

有限会社 **エコ・ライス新潟**

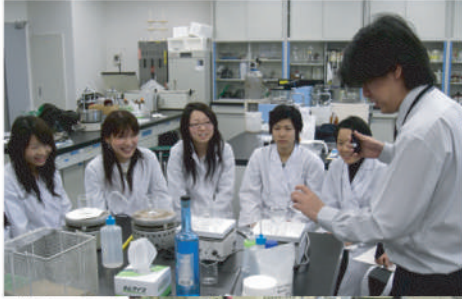
新潟県長岡市脇川新田町字前島970-100
TEL:0258-66-0070 & FAX:0258-66-0447

クイーン倶楽部だより 3月号

産学地域連携 Project

東京家政大学の学生と
幻の酒米「**白藤**」復活に挑戦!

幻の白藤で化粧品を試作!



写真上：白藤のエキスを抽出して化粧水に加える。
写真右：原料を何度も変えて自分の肌合うように調合



白藤プロジェクトもいよいよ大詰めを迎えてきました。新たな商品開発で白藤の「白米」「米糠」「酒粕」を利用した化粧品を、東京家政大オープンラボで学生たちが中心となり、作り方を学びました。講師はDSプロモーションの中村たかおさん。

白藤の白米、米糠を発酵させてエキスにしたもので化粧水、美容液、乳液、クリームを試作しました。白藤が女性の肌のお助けをする日も近い?!



白藤の発酵エキス

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15回 何でも回っている回転寿司屋

2月中旬に米国ワシントン州シアトル市に2週間滞在してきました。英語/栄養士研修というコースを作り、23人の学生を引き連れて行きました。病気さえなければ付添人は気楽なものです。病は気から、明るく気楽に過ごせば何も起こらない、を徹底的に叩きこんだ結果、私も気楽に過ごすことができました。

そんな中、ある日、友人からある会に招待されました。夕方6時くらいに行くと、会は7時から始まるといわれました。仕方なく近くで食事し時間を潰そうと思いい、付近を歩いていると、「SUSHI」の看板が眼に入りました。

何のためらいもなく、条件反射的に中に入りますと、何と満員です。中央で寿司皿がコンベヤーの上に乗って回っています。その周りがカウンターになっています。客は全員米国人らしき人々です。

カウンターの席がなく、丁度一つ空いていた窓際席に案内されました。街路に向かって腰掛けるので、パリのカフェー風でよいですが、寿司は背後で回っています。どうやって取るの、と聞くと、適当にどこでもいいから取ってくれといえます。この辺が米国のいい加減さなのでしょうが、カウンターで食べている人で突然に手を出して皿を取っても何も気にしません。回っている皿を見て、びっくりしたことは、寿司屋なのに何でも回っているのです。ケーキも、から揚げも、タコの酢の物も、更には下に火がついた鍋物も回っています。皆、回転する周りで、笑顔で友人、恋人、家族同士が幸せそうに食べています。醤油とわさびが大好きらしくたっぷり付けて食べていました。

他日、高級な回らない寿司屋にも行きましたが、同様にメニューに何もありません。どうも、寿司屋=日本食レストランの図式です。寿司は、厨房を見つ料理人と食べながら食べるというレストラン文化革命を起こし、また、飛行機で生魚が飛ぶという流通革命も起こしました。そして、今、寿司は全日本料理を紹介してくれる役も引き受けました。

米国人を日本で寿司に案内すると、びっくりしていることでしょう。「寿司しかない!」

《2日間にわたる化粧品の試作会に、読売新聞社オフィシャルホームページ「yori」担当の記者も参加しました。栄養学から見た美肌の研究。多方面から注目されそうです。》

《DSプロモーションの中村さんから化粧品の裏話を伺って、学生たちはだまされていたとガクゼン!成分表示や原料について教えてもらい、ショック!自分で化粧品を作るのが一番。》