



2022年度 第1回

「能登の知恵袋!?座談会」昔ながらの保存食あれこれ

# エコクッキング

テーマ ～家庭で出来る地球への思いやり～

※感染症対策として、参加者を半分に制限し実施。後日、動画(YouTube)発信も致します。

令和4年

10名  
募集

9/18(日)

10:00～12:00

野田コミュニティセンター  
(能登町字柳田梅部 35 番 1)



講師:大路 清子(石川県エコクッキングアドバイザー)



- プログラム エコクッキングについて  
座談会 能登の保存食と知恵について  
保存食アイデアメニュー紹介・エコクッキング調理実習
- 参加費 無料
- 持ちもの 三角巾・エプロン・布巾・手拭きタオル・筆記用具



“保存食”とは元々、旬の時期にしか食べられない食品を長持ちさせるために生まれたもので、常温保存が可能のため冷蔵庫にも頼らない。また食品ロス問題や、災害など予期せぬ事態に遭遇した時にも有用な食材保存の知恵です。

各地には古くから、様々な食材保存の知恵がありますが、能登にも気候風土や文化とともに地域によって作り上げられて来た保存食文化があります。

今回のエコクッキングは、そんな能登での保存食の知恵と工夫について、地元の方にご紹介いただき、保存食を活用した料理を実習します。

旬ものを長持ちさせ、食品の腐敗を防ぎ、有事にも役立つ。

各ご家庭で、備蓄保存食に取り組むヒントとしていただける事を、願っております。

◇エコクッキングは、「地球にやさしい食生活」を実践するものです。

食材の選び方と買い物から、調理方法、あとかたづけまで、環境への負担を少なくすることを実践しながら学んでいきます。家庭のキッチンや食卓が、楽しいエコライフスタートの場となる事を目指しています。

<お問い合わせ>

公益社団法人 いしかわ環境パートナーシップ県民会議

〒920-8203 金沢市鞍月2丁目1番地 いしかわエコハウス内

TEL:076-266-0881

(担当:岡田、藤田)

E-mail:[staff@eco-partner.net](mailto:staff@eco-partner.net)

