

うおぬま会議 2010 「アレルギー対応商品のブラッシュアップ会議」

2010年11月15日



学生のアイデアが新潟のアレルギー企業の接着剤に！
「簡単」「安心」「美味しい」料理に仕上げ食の交流！
6次産業+大学・NPOで新たな新潟の食文化の創造の可能性が見えた！



○新製品「**ごはんDEサンド**」、試作品「**米粉100%シュークリーム**」、「**米醤油**」「**米味噌**」を発表○

昨年のうおぬま会議 2009 から、「首都圏の大学との連携事業」が企画されて、今年度はアレルギー対応商品開発のブラッシュアップ会議に参加する東京家政大学の学生との個別会議が連携事業を兼ねました。

ブラッシュアップ会議は長岡機能性食品創造研究会が主催し、新潟の幻の米「白藤」復活の仕掛け人である東京家政大学の中村信也教授の講演に始まり、中越大震災でいち早く食物アレルギー患者救援にアレルギー食品等をもって被災地に駆けつけた認定 NPO アレルギー支援ネットワーク栗木成治理事の講演が行われました。



講演の後、東京家政大学白藤プロジェクトのメンバーが中心となり、越後製菓(株)、新潟製粉(株)、タイナイ(株)、研究会の試作の「玄米味噌」「玄米醤油」を、(有)新津興器が開発して、うおぬま会議 2010 で発表した「ごはんDEサンド」を利用し、参加者の目の前にてオリジナルレシピで調理を披露。参加者全員で試食し大盛況でした。

新潟の企業が個別にアレルギー対応商品を開発、市場で認知度を上げることは困難です。食物アレルギーの患者からも単品の商品では使いづらく利便性も向上しません。

今回の会議を通して、地域でまとまって企業同士が連携し、NPOや大学との連携することで、食物アレルギーへの理解が深まり新たな「食の新潟」を創造の可能性を見出した有意義な会議となりました。協力者・参加者に感謝感謝！



レプションで、泉田知事が米粉100%シュークリームを試食。「美味しい！」と絶賛。



会議直前に、(株)ブルボンの吉田社長から激励される学生たち。気合が入る。



学生が調理したレシピの説明。新感覚のアイデアに参加者も驚き。



白藤第4期リーダーの神山絵未さんからオリジナルケーキの開発の経過報告。

【 問い合わせ先：(有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨナガ ヲシ) 】

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

<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。

