

伊勢新聞

防災用備蓄食の アレンジ試食会

四日市大の学生食堂

四日市市の四日市大で12日、賞味期限が迫った防災用備蓄食をアレンジした料理の試食会が開かれた。食品ロス削減と学生の防災意識向上が狙いで、定食などの「おまけの一品」として、4月から学生食堂で提供する予定だ。

日本非常食推進機構(四日市市)の主催。大阪府和泉市などが提供した備蓄食を活用し、アルファ化米を

使ったグラタンや、缶詰のパンのフレンチトーストなど全6品を用意した。

メニューを監修したプラトンホテル四日市の近藤篤史料理長(50)は「素材のおいしさが浮き立つよう味を調整した」と、仕上がりに満足した様子。四日市看護医療大3年荒木琴美さん(20)は「おいしくて驚いた。備蓄食の新しい食べ方を学べた」と話した。

四日市大の小林慶太郎副学長(52)は「備蓄食は仕方なく食べるものというイメージが変わる。学生が身をもって防災を学ぶ機会になればいい」と語った。



缶詰のパンに牛乳や生クリームを混ぜ、イチゴとブルーベリーを添えたフレンチトースト