

## 149. 下水処理場で「料理レシピ本」！？

技術戦略部調査役 高橋 光明

食欲の秋が過ぎ、肌寒い季節がやってきました。

この時期になると、寒さに合わせ食欲がいつそう旺盛になるようで、夜が長くなっていくことと相まって、温かい鍋料理など色鮮やかな料理が夜の色どりを豊かにしてくれます。

さて、先日、とある下水処理場に訪れた際、いろいろな下水に関するパンフレットと合わせて、「料理レシピ」本を頂きました。

特段、何の気なしにページをめくっていたものの「なぜに？」といった疑問。

ふと、表紙を見てみると、

- ・からだにも環境にもやさしいダイエットレシピ
- ・下水道に油を流すと下水道管のつまりやにおいの原因ともなります
- ・…調理方法の工夫により「油の使用量」を減らした料理レシピを紹介…

なるほど…と。

内容を見ますと、従来は油を使う料理を熱の入れ方の工夫により油を使わなくしているものや、コロッケやチャーハン、エビチリなどと油を使う料理でも、料理の工夫で油の量を減らしていたりします。

当然、栄養として体には油の摂取は必要ですので油を取らなくて良いということではありませんが、必要な油の摂取を健康に良く、さらに下水道にも環境にも良いといったコンセプトでまとめ調理学校の監修も受けており、流石と感じた次第です。

さらに、(個人により実際どこまで実現するかはあるとは思いますが) 油の使用を少なくすることで洗剤も少なく済み、環境にも優しい…

といった言葉もこそっと書いてあります。

少し路線が外れますが、以前、テレビ番組で、無洗米を開発した理由の一つに、お米を洗う時間や水量を少なくできるといった経済的な話だけではなく、米のとき汁に含まれるリンや窒素を減らすことができ環境にも優しい…

といった話を聞いたことがあります。

下水管に油は大敵ですが、日常のこうした工夫でも役に立つことがあるもんだ、と一つ知恵を頂いたところです。

そうそう、この文章を書いている冒頭の「鍋料理」はどんなレシピがあるかなあ、と見たのですが、「鍋料理」には水炊きを初め油を使わないものも多いな…

と勝手に納得しました(笑)。