

エコなブタ肉 無駄なく調理

瀬戸で講座

食品廃棄物をリサイクルした飼料で育ったブタを使い、食材を無駄にせず生ごみを減らす「エコ豚クッキング講座」が二十二日、瀬戸市川端町のやすらぎ会館で開かれた。

市や事業者、市民でつくる「尾張東部衛生組合循環型社会推進会議瀬戸チーム」など主催で三十五人が参加。

肉は、エサの七割に生産過剰や売れ残った食品を使った千葉県産ブタを使い、メインはブタのゆで汁が使い回されたしゃぶサラダとスープ。参加者は「臭いがない」「あっさりしている」と感想を話した。ダイコンの皮を使ったきんぴら、大根おろしの汁を活用した寒天などもあった。

家族で参加した同市ひまわり台の主婦猪博美さん(四〇)は「手間がかかることを工夫と思

えば、ごみが減って食卓が豊かになると思います」と話した。



エコな豚料理などを味わう参加者＝瀬戸市のやすらぎ会館で