



オンライン
開催

費用
無料

食品ロス削減講座

～地球にやさしい台所クッキングと、もったいない和菓子～

家庭の台所には「もったいない」と思うことがどれだけ隠れているのでしょうか？

「もったいない」を地球環境のために「プラス」に変えるクッキングを考えて、簡単・おいしい料理をワークショップを通して提案してみましょ。

さらに、私たち日本人の行事儀礼に深く関わる和菓子には、「もったいない」を活かした先人の知恵がたくさん詰まっています。和菓子史とともに「もったいない和菓子」の魅力もお伝えします。

令和 4年

1月31日 月

午後 2 時～4 時
(午後1時40分より受付開始)

会場

オンライン配信 

Zoom(オンライン会議ツール)の接続環境が必要

対象

文京区内在住・在勤・在学者

定員

15人(申込順、定員になり次第締切)

申込方法

区HP「電子申請」

※受付完了メールにて、オンライン配信URLをお知らせします。

申込はこちら
(電子申請)



帝京平成大学 健康メディカル学部
健康栄養学科 助教

講師 芝崎 本実 氏 

《プロフィール》

管理栄養士、製菓衛生師、調理師、
おだんご日和(odango.jp)主宰、
日本あんこ協会顧問。
専門は調理科学、食文化(和菓子)。

大学の学生有志団体「もったいないプラス」では、環境問題と食文化をコラボさせた「焙煎ふすまかりんとう」を開発。年間約230kgの小麦ふすま(2018～2019年度)を消費し、地球にやさしい商品の企画・開発に携わる。さらに本学文化祭にて、豊島区、企業、大学の産官学で共催したフードドライブ活動を実施。栄養士や管理栄養士として、食品ロス問題に対する考えを深めるため、SDGsをテーマにした授業を積極的に取り入れている。

著書に「おだんご先生のおいしい手作り和菓子春夏秋冬」や「あんこのすべてがわかる本」などがあり、和菓子に関する環境問題にも今後注目していきたいと考えている。

令和2年10月放送のNHK『チコちゃんに叱られる!』の「和菓子といえば『あんこ』なのはなぜ?」の回に出演し、あんこについて様々な文献からルーツを探し解説。

申込期間

令和3年12月15日(水)午前 9時から
令和4年1月13日(木)午後11時59分まで

【お問い合わせ先】

文京区資源環境部リサイクル清掃課
☎ 03-5803-1135 (平日8:30～17:00)

文京区ホームページ



受講に当たっての詳細については、こちらをご覧ください。



12 つくる責任
つかう責任

