

身近な地元食材で季節感あふれる料理を 「エコ・クッキングレシピ春・夏号」が完成

当社は、ガスをお届けしている市川、船橋、松戸、柏、鎌ヶ谷、浦安、白井の7市の協力のもと、各市の特産品を使ったレシピ集の第2弾となる「エコ・クッキングレシピ春・夏号」を製作しました。

京葉ガスは、身近な「食」を通じて環境問題について考えていただくことを目的に、小中学校への出張授業などでエコ・クッキング(※)の普及に取り組んでおり昨年12月、当社としては初めてとなる「エコ・クッキングレシピ秋・冬号」を製作しました。今回、オリジナルのレシピ集の第2弾として春・夏号が完成しました。

前回と同様、各市の担当者が選んだ食材で、京葉ガス料理教室のクッキングアドバイザーがレシピを考案。これを市の担当者が実際に調理し改良を加えました。

環境を考えた調理法に加え、季節感や親子で作れる手軽さなどを重視した14品のレシピをA5版24ページの1冊にまとめました。

このレシピは、6月の環境月間などに合わせて開催される各種イベントや当社が参加する環境イベントなどで配布し、地元の旬の食材とエコ・クッキングをPRしていきます。



エコ・クッキングレシピ(表紙)

[レシピに使用した各市の食材]

市川市	タケノコ、ゴーヤ	鎌ヶ谷市	ダイコン、ブドウ
船橋市	イワシ、エダマメ	浦安市	アサリ、ワタリガニ
松戸市	ブロッコリー、エダマメ	白井市	トマト、ナス
柏市	トウモロコシ、ブルーベリー		

※「エコ・クッキング」とは、環境のことを考えて「買い物」「料理」「片付け」をすることです。例えば、「買い物」ではマイバッグを持参し旬のものを買う、「料理」では材料を無駄なく使い切る、ガスや電気などのエネルギーを上手に使う、「片付け」では水を節約し生ごみを上手に処理する——などです。「エコ・クッキング」は、東京ガス株式会社の登録商標です。

