

東京ガスキッチンランド川崎（神奈川県）

認定事業者名：東京ガス株式会社

活動を行うようになったきっかけ

東京ガスはエネルギーを供給し、長年食に関わってきた企業として「エネルギー・環境問題を身近な食を通じて、体験的に楽しく考える」を基本コンセプトに「エコ・クッキング」講座を1995年から東京ガスの料理教室を中心にはじめました。川崎市環境局を通じて「体験の機会の場」認定制度について御紹介いただき、以前より協働で事業をさせていただいていたことから、弊社の取組を知ってほしい、市の施策に協力したいとの思いで申請しました。

2014年6月20日付けで川崎市より「体験の機会の場」の認定をいただき、同年7月1日より体験の機会の場として提供しています。

活動として行っていること

- ・「買い物」「調理」「食事」「片づけ」というエコ・クッキングを学び、一連の食の体験を通じて環境に配慮した食の自立と料理のおいしさがわかる五感の育成を目指しています。
- ・調理指導は東京ガス専属講師が担当し、栄養士ほか、食の専門知識を有する者がきめ細やかに指導しています。



参加者の安全確保について

安全確保のためのマニュアルを定め、安全管理体制及び非常時体制を整備しています。

体験の機会の場への参加の状況について

2017年度には、3コースを実施し、合計31回、565名の方が参加しました。対象となる方は、コースにより異なります。

◆キッズ イン ザ キッチン

子供クラス…小学3年生～小学6年生

親子クラス…4歳～小学2年生のお子さまと保護者

◆エコ・クッキング…一般（16歳以上）

*上記以外のコースも開催しています。

〔参加した方の声〕

- ・段取りを考えて調理することで、エネルギー使用量を減らせるのが参考になった。（環境と料理の結びつき…勉強になった。）
- ・食材やエネルギーを無駄にしない様々な工夫があったので、今後いかしていきたい。
- ・エコのためにできることをたくさん学ぶことができた。地球温暖化のことも詳しく知ることができた。
- ・エコ＝環境について考え、もっと実践するよう、自分だけでなく子どもたちにも伝えていきたい。

地域や国、世代を超えた交流について

小学生～大人の方向け、親子向け等、様々な対象に合わせてコースをご用意し、一人の生活者として自身で学んだことを家族に伝えたり、実践していただいています。

環境教育としての効果について

「買い物」「調理」「食事」「片づけ」という一連の食の体験を通じて、環境にやさしい食生活を送ることができる力と、料理のおいしさがわかる豊かな感性（五感）を育みます。

①買い物

生産・収穫・運搬時のエネルギー消費量が少なく、新鮮でおいしい食材を選ぶことができる。

②調理

エネルギーと水の節約、食材を無駄にしない工夫と、五感を働かせながら段取りよく、安全においしい料理を作ることができる。

③食事

盛りつけなどを工夫し、五感を使って味わい、感じたことを言葉で表現する。食べ残しなどの廃棄を増やさない。

④片づけ

節水と水を汚さない洗い方、省エネになる生ごみの捨て方ができる。

終わりに

『炎』で作る料理のおいしさ、楽しさ、そして地球環境を思いやりながら料理する大切さをお届けしています。

所在地・申込み方法

所在地 神奈川県川崎市川崎区小川町 6-1

申込方法 HPからお申込みください。URL : <https://www.tg-cooking.jp/>