

**5回目の酒仕込みは過去最多の29名の学生・OGが参加！
雪と異常な低温の中で学生が全て手作りの酒が静かに醸される
白藤米の特徴を引き出す「酸味、甘味、苦味」の深い味わいの酒に！**

○ 学生23名と栄養士として活躍のOG6名参加 ○

今年の新潟は寒い！3月になっても雪が溶けず気温も低い。新潟県内での雪の事故による死者（2/28 現在）は24名と、まさに豪雪を乗り越えて災害です。

早朝暗い5時前に夜行バスで長岡駅前に到着した学生を出迎えたのは分厚く高い雪の壁でした。東京と違う冷え込みの厳しさに驚くばかり……。しかし、この雪と寒さが新潟清酒の美味さを引き出す条件であることは、酒仕込みをしてわかることです。

今回の仕込みは1～4年生まで均等に参加。加えてOG6名も参加し年齢層が広がりました。世代間のギャップを感じながらも同じく食育の道を目指す彼女たちに壁はありませんでした。

○ 仕込み以外にも地元企業&黒川先生の商品開発講義 ○

今回の仕込みは新潟の企業見学を主題にしたこと。「視点」をテーマに、初日には、アレルギー対応に取り組むスイーツ製造のガトウ専科、ダンボールで独特の商品開発をする安達紙器工業株。新潟一番の米粉製粉業のたかい食品株、(財)にいがた産業創造機構メンター黒川玲さんの講義。

2日目は、介護食・治療食・防災食のホリカフーズで講義と試食し美味しさにビックリ。学生には生きた授業となりました。

又、第6期のリーダーも鮫島梨沙さんに決まり、4月から新たな白藤の活動が始まります。ご期待ください！



1泊なのに何でこんなに荷物が多いのか理解に苦しむ・・・。



小仕込みタンクに床で放冷し十分に冷やした蒸し米を入れる。榎入れ作業で十分にかき混ぜる・・・。米が榎に絡みつき重い・・・。見た目よりも重労働。蔵人はすごい！



蔵の温度は0度。蒸した白藤米を床において手で揉む。蒸米から湯気が上がる。蒸された米を手で触ると米の油で手がピカピカになる。杜氏の手が綺麗なのはお米のお陰？



日本で現存する最古の酵母「リッカマイ、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。



貫禄のOG、1、2期生。社会に巣立って早丸3年。しっかり栄養士として小学校、保育園、病院で活躍する。仕事の合間を縫って静岡県から参加した森本さん。すごい根性！



越後鶴亀の小林社長も参加。蔵の中も綺麗に片付けられて補修がなされ柿シブが塗られて木目が味わい深い。新しい会社になったことを強く印象付けられました。



【 お問合せ先：(有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨナガユウ) 】

TEL 0258(66)0070 FAX 0258(66)0447

詳しくは、ホームページ

学生 BLOG

エコ・ライス BLOG

<http://www.eco-rice.jp/>

<http://shirafuji210.blog47.fc2.com/>

<http://ecorice0070.blog.fc2.com/>

