

年 組 名前：

食品ロス削減 こつ伝授



県など初開催 親子が保存法学ぶ

県などは14日、中央市山之神のオギノリパーシティ店キッチンスタジオで食品ロス削減に向けた講習会を開いた。家庭で発生する食品ロスのうち4割以上が青果物であることが県の調査で分かったことを受け、初めて企画。野菜を使ったレシピや鮮度を保つ保存方法などを参加した親子連れなどに伝えた。

〈斎藤君美〉

「無駄なく・おいしく・野菜をどう！」と題した講習会は午前と午後の2部に分けて開き、計26人が参加した。大手食品メーカー「カゴメ」（名古屋市）の管理栄養士が講師を務め、トウモロコシやナス、トマトなどの鮮度を保つ保存方法を解説した。水気を取り冷凍することで長持ちするといった、実際に冷凍保存したトマトを使ったカレーを実演しながら紹介した。

甲府市中町の会社員土田誠さん（58）は「野菜は普段食べるものが少なかったが、おいしく手軽に食べる方法を学べた。野菜の正しい保存方法などを学んだ講習会」。中央市山之神

「無駄なく・おいしく・野菜をどう！」と題した講習会は午前と午後の2部に分けて開き、計26人が参加した。大手食品メーカー「カゴメ」（名古屋市）の管理栄養士が講師を務め、トウモロコシやナス、トマトなどの鮮度を保つ保存方法を解説した。水気を取り冷凍することで長持ちするといった、実際に冷凍保存したトマトを使ったカレーを実演しながら紹介した。

甲府市中町の会社員土田誠さん（58）は「野菜は普段食べるものが少なかったが、おいしく手軽に食べる方法を学べた。野菜の正しい保存方法などを学んだ講習会」。中央市山之神

(2025 年 6 月 15 日付 山梨日日新聞 16 面)

問1 山梨県が、食品ロス削減に向けた講習会を開いた理由を教えてください。

.....

問2 講習会で、大手食品メーカーの管理栄養士は、どのような実演をしましたか。

.....

問3 あなたは、食品ロス削減についてどのように考え、何をしていけば良いと考えますか。

.....