

2008-02-12(火)

■エコチャーハン(1)

新参職員<サワダ>のグリコン日記

今や「エコ」は様々なジャンルでキーワードになっています。
こんなところでも「エコ〜！」という感じです。

今回のビックリエコは「エコチャーハン」。新聞記事です。
エッ？ どういうこと??

東京ガスの調査結果ということですが、
チャーハンを作る時、生卵とご飯を合わせてから炒めると、別々に
炒めるのに比べて CO2(二酸化炭素)の排出量を4分の1削減できる、
とのこと。

ハウレンソウのお浸しは、
ゆでる水の量がハウレンソウの重さの3倍と8倍で比べたところ
3倍量の水の方が CO2 の排出量が31%少なかった。
水の量が3倍近く違えばわかず時間もかなり差がありますよね。
確かに違うと実感できそうです。

他にもいくつか例が載っていましたが、「調理の際ちょっとした点を
意識するだけで二酸化炭素を抑えることができる」と締めくくられて
いました。

塵も積もれば山となる。日々少しずつでも CO2 削減を心がけると致しましょう。