

ヨーロッパの中で日本と同じ島国のイギリス。  
また日本は「おもてなし文化」、イギリスは「紳士文化」と文化面  
でも似ているところがあります。そこでみなさんも知っている  
イギリスの「祭り」について紹介します！

**Pancake race** (パンケーキを運ぶレース)

イギリス各地でレースが開催されている。  
参加者はエプロンにスカーフ姿で熱々のパンケーキが  
入ったフライパンを持ちゴールを目指して走る。  
途中で3回(2回)フライパンの中のパンケーキを  
ひっくり返さなければ失格となる。  
昔は参加者は主婦のみだったが今は性別関係なく  
色々な人が参加している。



パンケーキレースの歴史は、1445年までさかのぼる。「苦解の火曜日」に  
家事に追われていた女性が、ミサの始まりを告げる教会の鐘が響くのを  
聞き、焼きかけのパンケーキと、フライパンを持ちそのまま大慌てで、  
教会に駆け込んだことが始まりと言われている。それが15世紀を経た  
現在もこの伝統は生き続けている。

シュローク・チーズデー(苦解の火曜日)は四旬節の前日に当たり  
この40日間は卵や脂肪や贅沢  
なものを食べないといけないこと  
になっている。シュローク・チーズデーは  
「ちとら」と祝祭の日で「四旬節で  
禁いられている食べ物を食べつくす日」  
だから全てが含まれている  
パンケーキになった。



イギリスのフードロス対策

日本だけでなく世界中で問題になっているフードロス  
イギリスのフードロスについて調べました。

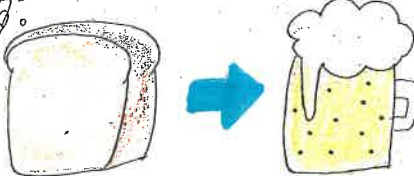


廃棄用パンをビールに!?! 「Toast Ale」

イギリスで最も多く廃棄されている食品はパンで、生産量の  
約44%が捨てられています。その廃棄用パンを回収し、ビールに  
変える「Toast Ale」が行われています。

「Toast Ale」の作り方

1 パンカリーヤ スーパーから パンを回収する。	2 パンを粉臼にして 水と大麦を混ぜて 7日熟成。	3 ホップと共に 煮込む。	4 イーストで 発酵する。	「Toast Ale 完成!!」
--------------------------------	---------------------------------	------------------	------------------	---------------------



食品廃棄物ウェディング

2018年、湖岸地方のカンブリアで結婚式を挙げたカップルが  
イギリスで初めて「食品廃棄物ウェディング」を行いました。

賞味期限が迫った商品や、スーパーで拒否された形の悪い野菜や果物を  
卸業者やレストランから収集し販売するチェーン店、「リアル・ジャンク・フード  
カフェ」が材料の調達に協力し、当日のメニューは全て、食品廃棄物  
から作られました。135人の招待客は披露宴のご馳走が食品廃棄物から  
作られていたという事実にもまったく気付かなかったと語っています。

今回はパンケーキ祭りとフードロスについて取り上げました。紹介した記事  
の企業は売れ残りなどで出る廃棄物を使ってフードロスを減らそうと頑張  
っています。家庭でも食べ残しなどによってフードロスが起こります。  
皆さんは食べ残ししていませんか? フードロスを減らすために、自分には  
何かできるのか考えてみましょう。

