



白藤第4期 田植え無事終了！！

今年は笠原茂樹さんの田んぼで育てます。

中村先生、学生14名、OGも参加で大騒ぎの一日



新規加入の一年生のトリオ。田んぼに入るのは初体験！

苗を手で植えた後は、田植機を操作して機械植え。人間の手と機械植えの違いにビックリ！



○第4期白藤プロジェクト 元気に発信○

中村教授と14名の学生は夜行バスで新潟にやってきました。新メンバーも加わり、さらに白藤プロジェクトはステップアップの予感。今年から阿部信行さんから笠原茂樹さんに生産者をバトンタッチしました。

今年の白藤はさらに進化して、食育の循環活動(東京の小学校での田植え、稲刈り)、アレルギー対応食品の開発など幅を広げて行きます。皆様のご支援をお願いします。



高木彩さんに捕まったあわれなカエル……。いじめるなよ。



「ボケる」学生たち。笠原さんの田んぼの近くはボケの産地。突っ込みとボケを使い分けられる学生たち。



なぜか待ち合わせの駅にいた白藤第1期リーダーの松本恭子さん。小学校の栄養士のはずなのに……。なぜ泥遊び！不思議だぁ……。



「リーダー」の座を巡り女の戦いが勃発！貫禄で第4期リーダー神山絵未さんの勝ち。負けた熊木ひとみさんはパンツを替う……。



リーダーの座を確保できて「ホッ」と一息つく。田んぼの土の感覚がとても気持ちがいい！



第3回 小学館

『大学は美味しい!!』フェア

6/2-8 新宿高島屋 11Fで開催

『大学は美味しい!!』に全力で参加!!

アカデミックと行動力で全国に発信!!

第4期リーダー神山絵未さん(3年生)の力強い雄叫び!「大学は美味しい!!」ではお揃いの「白藤Tシャツ」にいつものモンペ姿で頑張ります。



○長岡造形大学で「食物アレルギー講演会」に参加○

田植え後に新潟市から長岡市の長岡造形大学に場所を移動。長岡造形大学円形講義室は、3年前の第1期白藤の田植えの前日に、同大学の澤田准教授より中越大震災について講義を受け山古志村を見学したスタートの場所。今回は食育の道を目指す学生たちにとって、管理栄養士として社会で働き出すと必ずぶち当たる「食物アレルギー」の講演を熱心に???聞きました。

白藤プロジェクトでは学生がアレルギー対応の米粉商品の開発は、昨年より始めています。食育の道を目指す彼女たちは全ての人が安心して食べられる食品開発に燃えています!



田植えに参加した上原酒造の松島さんから高島屋での販売に向けて「販売の心得」を伝授される学生たち。



『大学は美味しい!!』でお目見えの白藤プロジェクト開発商品。世界で唯一「白藤」を原料にしています。「白藤ビール」は新宿高島屋で初売り! 学生の発案で、学生が仕込んだ、女性が飲みやすいビールです。限定2000本ぜひお試しください。

【 問い合わせ先 : (有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨカガユ) 】

TEL 0258-66-0446 FAX 0258-66-0447

HP <http://www.rice-shirafuji.com> e-mail eco-net@nekonet.ne.jp

白藤HPに学生の手作りブログを追加しました。