

2011年9月13日



**白藤の田んぼに笑顔と笑い声が溢れました！
学生と母子と一緒に白藤を稲刈り！
被災地福島と新潟を学生がつなぎました！**



○ 東日本大震災からの不安な日々を乗り越えて白藤を収穫 ○

3月11日以来、幼い子供を抱えて家族と離れて新潟県に避難してきた福島県からの母子7組18名と新潟市のわんぱくアトピッククラブの母子2組4名、そして、夜行バスで駆けつけた東京家政大学生18名が稲刈り！昨年は虫の大発生で収穫量・品質が低下した白藤でしたが今年は期待通りの稔りとなりました。

学生は3月から宮城県の避難所に支援物資を届け、又、新潟県内の避難所を訪れました。そして、越後湯沢に開設された母子を守る「赤ちゃん一時避難プロジェクト」に「小麦・乳・卵」を使わず食物アレルギーの子供でも食べることのできる米粉の手作りスイーツを届け、子供たちと一緒に食べて遊びました。8月に赤ちゃんプロジェクトは閉鎖されて新潟市の借上アパート等に移り住んだ母子との再会となりました。

故郷を離れなければならなかった母子、食物アレルギーと共生する母子との交流体験が、人の痛みのわかる栄養士に育つ糧となると信じています。



学生と幼児がペアと一緒に稲刈り。どちらも初体験。農業実習と保育実習を一度に行っているみたい…。



第5期W高橋リーダーとサブリーダー。昨年の稲刈りは害虫被害で落ち込んだ雰囲気でしたが、今年は一変「晴れやか」



いわき市から避難して来た緑川さん。偶然にも白藤の田んぼのすぐ近くにアパートを借りました。梨を持って参加！



緑川さんの実家の梨を丸かじり！放射線は「不検出」でも風評被害が…。学生はものともせず梨にがぶりつき！

2011年9月13日



味は good! 米粉シュークレープ

米粉シュークレープをお披露目！ 和酒・ビールのラベル貼りで熱い思いをビンへ詰込む はざかけし脱穀したワラで 10月に草鞋を手作り！

○ 学生とガトウ専科目のコラボの結晶「小麦・乳・卵」不使用の米粉シュークレープ ○

昨年から日本の風土に適した穀物の「米」。米の魅力を広めるため「米粉」スイーツの開発を目指した「プロジェクト88」をスタート。3月の「大学は美味しいフェア関西分校編」で皮が米粉100%のシュークリームを発表直前に東日本大震災が発生。急遽高橋リーダーと宮城県の避難所に持って行きました。しかし、カスタードクリームに「乳・卵」を使用していたので食物アレルギーの子供は食べられませんでした。

「だれでも食べられるスイーツ」を開発することが栄養学を学ぶ白藤の学生の使命。それから自腹で何度も新潟に通いガトウ専科の高頭パテシエと試作を重ねて完成したのが「小麦・乳・卵」を使用しない米粉シュークレープ。味のバリエーションに学生のアイデアが生かし切れませんでした。9月22日～26日開催の「第4回大学は美味しい！！フェア」に間に合わせる事ができました。乞うご期待！

○はざかけで昔ながらの自然乾燥で風味を○

刈取った白藤を束ねて4段のはざに掛けました。これからじっくりと葉と茎の養分が籾に移行し自然の米の味に仕上がるでしょう。

脱穀は「足踏脱穀機」を山間部の農家に借りて昔ながらの農作業を実践します(10/15-16)。脱穀して残った藁も貴重な資源。「草鞋」作り名人から手作り方法を伝授して



もらいます。目標は100足以上を編み上げて来年の「白藤諸白」の仕込みで履きます。白米だけでなく田んぼを丸ごと楽しむのが白藤プロジェクト流儀です。

白藤第2期生が作って草鞋。この時は2足半しかできなかった・・・。



「大学は美味しい！！フェア」に向けて気合十分。団結！



米粉シュークレープの説明に力が入るガトウ専科松井社長と高頭パテシエ。自信作に力が入る！



わんぱくアトピッズクラブ代表の高野さん母子。米粉シュークレープをほお張り思わず「笑顔」がこぼれる！



エチゴビール(株)で「白藤ビール」のラベル1500本を貼る。作業所の気温は40℃近く。先輩の結婚式で乾杯にも使う予定。



㈱越後鶴亀のチームは4名でひたすら「白藤諸白」のラベルを貼る。一つの商品が出来上がるまでには大勢の人の手が必要と実感。



【 問い合わせ先：(有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨガエウ) 】
 TEL 0258-66-0446 FAX 0258-66-0447
 HP <http://www.eco-rice.jp/> e-mail eco-net@nekonet.ne.jp
 HPをリニューアル！学生との手作りブログを追加しました。