



## 新潟発！大学と地域を結び自給率の向上を目指す

関係各位

長岡機能性食品創造研究会

NPO法人プロジェクト88



### 泉田知事がスイーツを試食して絶賛！！ 新潟だからできる「食」の新しい提案 地域資源を活かす産学連携の取組の成果を披露



知事には緊張している学生に優しい心配りをして頂きました 耕作放棄地に学生が植えた新品種のさつまいも「シルクスイート」

#### ○ フード・アクション・ニッポン アワード 受賞と『大学は美味しい！！』フェア in 新潟 開催の報告 ○

米の可能性を追求して食のバリアフリーを目指す長岡機能性食品創造研究会が開発した「大豆を使わないおみそ調味料」の受賞、「大学」と「地域」を結ぶ『大学は美味しい！！』フェア in 新潟 開催報告とこのイベントから誕生した2種類のスイーツを知事に試食頂きました。

「おみそ調味料」は輸入大豆の置き換えや食物アレルギー、「おいち〜たると」は耕作放棄地問題、「かきのもとと香るシフォンケーキ」は農産物の機能性の可能性など、新潟の「食」の問題を正面から捉えたものです。食のバリアフリーが新潟の農業・食品産業の価値を高めることをお伝えしました。



記念撮影後、知事との名刺交換。知事から正式な名刺の渡し方を教えてもらった新潟薬科大学の関森智文さん。就活では教えを守って頑張れ！



県内5ヶ所で大学生が米を栽培！！収穫したワラを地域の人が結び、開催地長岡の「米百俵の精神」を象徴した俵オブジェを完成させました。これからも大学と地域を結びます！



【 問合せ：事務局 (有)エコ・ライス新潟内) 豊永 有(トヨナガユ) 】

〒954 - 0181 新潟県長岡市脇川新田町字前島 970 - 100

TEL 0258(66)0446 FAX 0258(66)0447