

ブロッコリーの茎 「食べる」6割の家庭で

オイシックス・ラ・大地

野菜の捨てられがちな部分「ブロッコリーの茎」を、多くの家庭で調理して食べていることが、オイシックス・ラ・大地（東京都品川区）が先月実施した「野菜の可食部」に関するアンケートでわかった。対象は全国の20～59歳の男女523人と、同社が契約する生産者50人。

家庭では61%が「ブロッコリーの茎」を、34%

が「カブの葉」を、32%が「ホウレン草やコマツナの軸」を食べていた。ただ、「ホウレン草やコマツナの軸」については生産者の70%が食べるとしていて、可食部分に関する知識とそれを調理しておいしく食べるための情報提供には、まだ課題があることがわかった。

また、生産者には「一般に捨てられがちな部分をどうやって食べているか」を調査した。「固い桃は皮ごと食べている」といった回答のほか、一般には85%捨てられているピーマンの種は「ひき肉と合わせると分からなくなるのでキーマカレーに」、95%捨てられているタマネギの皮は「煮出してお茶に」など、捨てないためのレシピやアイデアが寄せられた。