

エコライフプラザ通信

vol.47

もったいなし! 食品ロスを減らそう! ～福神漬け編～

エコライフプラザ通信では、食材の無駄をなくし、ごみを減らすための提案を東京聖栄大学・東京聖栄大学附属調理師専門学校にご協力いただき、毎回連載します。

今回は「福神漬け」です♪



福神漬けの由来について

カレーライスといえば福神漬けですよね♪カレーライスの脇にそっと添えられた福神漬けにはしっかりと存在感があります。もちろん、福神漬け単品でも美味しく、日本の食卓ではおなじみの一品ですが、この組み合わせは、大正時代に欧州航路客船の一等船客に対して添えられて出されたことがきっかけといわれています。

そんな「福神漬け」の名前の由来はみなさん知っていますか?

福神漬けが初めて作られたのは明治10年頃で、上野の漬物店で発案したといわれています。はじめは、大根、なす、れんこん、しょうが、しそ、うり、なた豆などの7種類をしょうゆとみりんをベースにしたタレに漬け込んだものを商品として売り出しました。当時は漬物といえど、塩漬けやぬか漬けが主流だったために、この画期的な味が評判となり、日本全国に広まりました。そして、当時の流行作家の梅亭金鶯(ばいてい・きんが)が、7種類の野菜を漬けていることと、漬物店のそばに七福神の弁天様が祀られていることから名付けられたそうです。

そのほかにも、「まるで福の神のようで縁起が良い」「あまりに美味しく、おかずいらずでお金が貯まる。」といった説があるくらい大人気だったようです。

現在でもその存在感のある「福神漬け」を食べて、夏を乗り切りましょう。

【社会科見学バスツアー】

＜参加者を募集しています＞

開催日時：令和元年8月21日(水)8時45分～15時30分(予定)

開催場所：株バースヴィジョン(千葉県松戸市和名ヶ谷1019-2)

キッコーマンもの知りしよう館(千葉県野田市野田110)

【対象】 区内在住の小学4～6年生のお子さんと保護者15組

【申込み〆切日】 往復ハガキによる申し込み。

令和元年7月29日(月)まで。(必着・多数抽選)

子どもから大人までごみの減量や3Rについて
楽しく学べるイベントです。

※広報かつしか7月5日号にも掲載しています。

申込み・お問い合わせ先 リサイクル清掃課 TEL.03-5654-8273



みんなで
あそびに
来てね!!



葛飾区ごみ減量・3R推進キャラクター
わいわいちゃん



もったいない！ 東京聖栄大学 食品ロスを減らそう！～福神漬け～

東京聖栄大学
Tokyo Seiei College

食材の無駄をなくし、ごみを減らすための提案を

東京聖栄大学・東京聖栄大学附属調理師専門学校にご協力いた
だき、毎回連載します。今回は「福神漬け」についてご紹介します。



福神漬けの利用方法

夏に食べたくなるものの1つにカレーライスがあります。そのお供といえば福神漬けですね。しかし、「家庭で余りがちな食品アンケート」※では、福神漬けは上位に挙がっています。

※2018年11月4日「ごみ減量・清掃フェア」、2018年11月17~18日「フードフェスタ」でのアンケート結果

福神漬けはそれ自体に味がついているため、そのまま食べてももちろん良いですが、組み合わせることでおいしさが増すようなアレンジレシピをご紹介しますので、ぜひ試してみてください。

もやしとツナと福神漬けのサラダ

(約4人分)

材料	分量
豆もやし	1袋
	200g
福神漬け	40g
ツナ缶	小1個
小葱	1本
醤油	小さじ2
酢	小さじ2
砂糖	小さじ 1/2
胡麻油	小さじ1

福神漬けの味が全体の味を
支えており、おいしく食べ
られます。



作り方

- 1 もやしをさっとボイルして水気を切ります。
小葱は5mm程度にカットします。
- 2 調味料を全て混ぜ合わせ、もやし・福神漬け・
ツナ・小葱を加えて和えたらできあがりです。



福神漬け入りタルタルソース

材料	分量
卵	1個
福神漬け	30g
マヨネーズ	50g
パセリ	小さじ1
塩	少々

作り方

- 1 かた茹で卵を作ります。冷えたら殻を剥き、
包丁や粗めのザル等を使って適当な細かさにします。
- 2 福神漬けとパセリをみじん切りにします。
- 3 全ての材料を混ぜ合わせたらできあがりです。



6月9日開催!

環境緑化フェアに出店しました!

「かつしかルール」に関するクイズに挑戦していただきました。
たくさんの方にご参加いただき、ありがとうございました！



クイズの他にも3Rやかつしか食べきり協力店に関するパネルなどの展示がありました。

当日はりーちゃんも参加しました！
葛飾ご当地ヒーロー"ゼロング"と一緒に記念撮影ができて、りーちゃんもとても嬉しそうでした。



当日は「生活協同組合コープみらい」様がフードドライブを実施していました！



食品ロスゼロを目指そう！～夏の食べもの編～

暑い夏は、家庭の食材が傷みやすく、また、冷蔵庫に保存する量が増える季節です。調理する際に、「早く食べきらないと」とお困りではないですか？そんな暑い夏に向けて、傷みやすい食材の上手な保存方法についてご紹介します。

◇レタス…………切り口に湿らせたペーパータオルを当て、ラップに包んで冷蔵庫で保存しましょう。一週間程度で食べ切りましょう。

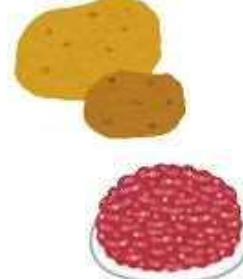


買い過ぎないよう、食べきれる分だけの買い物をしようね。

◇なす…………ラップで包んでから野菜室に入れます。野菜室の温度はナスには少し低すぎるため身が縮みやすいので3、4日程度で食べきるようになります。



◇じゃがいも…蛍光灯や日の光が当たる場所は避け、暗くて風通しのいい場所を選ぶようにしましょう。常温であれば約3ヶ月は長持ちします。



◇ひき肉…………火を通して下味をつけた後、小分けにして冷凍保存すると保存性が高まり、約1ヶ月長持ちします。

