



もてあましている食材がおいしく変身♪ サルベージ・パーティ®のススメ



今回、協力してくれたのは...

ヴィネット
『VIGNETTE』オーナーシェフ
宮地和徳さん

コース料理の皿数を自分で調整できる、リデューススタイルの創作フレンチ店。岡山県内の生産者から直接仕入れた有機無農薬野菜を中心に、遊び心と自由な発想を加えたひと皿は、見た目、味ともに秀逸。「考え次第でどんな食材も主役になります。固定概念にとられない料理作りの楽しさを知ってほしい」と意気込みを語る。

☎086-221-4530 岡山市北区石岡町1-10

what's 「サルベージ・パーティ」®?

日本では年間646万トン(※1)もの食品ロス(※2)を出しており、国民1人あたり毎日茶碗1杯分の食材を廃棄。その食品ロスを減らす取り組みとして、2013年から始まった食材のシェアパーティが「サルベージ・パーティ」®なのだ。「サルベージ」とは、直訳すると「救い出す」という意味。家庭では使い切れない食材を「救い出す」ため1か所に持ち寄り、みんなで調理し味わうのが目的の会だ。参加するだけでレシピは増え、捨てる食材も減る。家計にも地球にも優しく、楽しくおいしい取り組みとして、全国的に広がりをみせつつある。

※1 農林水産省・環境省 食品廃棄物等及び食品ロスの量の推計値(平成27年度)
※2 本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食材のこと



もてあました食材が、
バリエーション豊かな
料理の数々に大変身!



食品ロスをおいしく解決する取り組み「サルベージ・パーティ」®が、10月14日に岡山市で開催(岡山県主催)された。参加者は親子連れや夫婦、女性グループなど計24人。サバ缶やそうめんなど54種類の食材が集まり、6つのチームに分かれてメニューを作ることに。この料理を作るには、あの食材がないと作れないという発想ではなく、今ある食材をどう組み合わせるかが大切。たとえば大豆ならしょうゆを加えればデザートに、醤油を加えればおかずにもなります。先入観にとらわれず、自由な発想で料理を楽しむことこそ、食品ロスをなくす第一歩なん

です」と話すのは、講師役として招かれた宮地シェフ。そのため具体的なレシピはなく、シェフが伝えたのは、メニュー名と使う材料、簡単な手順のみ。チームで切り方や味付けを考えながらの調理が始まった。最初はシェフにアドバイスを求めていた参加者たちも、「ソースがないからみそを使おう」と食材を代用したり、余った材料でもう1品作ったりと豊かな発想力を発揮して、11品ものメニューが完成。「1人だと買う食材も味のバリエーションも広がらないけど、みんなで作ると意外な発見があっただけよかった」「もてあました食材がこんなに楽しく変身して感激!」という参加者の声が、パーティの満足度の高さを物語っていた。



母娘で参加した
池田さん。「発想
の転換の大切さ
を実感しました」
とにっこり