

2011年9月4日



造形学科生がラベルをデザイン

## 東京家政大生20名が5回目の稲刈り！

### 福島から避難母子と学生と一緒に幻の白藤を刈取り

### 白藤米粉「シュークレープ」のお披露目をします！

#### 第4回「大学は美味しいフェア！！」へ向けGO！

5年目の稲刈りは、福島県から新潟市に避難した母子とわんぱくアトピッ子クラブ（新潟市）と一緒に稲刈りをします。学生は東日本大震災の被災地に2回、越後湯沢の「赤ちゃん一時避難プロジェクト」へ5回ボランティアに行き知り合ったのがきっかけです。



9月22日～26日に新宿高島屋で開催する「第4回大学は美味しい！！フェア」（全国35大学参加）に初出品する「小麦・乳・卵」を使わない「シュークレープ」を学生とガトウ専科が開発しました。避難所で一般のお菓子を食べられない食物アレルギーの子供の存在を知り、栄養を学ぶ学生が笑顔で子供たちが食べられる米粉スイーツを目指し、そのお披露目です。

午後からは、「大学は美味しい！！フェア」に出品する学生が仕込んだ日本酒「白藤諸白」と「白藤ビール」のラベル貼りに、(株)越後鶴亀、エチゴビール(株)へ行きます。お楽しみに！



3月末、宮城県七ヶ浜町の避難所で米粉シュークリームを配りました。



何度も長岡に来てアレルギー対応スイーツの試作を繰り返しました。



赤ちゃんプロジェクトに避難している母子に食べてもらいました。



日時：平成23年9月9日（金）  
AM9：00 稲刈開始  
場所：新潟市秋葉区小須戸 893-1  
「花とみどりのシンボルゾーン」の裏の田んぼ（駐車場有）  
参加者：東京家政大学生  
福島県からの避難母子  
(株)越後鶴亀、(株)美松（ガトウ専科）  
わんぱくアトピッ子クラブ  
品 種：白藤（家政大生と復活させた米）  
実 食：ガトウ専科と家政大生のコラボのアレルギー対応米粉スイーツお披露目  
ラベル：酒、ビールに刺ジナルラベル貼付



【 問い合わせ先：(有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨガ 有) 】

TEL 090-6458-5535 FAX 0258-66-0447

HP <http://www.eco-rice.jp/> e-mail [eco-net@nekonet.ne.jp](mailto: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。