまざまな旬野菜とパルマ産生ハムに
ハーブのコンディマンを添えて



秋の味覚 色々キノコを詰めた若鶏のロールに
焦がしバターソースを添えて

「waKle」ウェークル会員募集

食と水環境のより良い関係を考える「waKle」は、活動を持続的につなげ、より大きな力としていくため、会員を募集しています。会員の皆様には、楽しく実践できるエコクッキングの情報や、キッチンで役立つちょっとした環境のための工夫などを満載した会報「waKle」(無料)を贈呈します。登録料などは一切不要です。氏名、住所、電話番号、メールアドレスをご記入の上、右記までメールでお申し込み下さい。

〒154-0017 東京都世田谷区世田谷1-13-12 シャンアイン・イダビル別棟2階
TEL (03) 3428-7073 FAX (03) 5799-9636
「waKle」事務局
E-mail: office@for-relations.co.jp