



小学校高学年向け 年 組

197



「漬物屋が作った簡単・美味しい
・手作り白菜餃子の具」



野菜加工食品製造

アキモ、製品化

【宇都宮】宇都宮餃子会と野菜加工食品製造のアキモ(石井町)は協業し、白菜漬け製造過程で残る端材を使ったギョーザ用野菜餡「漬物屋が作った簡単・美味しい・手作り白菜餃子の具」を開発した。食品ロス削減し、食卓にギョーザが登場する頻度を高めることで地域活性化を目指す。

(近藤圭佑)

宇都宮餃子会が監修

同社では白菜刻み浅漬けを製造する過程で、最初に硬い「白菜芯」を切り落とし、非可食部として処理していた。1日当たり500キログラムの量となるため社員から「もったいない。何かできないか」という声が上がった。社内で検討を重ねる中でギョーザの具として製品化する案が浮上り、同会へ監修を依頼した。

同会のアドバイザーを受けながら半年以上試作を重ね、加熟しても白菜芯の食感が損なわれない方法などを追求した。同製品は塩漬けた白菜芯を粗くすりおろし、ニラを混ぜ合わせてしょうゆなどで味を付けた。豚ひき肉80gを混ぜるだけでギョーザ25個分のたねが作れる。パッケージ裏面には「もったいない運動市民会議」の推進ロゴマークを食品として初めて表示した。

同会の鈴木章弘事務局長(51)と同社の秋本薫社長(62)らが29日、市役所に佐藤栄一市長を表敬訪問した。同製品を使ったギョーザを頒張った佐藤市長は「うまい。この一番園心えがあるのが白菜の芯か」と感心し「手軽にギョーザが作れて県外でも売れると思う」と太鼓判を押した。

1日発売。本県を含む首都圏、東海、東北地方のスーパーなどで販売される。内容量300gで、259円。岡同社お客様相談室0120・100・547。

佐藤市長(右)を表敬訪問した秋本社長(中央)と鈴木事務局長

白菜芯でギョーザ餡

「もったいない」を「うまい！」に

2024年2月1日付・下野新聞20面

設 問

【1】見出しを4つ書き抜きましょう。

【2】「もったいない」ものは何でしょうか。リードや本文から読み取りましょう。

【3】 【2】は、1日でどれくらいの量が捨てられ

ているのでしょうか。

【4】「うまい！」を追求するために、どんなことを追求したのでしょうか。

【5】あなたが生活する中で食品ロスはどのくらい発生しているのでしょうか。またそれを減らす工夫はないのでしょうか。周囲の人と話して考え、自分の考えを短い文章にまとめてみましょう。