

**【イベントレポート】5月30日は「ごみゼロの日」！星付きシェフ「麻布和敬」  
竹村竜二氏が、食品ロス食材を用いた簡単レシピを伝授！  
「親子で体験お料理教室」を5月29日（水）に実施  
～話題の循環型屋上ファーム「AGRIKO FARM」のアクアポニックスで収穫体験も実施～**

良質な水を育む日本有数の水源地から採取した天然水を、おいしさもミネラル分もそのままに保つ非加熱処理を施しご家庭に提供しているプレミアムウォーター株式会社(所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：金本 彰彦)は、プレミアムウォーターのご契約者様を対象に、星付きシェフ「麻布和敬」竹村竜二氏をお招きして「親子で体験お料理教室」を2024年5月29日（水）に実施いたしました。



#### ■ イベント実施背景

プレミアムウォーターのご契約者様を対象に「食品ロスに関する意識調査」を実施したところ、食品ロスを意識している人は9割以上に上る一方、食品ロスが発生している人は6割を超え、さらに約7割が傷んだ食品を捨ててしまっていることが判明いたしました。また、食品ロスが発生している人のうち、普段よく捨ててしまうもの1位は「野菜の皮や芯」で7割以上に。ほかにもお子さまがいる方を対象に、お子さまと具体的に実践していることについて聞いたところ、「食べられる箇所は全て調理する」と回答した方は16.8%にとどまる結果に。「野菜の皮や芯」についての食品ロス対策は、教育にもあまり取り入れられておらず、盲点になっている可能性が見られました。

そこで当社はこれらの結果を受け、星付きシェフのお力をお借りし、参加者の皆様に【「食品ロスに繋がりのやすい食材」を用いた簡単レシピ】をお伝えすることで食品ロス対策に貢献してきたいと考え、本イベントを実施いたしました。

「食品ロスに関する意識調査」 : <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000158.000045997.html>

プレミアムウォーターのSDGs活動について : <https://premiumwater-hd.co.jp/sdgs/>

## ■『親子で体験お料理教室』詳細

プレミアムウォーターのご契約者様から抽選で当選された9組18名の親子にご参加いただきました。イベント当日は、プレミアムウォーターホールディングスグループの障がいのある社員が働いているAGRIKO FARM PW 桜新町にて、食品ロスについての基本的な知識について学び、アクアポニクス（養殖×水耕栽培）で育てられた魚や野菜の収穫体験をおこないました。その後、星付きシェフである「麻布和敬」竹村竜二氏から、①食品ロス問題に対する竹村氏の考え ②おうちで出た廃材を使用してできる簡単な食品ロス対策等についてお話しいただき、竹村氏考案の「食品ロスに繋がりがやすい食材」を用いた簡単レシピで料理教室を実施いたしました。

そのほか、竹村氏によるアジの捌きの披露や参加者の方から竹村氏への質問コーナー等をおこない、イベントは大盛り上がりでした。

## ■イベント内容

### ①AGRIKO FARM での収穫体験

イベントでは、食品ロスの基本的な知識を学んだあと、AGRIKO FARM やアクアポニクス（養殖×水耕栽培）についてご説明いただき、アクアポニクスで養殖したホンモロコ（魚）と、赤茎水菜、からし水菜等の野菜の収穫を体験しました。



### ②料理体験

竹村氏より、①フードロス問題に対する竹村氏の考え ②おうちで出た廃材を使用してできる簡単な食品ロス対策等についてお話しいただき、親子で食品ロスについての学びを深めていただきました。

料理体験では、イベント後にご家庭でも楽しんでいただけるよう「食品ロスに繋がりがやすい食材」を用いた簡単レシピを竹村氏に考案いただき、そのレシピを元にじゃがいもの皮ごと使用した「じゃがいものみそ炒め」を作る体験をしていただきました。お子さまたちは興味津々で取り組んでいました。



### ③食事会

食事会では、「じゃがいものみそ炒め」のほか、竹村氏に作っていただいた「アジと夏野菜の香味焼」、「じゃこ山椒ごはん」、「おみそ汁」をご提供しました。星付きシェフがつくる本格的な料理ということもあり、お子さまだけでなく、保護者の方々からも大好評でした。



#### ④竹村氏への質問コーナー

食事会のあとは、参加者の皆さまから竹村氏への質問コーナーを実施しました。竹村氏には「トマトが嫌いな子どもでも食べられるような簡単な料理を教えてください。」や「仕事が忙しく子どものお弁当作りが大変です。簡単にできるおかずや時短のコツがあれば教えてください。」等、様々な質問に答えていただきました。



#### ■ご参加いただいた皆様からのコメント

お子さま：「おさかな(ホンモロコ)を取ったり、お料理を作れて楽しかった！」

親御さま：「食品ロスについて子どもと一緒に考える機会がなかなかないので、いい機会になりました。本日のレシピをもとに家でも実践してみようと思います。」

#### ■AGRIKO FARM について

公式サイト：<https://www.agriko.net/>

水耕栽培と水産養殖のシステムを合わせ持つ、環境にやさしい農業として世界でも注目されている「アクアポニックス栽培」を導入した循環型の屋上ファームです。農福（農業×福祉）+アクアポニックス+AGRIKO の取組みは SDGs17 項目全てと親和性があります。



#### ■「麻布和敬」竹村竜二シェフ プロフィール

道後温泉の名店「ふなや」で修業を積み、その後上京して南麻布の老舗店「分とく山 本店」で腕を磨く。その経験を経て故郷の松山にて「日本料理 和敬」を開店。2018年には、ミシュランガイド広島・愛媛特別版で和食唯一の二つ星を獲得。2018年11月に「麻布 和敬」を立ち上げ、色褪せない現代の和食を堪能できます。



#### プレミアムウォーターについて

プレミアムウォーターは、ウォーターサーバーをレンタルまたは販売し、ご自宅までお水を宅配(定期配送)するサービスです。重たいお水を買に行く手間やお湯を沸かす手間が省け、おいしい天然水をいつでも使うことができます。

天然水の賞味期限は未開封の状態では製造から約6か月なので、消費しながら備蓄をおこなうローリングストックとしてもご利用いただけます。

ウォーターサーバーは家計にも環境にも優しいエコなサーバーから、力の弱い方でも簡単にボトル交換ができる下置きスタイルの高機能サーバー、デザインにこだわりインテリアとも調和する洗練されたデザインサーバー等、ライフスタイルに合わせたサーバーを選ぶことができます。

詳しくは公式 Web サイト (<https://premium-water.net/>) をご覧ください。



プレミアムウォーター公式 Web サイト  
 プレミアムウォーター公式 X(旧 Twitter)  
 プレミアムウォーター公式 Facebook  
 プレミアムウォーター公式 Instagram

: <https://premium-water.net>  
 : [https://twitter.com/premium\\_water](https://twitter.com/premium_water)  
 : <https://www.facebook.com/premiumwater.net>  
 : [https://www.instagram.com/premium\\_water](https://www.instagram.com/premium_water)