

2011年2月23日



左が4歳の女の子の作品。
右が家政大学生のデコレーション。

アレルギースイーツをわんぱくアトピッチクラブとコラボしてデコレーションケーキ、カップケーキ、クッキーを試作！
3月開催 2011 大学は美味しい!! の強化合宿となる！

○ 15名+OG1名が参加！食物アレルギーを親子と共に学ぶ ○

家政大生とわんぱくアトピッチクラブが今回もガトウ専科・パティシエ高頭さんの指導で、3種類のスイーツを試作。小麦・乳・卵のアレルギーのある4歳の女の子とともに楽しく作りました。

今後も2ヶ月に1回のペースで、ガトウ専科、わんぱくアトピッチクラブ、エコ・ライス新潟が専用工場です試作&試食会を開催し、アレルギーっ子も安心して食べられるスイーツの開発をします。



小麦・乳・卵を使用しないガトウ専科の専用工場にずらりと整列。学生にとって調理実習室に早変わり！



卵の代わりに起泡剤・豆乳を加えてかき混ぜ練った生地を作る。よく泡たてるのが秘訣。



卵の代わりに使う「有機栽培豆乳」をしみじみ眺めるわんぱくアトピッチクラブの種子さん。



米粉シュー皮に豆乳クリームを入れたものを早速試食。パティシエの技に感激！さらなる改良を目指す！



初めてのデコレーションケーキ。お姉ちゃんと一緒に豆乳ホイップクリームを慎重に丁寧に塗る。



スポンジ生地をカップケーキ。種子さんから「ごま油ではなく菜種油を使ってほしい」と要望。



仕上げは好きなフルーツをトッピング！センスが光る。

いただきます！

カップケーキ初体験！！



松井秀明社長が『米粉シンポジウム in 新潟』で講演！

農林水産省北陸農政局が主催で、「米粉を使った魅力ある洋菓子の開発に向けて」と題して講演をしました。300名定員でしたが応募は400名弱と大幅にオーバー。米粉が注目をされているのかがわかります。松井社長は具体的な米粉商品を例示して、

米粉スイーツ開発の苦労を披露。

又、地産地消・地元生産者との結びつきの大切さを述べられました。

米粉最前線で頑張るガトウ専科とのコラボは学生にとって大きな財産となるでしょう。





幻の酒米「白藤」プロジェクト



認定書を手に森市長と記念写真。モンペをはいていますが、残念ながら机に隠れて見えません。

4回目の白藤郷は最古の酵母で諸白江戸古式仕込み！

猛暑・害虫被害に生き残った白藤を手作業で丁寧に

「食と地域の『絆』づくり」受賞を森民夫長岡市長に報告

○ 造形表現学科生3名も初参加！4年生2名も飛び入り参加で18名の大所帯で仕込む ○

2月の大寒を過ぎて最も寒いころに白藤を仕込みます。白藤を復活させて3年間は、30%お米を削った「純米酒」に仕上げていました。昨年の「大学は美味しい！！フェア」で来場者から学生に「江戸時代もこの味だったの？」と素朴な質問に答えられませんでした。



蔵の温度が0度。蒸した白藤を床もみ。湯気が上がる。

そこで、「80年振りに復活させたお米なので江戸時代のお酒を醸したい！」と学生から強い要望があり、今回の諸白江戸仕込みに繋がりました。新潟清酒の代名詞は50%も削り込んだ大吟醸の淡麗辛口な味わい。その対極ともいえる10%しか削らず芳醇甘口な江戸時代に吞まれていた酒に醸されるはずです。



寒さで手足がしびれる0度の蔵作業から、一転して灼熱の40度の麴室での麴作り。冷えたからだから一気に汗が吹き出る。通常は4人で作業すると聞きビックリ



日本で現存する最古の酵母「リウカイ丸 竹」を使用。日本酒づくりに雑菌は大敵！学生も大好きな「納豆」を食べるのを禁止し、お化粧も控えてもらいました。



小仕込みタンク床もみをして十分に冷やした蒸し米を入れる。そして、櫛入れ作業で十分にかき混ぜる…。つもりが思った以上に重くて苦戦！



「白藤」諸白はアミノ酸度の高いお酒。このお酒を使いオリジナルの米粉スイーツを開発します。酒から食品まで学生のアイデアを生かします。ご期待ください！

番外編 ガンバル長岡の企業を訪問しました！

学生が「キヤール」と飲声を上げるダンボール製の化粧BOX、剣道の胴など紙とは思えない。



運ばれているのが後輩たちに一番愛されている4年生の鈴木明日実さん。

安達紙器工業(長岡市)のショールームを見学。「紙素材」とはおもえない商品の数々に驚く。グッドデザイン金賞に輝いた「レスキューボード」を体験。中越地震から生まれた商品の数々を興味深く見学。

全国市長会会長森市長が米粉シュークリームを試食！

学生の緊張が最高潮！市長からの質問も相次ぎ返答に神山リーダーが四苦八苦！



表敬訪問に多くのマスコミから取材を受けました。初参加の学生はマスコミにビックリ！

長岡市役所にモンペ姿で乗り込んだ白藤プロジェクトのメンバー。市長応接室で「食と地域の『絆』づくり」認定の報告。リーダーの神山絵未さんを中心に、プロジェクトの概要を説明。3月の「大学は美味しい！！フェア」出展の決意を述べました。森市長が甘党には一同驚き。



【 問い合わせ先：(有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨナガユキ) 】
TEL 0258-66-0070 携帯 090-6458-5535

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