



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 4月号



## 白藤を使って


世界で一つの **ビールに初挑戦!!**  
in エチゴビールブルーパブ



産学地域連携 Project  
東京家政大学の学生と  
〇幻の酒米〇  
「白藤」復活に挑戦!

3月中頃、白藤プロジェクト初のビール仕込みにチャレンジしました。苦みが苦手な学生の意見も取り入れつつ、「女性にも飲みやすいお酒落なビール」を目指し、醸造責任者の大沢さんと試行錯誤。原料や方法に悩みぬいて仕込んだ世界で唯一のビールは、6月2～8日に開催される「大学はおいしい」で限定発売します。(裏面もご覧ください)

**番外編**  
白藤郷の  
出来上がりをチェック!



ビール仕込みの間に、近所にある上原酒造で日本酒「白藤郷」の出来具合を確認。しぼる直前の白藤郷は果物のような爽やかな香りで、昨年以上の出来が期待できそう!



白藤を小型製粉機でビールの仕込みに合う大きさに製粉。



日本酒作りとは全く違う仕込み方法に興味津津。



ビールは丸一日かけて仕込みます。出来上がりは5月末!

## 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40回 これからは「ご用達米」時代だ

「ご飯を中心とする日本食は、いかに優れた食事であるか述べてきましたが、現実には「ご飯離れ」が進行しています。「ご飯と味噌汁」だけの消費拡大策は限界があります。

お米の一人当たり年間消費量を見ますと、昭和35年11.5kgが、平成19年では6.1kgと半減しています。減少率が高いのは昭和40年、昭和45年の5年間で、年間経済成長率が10%を超えていました。フランス、イタリア食など「飯なし」の食事が増加し、古典的「日本食」が隅に追いやられてきたのです。近年経済成長が止まり、お米離れも微小になってきましたが、不景気でも増加に転じることはありませぬ。お米の消費量を上げるには「飯、味噌汁」の他に「米料理」の幅を拡げねばなりません。

これからは「ご用達」飯の開発が必要で、「ご用達」飯とは、炒飯「ご用達」カレー「ご用達」どんぶり「飯」ご用達など、ある料理専門のご飯です。今まで美味しい「飯」は全ての料理に合うという万能型で攻めてきましたが、これからは料理別最適「飯」が必要とされます。

これから「飯」は固め、柔らかめ、粘り少ななどの性格の異なるお米を排出させる必要があります。そうなるご飯評論家が出てきて、どんぶりには「この飯」、炒飯には「この飯」と難しい顔で解説します。街のお米屋さんでは、家庭状況や家族構成などを聞き、その人用にブレンド米を作ってくれます。高級和食レストランにゆくと、胸に勲章を下げたソムリエが「飯リスト」を持ってきて、本日天井にはこれが最適と奨めます。そして、おひつを持ってきて、通の客が一口食べて注文するという風景になるでしょう。ならないかも知れませぬ。

お米を買うときは、意外と味にこだわりをもっていない「ソシヒカリ」がササニシキの違ひもわからず、袋のデザイン、ネーミング、値段の三要素で決めていくという情けないものがあります。国民の皆様にご飯の味を見極めてもらい、この料理には「このお米」のご飯通になり、パエリア、リゾットなど料理の幅を拡げてもらえば、おのおのお米消費量は増えるでしょう。