

たのしく脱プラ♪みつろうラップづくりワークショップ 開催しました！



- 日時 2021年（令和3年）1月31日（日）10：00～13：00
- 会場 香川県社会福祉総合センター6F 調理実習室
- 講師 かがわ里海倶楽部会員 ふみふみ&マミタス

1月31日（日）、香川県社会福祉総合センターにて、かがわ里海大学の修了生の目線でもより身近に里海を感じられる講座として、「たのしく脱プラ♪みつろうラップづくりワークショップ」を開催しました。講座の前半は、「みつろうラップづくり」、後半は「里海ふりかけを使ったおむすびづくり」が行われました。

最初に、ふみふみ先生より、「みつろうラップ」の作り方について説明がありました。「みつろうラップ」とは、布にミツロウをアイロンなどで溶かし染み込ませたラップのことで、使い捨てでなく、繰り返し使えます。本講座では、材料として、ミツロウの他に、抗菌作用のある「ホホバオイル」、マツの樹木から採取した「ロジン（主成分は松やに）」を使用しました。



まず、ミツロウとホホバオイル、ロジンを湯煎にかけて溶かします。アイロン台の上に新聞紙、オープンシート、布を順に重ねます。布の上に溶かしたミツロウを薄くたらし、その上にオープンシートをもう1枚のせて、アイロンで延ばして布に染み込ませていきました。熱いうちにオープンシートをはがし、ミツロウが固まるまで乾燥させたら完成です。



ミツロウの温度が下がると固まってしまうため、アイロンで布全体に手早く均等にミツロウを延ばす必要があります。受講生は慣れるまで苦戦している様子でしたが、枚数を重ねることでコツをつかみ、最後はスムーズに作業を行っていました。

次に、マミタス先生より、「里海ふりかけ」のレシピの説明がありました。瀬戸内の海を感じる「里海ふりかけ」はIKUNAS fさんにレシピ作成を依頼し、今日が初お披露目です。今回チャレンジするふりかけは2種類。「瀬戸内レモン香るいりこ味噌ふりかけ」、「金時人参が彩るぶり大根ふりかけ」です。



「瀬戸内レモン香るいりこ味噌ふりかけ」の材料は、ほぐしたいりこ、レモンの皮の千切り、オリーブオイル、合わせ調味料（田舎味噌、砂糖、酒）、ごまです。まず、フライパンでいりこを乾煎りします。オリーブオイルとレモンの皮を入れてさらに炒め、合わせ調味料を加えます。水分が飛ぶまで煎って最後にごまを加えて完成です。



「金時人参が彩るぶり大根ふりかけ」の材料は、ぶり、大根、金時人参、ごま油、ごま、塩です。大根、金時人参の千切りをフライパンで乾煎りし、水分を飛ばします。続いて、ぶりをごま油で焼き、身をほぐし、大根、金時人参と混ぜ合わせていきます。最後にごま、塩を加え完成です。オリーブハマチやひけた鰯が出る時期に作るのも良さそうです。

完成したふりかけは、炊きたてのごはんと混ぜておにぎりにし、今回作成したみつろうラップに包んで持ち帰りました。

受講生からは、「みつろうラップを知らない人はまだまだたくさんいると思うし、女性や若者が興味を持ちやすい講座だったと思う。」、「みつろうラップが簡単にできることが分かったので家でもやってみたい。」、「講座内容もすばしかったが、受講生同士も仲良くなり人とつながる事ができた点良かった。」などの意見がありました。

今世界中で話題となっているプラスチックごみ問題。レジ袋の無料配布が終了するなど、生活の中でもプラスチックごみのことを身近に考える機会も増えていきます。今回の「みつろうラップ」や、「里海ふりかけ」を実際に作る体験を通して、受講者は楽しく学びながら海の環境問題に一人ひとりが向き合うきっかけづくりとなったようです。