

有限会社 **いーろーるえぬ** 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 4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!

幻の酒

白藤郷 ~しらふじごう~ 復活!

江戸末期から昭和初期にかけて新潟の花形品種だった白藤は、背丈が長く粒の小さい米で時代の流れとともに消えていきました。

4年の歳月かけて種を増やし、昨年から東京家政大学、上原酒造と共に「田植え」「草取り」「稲刈り」を行い、3月15日ついに酒を仕込みました。学生14名が古式づくりで醸した「白藤郷」は5月中旬頃お目見えです。



1



2



3



4



5

白藤プロジェクトホームページ <http://www.rice-shirafuji.com>

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」の医療栄養研究の第一人者として活躍中。

第16回 雪汁

「せつじゅう」または「ゆきしる」と読みます。雪解け水のことです。中国の言葉に「雪汁は五穀の精なり。稼をして早に耐えしむ。」(氾勝之書)という文があります。稼は「穀物を植える。」という意味があります。雪解け水に牛、馬の糞尿を混ぜたもので育った作物は乾燥に強い、という意味があります。

3月中旬に学生を引き連れて越後川口に行ってきましたが、雪の深さに一同驚嘆です。高速道路で越後湯沢のトンネルを抜けると、まさに雪国で歓声が上がり、次第に深くなり、魚沼と川口で最高となりました。川口では1mもの積雪がありました。新潟市に行くとい片の雪がないというのにまたびっくりです。

この稀有に近い雪深い里が日本のコメどころであるということに興味をそそられます。豪雪が美味しい米を生むのかという問いに納得できる答えを聞いたことがあります。雪が深いと害虫が出ないと聞いていますが、それは収量が上がると説明で、美味しさを育むという答えにはなっていません。

私が中学の頃に、理科の先生が「雪は空気中の窒素を掴んで降ってくる。」と聞いたことがあります。だから美味しいのだとそう信じていたのですが、その説明をする方にあつたことがありませんので、その先生の持論だったのかも知れません。なぜ雪国の米は美味しいのかという命題は、なぜ北国に美人が多いのかという命題と同じで、雪汁の中の精がもたらすと考えるべきでしょう。

古書(農業全書)に雪汁利用法として、「寒の中に雪を壺に入れて、日陰の所の土中に埋め置いて、用があるとき使用すればよい」というのがあります。雪汁の多目的利用を考えれば面白いものが出来るかも知れません。

①麹室で白藤の麹米を作る作業。麹室の室温は30度、半そでになって作業しました。②大きな釜で白藤を蒸します。③仕込みタンクの攪拌「權作業」。中村教授も飛び入り参加。④NHKが取材。昼・夕方のニュースで放映されました。⑤蒸した白藤を試食。普段食べるご飯より硬めの仕上がりででした。⑥

白藤プロジェクトの活動を紹介するホームページが立ち上がりました。白藤プロジェクトの一年間の活動記録に加え、番外編も順次アップしていく予定です。お楽しみに!」