

≪【写真①】写真奥の女性蔵人から、麴の仕込みの手ほどきを受けました。汗をかくほどの重労働。【写真②】蒸し米を冷却したものを樽に入れてタンクまで運びます。≫

≪【写真⑤】權入(かいいれ)作業。温度管理をするための大切な作業で、毎日朝夕二度かき混ぜます。【写真⑥】出麴(でこうじ)。三日目に麴を室から出して、乾燥させます。≫



有限会社エコ・ライス新潟
新潟県長岡市協川新田町字前島970-100
TEL:0258-66-0070 FAX:0258-66-0447

クイーン倶楽部だより 3月号



極寒の中

白藤郷を仕込みました!

産学地域連携 Project

東京家政大学の学生と
しらぶり
幻の酒米「白藤」復活に挑戦!

前日までの春の陽気から一転、吹雪となった新潟に東京家政大学の学生22名が幻の酒「白藤郷」の仕込みの体験に訪れました。

今回の仕込みで白藤プロジェクト第一期生の4年生が卒業します。食育の道を目指す皆さんには、白藤での農業・酒造り体験を活かして欲しいものです。



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。

今年もアメリカのシアトル市のシアトルパシフィック大学(SPU)に、24人の学生を引き連れて滞在しています。アメリカは日本より十数年は社会が先行していますので、「将来日本はこうなる」を見せる目的もあります。

先日、シアトル市の友人に歓迎会を海辺のレストランで開いてもらいました。主菜はシアトルですので鱈のソテーを頼みました。鱈は採りたてですから新鮮で美味ですが、クリームソースですので塩気ゼロです。どんなものでも和食にしてみせる魔法の水「醤油」があれば最高ですが、高級料理店では無粋ですのでそのまま食べました。日本人と気を使ったのかご飯が添えられていましたが、塩気ゼロと甘いクリームソースではまるで合いません。さすがにご飯は残してしまいました。デザートがすさまじい量で、友人とシェアしてもらいました。

いつもアメリカで感じるのは、塩分が少なく甘味が強いことです。おそらく塩分は一日5g程度でしょう。その代わり砂糖はドーンと使います。目下、日本では塩分が目の敵にされています。目標塩分量一日7g以下とされていますが、これぐらいになりますと米国人並みに甘味嗜好になることは間違いないでしょう。

日本は古来より醤油と味噌の塩分文化でした。偉い学者が塩で国が減びると声高々に叫んでいますが、塩の放棄は日本食文化の放棄です。必然的に砂糖をドーンと使いアメリカ型になります。女性は乳がんが、男性は大腸がんがトップになっていきます。

まだまだ日本では米が主食で頑張っていて塩文化を保っています。アメリカは食卓上では、主食の仁義なき戦いが繰り広げられています。学生用ビュッフェでの朝食では主食は百花繚乱です。スクランブルエッグを皿一杯に盛りつけたもの、パンケーキに蜂蜜やクリームを山盛りにしたものなど様々です。パンは全て菓子パンで、脇役です。アメリカでは朝食からして自ら健康管理せねばなりません。

以上、今回はアメリカから独断と偏見による警笛鳴らしの現地レポートでした。

第27回 忍び寄る甘味嗜好