



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

クイーン倶楽部だより 1月号



第4期 農林水産省 食と地域の『絆』づくり

優良事例に選定されました!

食育の循環を掲げ今まで活動していた白藤プロジェクトですが、今回農林水産省の「食と地域の『絆』づくり」優良事例に選定されました。

選定式に先がけて行われた意見交換会では、同じく選定された全国の23団体と交流。地域活性に取り組む皆さんとの貴重な意見交換の後、首相官邸にて授与式が行われました。菅総理も駆け付け、地域社会における絆の大切さについて述べられました。

今後この選定に恥じぬよう、活動を行っていきたいと思います。応援、よろしく願いいたします!



首相官邸で授与式



農水省ホームページ

<http://www.maff.go.jp/j/press/nousin/kouryu/101126.html>

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勤務もとり、「食と健康」の改善業績研究の第一人者として活躍中。

第49回 丸と四角

今回は正月らしくお餅の話です。餅は丸が関西で、四角が東日本と昔から決まっています。なぜ、丸四角の違いがあるの不思議です。当然に何か理由があるのでしょうか。

考えられることは人種の違いです。東西分かれ目はどこかという点、糸魚川-静岡岡(富士川)-構造線、つまりフォッサマグナです。これより東は北米プレート、西はユーラシアプレートです。プレートの違いは自然のみならず文化の違いも生じたのでしょう。

この線を境に丸四角の餅差があるのですが、餅だけに限りません。かつての農家で自給自足用のお茶保存容器も東日本は四角箱、西日本は丸筒の差があります。

先日、石川県の加賀市に高松地区活性化事業の招待を受け学生たちと訪ねてきました。住民たちと餅つき及び一緒に食べる会が催されました。そこで感じたことは、同じ丸餅でも餅に何をを入れるかの違いがあることです。

私の故郷の鹿児島では、普通の丸餅、あんこ入り餅、さつま芋を入れた「から芋餅」の三種を作ります。加賀市では黒豆、栗、蓮を入れてつきました。

日本は伝統が引き継がれている世界でも稀な国です。雑煮、おせち料理にも伝統、即ち文化を保存してつゆきたいものです。

