



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

# クイーン倶楽部だより 2月号



ずらっとならんだ鮭。塩引鮭用だけではなく、半年干して熟成させた「鮭の酒びたし」は日本酒のつまみにぴったりの風味豊かな味です。(奥の頭を落としたものが酒びたし用)

ごはんのお供に・・・

## 塩引鮭はいかがですか？

鮭の町・村上の冬の風物詩といえ、ずらっと吊るされた鮭。水揚げした鮭に塩をすり込み、寒風にさらして仕上げる「塩引鮭」は新潟のお正月には欠かせない食材。

冬のパンフレットでご紹介中です。冬の味覚、お楽しみください。



重さ8%の塩引鮭。ずっしりと重い鮭は、焼いて食べると程良い塩気と旨味が食後をそそります。

## Dr中村の お米の話 最終回



中村 信也(なむらのぶや)

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、「食と健康」の医療薬理研究の第一人者として活躍中。

お米の話は今回めでたく第50回を迎えました。1ヶ月1回ですから50ヶ月、つまり4年7ヶ月かかったことになりました。シーズの開始は平成19年1月ですが、当初より50回で終了だったので、予定通り終了となります。一番苦労したのはネタ決めです。思いのままにというわけにはゆかず、種々の分野をバランスよく取り入れ、多くの人に読んでもらうように気を使った次第です。

シーズは、米は日本の宝を語ることであり、「白藤プロジェクト」の活動がベースです。白藤とは、江戸時代から昭和初期まで新潟を中心に栽培されていた酒米のことです。それを新潟県内の試験場から買い受け、復活させました。当初、白藤プロジェクトは毎年5月にプロジェクトデーをひきつれて、田植え、草取り、稲刈りをして収穫することでした。

やがてプロジェクトは、白藤米の利用拡大研究へと発展しました。当初は新潟寿司とお粥など米そのものの利用拡大で、お粥はトルト食品として発売しました。その後、米粒だけでなく種々なものの開発に広がりました。清酒白藤、白藤ビールと完成発売されました。米ぬかで化粧品開発に手を出しましたが、完成したものの非常なコスト高で製品化は諦めました。

その後米粉に活路を見出しました。この頃米粉利用発想は未だなく、白藤をどこで米粉にするかで検討に入りましたが、エコライス社がもう一度製粉機を購入し設置し事をなきをえました。それから種々の開発に入り、色々くりまわし、決定的なものは、長岡市の「ガトウ車料」と共同開発した「米粉シュクリーム」です。社長が偉い熱心で遂に米粉だけのシュクリームを完成させてくれました。現在、純米粉カスター開発中で、道半ばにありますが、これが、小麦アレルギーの子らに夢を与えるという医療食に位置づけられ、白藤プロジェクトが進むべき方向が見えてきました。

白藤プロジェクトは私とエコライスの豊永さんと二人三脚で前進してきました。豊永さんが仕掛け、私が笛を吹き、学生が踊るという役割で、学生達はズンズンと表わら帽子のスタイルで踊ってくれました。お蔭で、マスコミラ4つでアレー、ラジオに取り上げられたのは50を超すと思います。高島屋デパートの「大学は美味しい!!」に主役で出演しました。賞も農水省の「立ち上がる農山漁村賞」と、食と地域の「絆づくり賞」を、経済産業省の「社会人基礎力育成プログラム関東地区奨励賞」を獲得しました。

白藤プロジェクトは今後もお米は日本の宝で、前進また前進を進んでまいります。今後も支援ください、長い間ご愛読ありがとうございます。次回から連載はお米から離れ、健康全体について語ります。これまで、50回シリーズ予定です。乞うご期待！

## 第50回 白藤プロジェクト