



缶詰をあけて米粉クッキーの試食を勧める。

泉田知事が絶賛「米粉シュークリーム、米粉クッキー」 東日本大震災から開発した経緯を報告 知事は「起業したらどうか」と学生達の行動力を評価



○ 川上から川下まで連携してバリアフリーな米粉スイーツの開発を報告 ○

新潟の幻の米「白藤」を復活させた東京家政大学白藤プロジェクトから派生した「プロジェクト88」は、米粉の復旧を目指して昨年より活動をしています。プロジェクト88では、東日本大震災の支援活動で「食物アレルギー」の母子が食べられるものがなく苦労した体験を見聞き、「小麦・乳・卵」の主要アレルゲンを使用せず米粉を活用した米粉スイーツの開発の経緯を、高橋リーダーが泉田知事に報告しました。



高橋リーダーの説明を熱心に聞く泉田知事。

この開発は、生産者、製粉業者、パティスリー、食物アレルギー母子、そして、家政大生が連携して完成したもの。泉田知事は米粉シュークリームを試食し「口の中でとろける」と絶賛。又、防災保存食として3年保存を目指して開発中の米粉クッキーも「米粉とわからない」と驚きの評価。

泉田知事からは学生に「是非、起業してもらいたい」と最大級の評価。今後の開発について、「味をつける調味料もアレルギーフリーのものを使う」と8月に高橋リーダー達が米と塩だけで仕込んだ「米みそ」を説明。今後は、米粉を普及させるには米粉のみに留まらず、調味料や副原料を含めアレルギーフリーの食材を開発し幅を広げることが普及のポイントと指摘。又、今回「大学は美味しい！！フェア」への出品という明確な目標があったからスピーディーに開発できました。新潟県で米粉の研究・開発の目的となる発表の場が欲しいと泉田知事に要望をしました。



午前中はコライスで知事への説明の資料を作成。短い面談時間を有効に。



お揃いのポロシャツ、モンペに手作りワラジ。髪飾りは白藤の稲で決まり。



ぶらさがり取材に応じる。取材陣から質問に答える。緊張の連続！



知事との面談終了！緊張糸が切れて思わず濃川の土手で昼寝。



【 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
HPをリニューアル！学生との手作りブログも好評です！

