

第 1 弾は「塩バターキャラメル」など 「食品ロス削減レシピ」を公開 YouTube に動画も

公益財団法人塩事業センター（東京都品川区、理事長：津田 健）では、食品ロス削減を推進するため、「食品ロス削減レシピ」を公開しました。

公式サイト「レシピ」ページ内に「食品ロス削減レシピ」ページを新設し、第 1 弾として、春にピッタリで、少ない材料で手軽につくれる「塩バターキャラメル」、「ソルト&シュガートースト」及び「塩もみキャベツ焼き」を掲載しました。うち「塩バターキャラメル」については、公式 YouTube チャンネルにてレシピ動画も公開しています。

- 塩事業センター公式サイト内「食品ロス削減レシピ」ページ；
<https://www.shiojigyo.com/recipe/foodwastereduction/>
- 塩事業センター公式 YouTube チャンネル内「塩バターキャラメル」レシピ動画；
<https://youtu.be/7nHN6qvACho>



現在、日本では、年間 522 万トン（令和 2 年度推計値）もの食材が廃棄されており、食品ロスが大きな問題となっています。そのうちの約半分の 247 万トンは各家庭から発生する食品ロスです。

2015 年の国連サミットで採択された「SDGs（Sustainable Development Goals、持続可能な開発目標）」でも、「目標 12 つくる責任 つかう責任」のターゲットの 1 つとして「2030 年までに、お店や消費者のところで捨てられる食料（一人当たりの量）を半分に減らす（後略）」ことが挙げられており、食品ロスの削減は日本だけでなく世界的な課題といえます。



そこで、塩事業センターでは、家庭で発生する食品ロスの対策として、「食べ残し」「過剰除去」「直接廃棄」を無理なく減らせるよう、普段ご家庭の冷蔵庫にあるような食材を活用する、身近なレシピの開発に取り組みました。

当センターならではの、塩をキーとし、塩を上手く使うことで、お子様にも食べやすく、食べ残しを減らせるレシピや、調理法や味付けを工夫し、食材を上手に丸ごと使い切るレシピなどを紹介しておりますので、ご家庭での食品ロス削減にご活用いただければと思います。

なお、第 2 弾として、本年 6 月に、「串焼き」、「ラトウイユ」、「塩もみきゅうり」及び「タコライス」（動画は「串焼き」と「ラトウイユ」）の公開を予定しています。その後も、順次、レシピ及びレシピ動画を追加していく予定です。