

2011年9月30日



小麦・乳・卵を使わない米粉スイーツ

## 第4回「大学は美味しい!!」フェアに出展 白藤米を原料に和酒、ビール、スイーツを販売 学生達の一年間の活動成果を発表!!



高橋リガー、鮫島リガーを中心に26名の学生が参加しました



白藤第1期生宮脇弘美さんの結婚披露宴で「白藤ビール」で乾杯

### ○ 3回目の『「大学は美味しい!!」フェア』は被災支援を形にしました ○

3月11日に発生した東日本大震災は白藤プロジェクトに参加する学生に改めて「食の大切さ」を痛感させられました。地震・津波から逃れて避難所に逃げ込んでも「食物アレルギー」「人工透析患者」など食事に制限がある人達が食べられる食事が提供されていない現実。「支援される身だから・・・」「食物アレルギーだから我が儘はいえない・・・」と遠慮してSOSを言い出せず沈黙を守る食物アレルギーの母子との交流。

その交流体験が小麦・乳・卵を使用しない米粉を使用しただれでも食べられる「食のバリアフリー」を目指したスイーツの開発につながりました。これからも米粉スイーツをブラッシュアップし、全国の食物アレルギーの子供達が笑顔で食べられるスイーツ開発を進めていきます。

米粉スイーツの他にも、日本で名前がついている最古の酵母を使い江戸古式仕込をした「白藤諸白」、白藤米を副原料に使った「白藤ビール」も



販売。販売した全ての商品のパッケージとラベルのデザインは造形表現学科の学生が手がけました。

「食」を通じて「心の支援」を刻まれた3月11日のラインを見て被災を自分自身のことと認識するデザインです。



開店前のミーティング。百貨店のルールを覚え理解することも学生にとっては貴重な体験。学生が主体で運営をしました。



単なる物販と違い学生が米の栽培から酒の仕込み、ラベル貼りに至る全てを手がけたので、説明にも力が入ります。



「赤ちゃん一時避難プロジェクト」の医療チームの皆さんが駆けつけて学生達と感謝の再会。沢山購入して頂き感謝。



【 問い合わせ先：(有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨガユ) 】

TEL 0258-66-0446 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。