

有限会社エコ・ライス新潟

新潟県長岡市脇川新田町字前島970-100
TEL:0258-66-0070 & FAX:0258-66-0447

クイーン倶楽部だより 11月号

「泉田新潟県知事は、中越大地震直後に就任し、二度の地震の陣頭指揮をされました。今回も危機管理産業展のブースを熱心に視察され、試食や質問をされていました。」

「はんぶん米」4千食が新潟県災害対策本部に納入されます。腎臓病の予備軍が2千万人といわれる時代、新潟県は災害の体験で、食事制限者対策としていち早く備蓄を開始しました。」



越後そだちの新潟 **はんぶん米**

第3回「Made In新潟 新商品調達制度」 知事認定を受けました

東京ビックサイトで開催された「第3回危機管理産業展」に(財)にいがた産業創造機構のメンバーとして出展。「はんぶん米」「命のおにぎりセット」をPRしました。開催2日目には、新潟県知事の泉田氏がブースを訪れ、「命のおにぎりセット(原料:春陽)」の完成品を試食されました。



中越大地震から3年。エコ・ライスは災害時の食の安全と健康をプロデュースします。



今年3回目を迎えた「危機管理産業展2007」は、自然災害や防犯・防災などあらゆる危険から身を守るための国内唯一の総合トレードショーです。

Dr中村の お米の話



中村 信也(なかむらのぶや)

医学博士。東京家政大学家政学部栄養学科教授として教鞭をとり、「食と医療」の医療薬膳研究の第一人者として活躍中。

第11回 白藤娘のデビュー

無事に江戸時代後期の酒米「白藤」の稲刈り、そして東京の日本橋にあるにいがた館(NICCO)でのお披露目が無事に終えました。いずれも東京家政大学の女子学生主導でやらせたのが効いたのか、白藤はマスコミに幾度となく登場し華々しくデビューさせることができました。

デビュー後は活躍をしてもらわねばなりません。まずは、白藤を炊いて味わい戦略を立てることです。早速新米を炊いてみました。コシヒカリと比較しますと、見た目は丸く輝きが劣ります。味は水気が少なく淡白な味です。コシヒカリが洗練された都会娘とすれば、白藤は純情素朴のカントリー娘です。吉永小百合さんのデビューを彷彿させます。

吉永小百合似の白藤娘を活躍させねばなりません。上原浩造さんが既にお酒を完成させています。野性味が売り物です。私の使命は今後白藤娘の活躍場所を見出していくことです。まずは食品としての展開を考えていかねばなりません。今、天井を見つめてその用途を考えている段階です。



白藤を使って新潟の郷土料理「笹寿司」を作りました。



10/6.7.8と日本橋にいがた館でお披露目会を行いました。

「学生たちは新潟の郷土料理の笹寿司を新潟県農業大学校で学び、すぐに自分たちの手でアレンジ。さすが管理栄養士の卵たちです。」