

# ホテルの料理長に学ぶ“もったいない”食材のアレンジレシピ「オンライン料理教室」を開催（OZmall・ホテルメトロポリタン エドモント）

女性向け情報サイト「OZmall」と「ホテルメトロポリタン エドモント」が、持続可能な開発目標（SDGs）に向けて食品ロスや環境問題の課題に取り組むことを、もっと身近に感じてほしいと、食品ロス削減につながるレシピを発信する「オンライン料理教室」を共同で開催。

- OZmallは、持続可能な社会に向けた取組を行う様々なホテルと連携して、一緒に「がんばりすぎないSDGs」を考えようと読者に呼び掛ける特集を開始。（2020年11月30日まで）
- 2020年9月27日に開催したオンライン料理教室の参加者は、
  - ・料理好きやホテルシェフの料理を家で食べてみたい人
  - ・食品ロスに関心がある人
  - ・ついつい冷蔵庫に食材を余らせてしまいがちな人などを対象に、約100人が参加。



〈オズモール  
ウェブサイト画像より〉

- 国連食糧農業機関（FAO）の親善大使であるホテルメトロポリタン エドモントの中村勝宏統括名譽総料理長が、食品ロスや世界の飢餓の問題を説明しつつ、食材を無駄にしないレシピを披露。

## 【ホテルメトロポリタン エドモントの食品ロス削減の取組】

2018年11月「ホテルメトロポリタン エドモントは食品ロス削減運動に真摯に取り組んでいます」と公表。宴会時、「乾杯後30分間」「お開き前10分間」は、お客様にお食事を楽しんでと呼び掛け、食品ロスを減らす取組を実施。

- 紹介されたブロッコリーを使いきるレシピ ホテルのレストランで出てきそうな料理2品が完成

- 冷蔵庫にある食材とブロッコリーを使ったスペニッシュオムレツ



- ブロッコリーの茎と豚バラ肉のソテー



- 中村勝宏統括名譽総料理長のコメント

自宅では以前から食品ロスを減らす料理を作っています。野菜はよく洗えば皮ごと使え、栄養価も高く手っ取り早い食品ロス削減につながります。料理は、味、見た目、香り、食感など五感で楽しむもの。食品ロスにしないためにも一手間かけることも大事でしょう。冷蔵庫の残りがちな食材は処分するのではなく、早目にその素材をいかした料理作りを心掛けてください。

持続可能な開発目標（SDGs）の17のゴールの内容には、食品について含まれているものが多くあります。世界の飢餓もとても深刻です。私たちの食生活を見直すいい機会でもあります。



- 開催後のアンケート結果では、参加者の95%が「何かしらの行動をしていきたい」と回答。食品ロス削減の取組の動機付けとなった。

- ・「食品ロス」について、より興味を持った
  - ・家庭で取り組む
  - ・取り組むための情報を調べる
  - ・食品ロス削減に取り組むお店やホテルを選ぶ
- といった声があった。