

2011年10月26日



小麦・乳・卵を使わない米粉シュークリーム。「大学は美味しい！！フェア」に出品し反響がありました。

## だれでも食べられるバリアフリーな「米粉シュークリーム」 東京家政大学の学生たちが知事を訪問します 東日本大震災の支援から米粉商品が誕生しました

東京家政大学白藤プロジェクトは、絶滅した新潟の伝説の固有品種「白藤」（しらふじ）を80年ぶりに蘇らせました。新たに昨年から米粉の普及を目指して「プロジェクト88」（米作りは88回手間がかかる）をスタートし新潟県を代表するパテスリー「ガトウ専科」と「シュー皮米粉100%のシュークリーム」を開発。昨年の11月1ヶ月間、長岡市の1店舗のみで期間限定で72万個を売り上げ、長岡市民に広く米粉スイーツを楽しんでもらいました。

3月に発生した東日本大震災で学生と共に支援する中で、被災して避難した食物アレルギーの子供が食べられるものがなく2重の苦しみを味わっている現実を目の当たりにしました。この体験が原点となり、栄養学を学ぶ学生が「だれでも食べられる米粉スイーツ」を目指し「小麦・乳・卵」を使わない米粉シュークリーム、米粉クッキー（3年保存）を開発しました。

今回の開発には、生産者・製粉業者・パテスリー・消費者（食物アレルギー患者）、そして、これからの消費を牽引する大学生が連携をしています。米粉日本一を目指す本県で民間の取り組みを知事にご報告すると共に、来月11月1日より昨年に引き続き1ヶ月間の期間限定で販売する「シュー皮米粉100%のシュークリーム」と「米粉シュークリーム」を試食頂きます。

日時：H23年10月28日（金） 午後2時～2時20分

場所：新潟県庁知事執務室（3F）

訪問者：東京家政大学白藤プロジェクト「プロジェクト88」

- ・東京家政大生 高橋菜里（3年）他2名
- ・たかい食品(株) 高井裕司 製粉業者
- ・(有)エコ・ライス新潟 阿部信行 生産者
- ・わんぱくアトピッククラブ 高野陽子 食物アレルギー児の母



「白藤」の田植え。今年で5年目。旅費などは学生の自腹です。



ガトウ専科で学生と食物アレルギー児の母も加わり商品開発。



福島から新潟で暮らす避難母子も参加して白藤の稲刈り。



刈った白藤は天日干しの「はざかけ」にしました。



【 問い合わせ先：(有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨガユウ) 】  
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も好評です！

