



草取りは少し遅かった・・・。 **【1日目】**
白藤商品開発のヒントを田んぼで探す！
猛暑の光を浴び春の成育の遅れを取り戻し稲の花が開花中



○ 白藤と有機栽培圃場で手取りの草取り！ ○

今年の草取りは1ヶ月遅れ。6月に「大学は美味しいフェア」などがあり、延びに延びた日程でした。リーダーの神山絵未さんを中心に3年生の精鋭メンバー5名が青春18キップで東京から各駅停車を乗り継ぎ7時間半をかけてやってきました。今回の草取りは昨年と違います。白藤プロジェクトでは「田んぼを丸ごと愉しむ！」がコンセプトです。来年の「大学は美味しいフェア」を目指して、商品開発のヒントを探るもので地元の皆様と新たな食文化を創り出そうとしています。

今回の草取りでは稲が成長しているので、水泳用のゴーグルで目を保護。モンペに菅笠、そして、ゴーグル。なんとも言えない素敵なスタイルが白藤の田んぼに映えました。



今年も有機栽培の田んぼには「美味しいそう！」なコナギがびっしり。農家には憎くても敵でも学生の大好物！！

腰を屈めると学生の姿が見えなくなるほどに成長。雑草に稲が負けずに成長。草取りには遅かった。

笠原さんの畑であまりの暑さにもぎたてのとうもろこしに生でかぶりつく！とっても柔らかく甘くて最高！



青刈りした白藤の稲を手作業で選別していく。汚れた部分を取り除き、束にして天日干し乾燥にします。

収穫した新鮮な「コナギ」の調理開始。先ほどまで田んぼのやっかいものが彼女たちの手で貴重な食材に早がわり。

コナギのテンプラの衣は、「白藤」の米粉を使いました。小麦粉と違いダマになり易くあげるのが難しかった・・・。

コナギのテンプらは塩味で抜群に美味しい！生では少し苦味がありますが、揚げるとうもろこしに生でかぶりつく！とっても柔らかく甘くて最高！ Good。明日の試作が楽しみ！



田んぼを丸ごと食べちゃおう！ **【2日目】**
白藤の葉とコナギがスイーツに大変身！
沢山の人の出会い協力で白藤プロジェクトは進化します



白藤の葉を乾かして製粉機へ……。しかし、抹茶のような粉にならない！！繊維質ばかり残りお菓子に混ぜられる状態じゃない……。

強力な助手



長岡市内で独自の「水挽製粉機」を製造している(株)ウエストの西社長に泣きつき製粉の応援。

全く違う！



左がウエストで製粉。右が学生が製粉で牛の餌のような味がする。粉の質、色、匂い、味全てがウエストで製粉したものが上質。

7口の技



榊美松「ガトウ専科」の高頭バテシエから、ロールケーキ、マカロンの作り方を教わる。

コナギもOK



白藤米粉と白藤の葉を混ぜ合わせるところ。微粉末になった葉の粉は焼いても色褪せをしませんでした。

慎重に！



コナギを包丁でミンチにしてバタークリームに混ぜ込む。日持ちを考えて生クリームを避けます。

マカロンに挑戦！



米粉を入れたので膨らみが少し足りませんが、オリジナルのマカロンできあがり。食感、味ともにGood！

完成！



マカロンには、アーモンドパウダーと卵白、そして、白藤の米粉を使用。

ラッピング



スポンジにヘラでコナギバタークリームを塗り麵棒を使い丁寧に巻いていく。

完成！



白藤の葉、コナギのペースト共に臭みも無くキレイな色が出ました。抹茶では色が褪せるが、稲の葉は色おちません。



卵が余ったので、急遽「コナギスポンジケーキ」を焼くことに。コナギがアクセントになってとてもかわいらしい。



【 問い合わせ先：(有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨカネウ) 】

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も好評更新中。