

有限会社エコ・ライス新潟

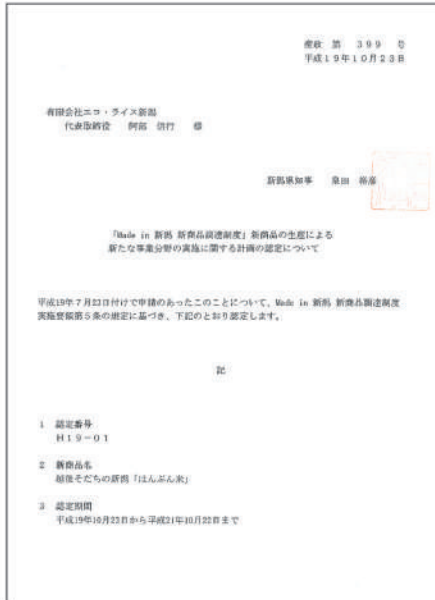
新潟県長岡市脇川新田町字前島970-100
TEL:0258-66-0070 & FAX:0258-66-0447

クイーン倶楽部だより 12月号

「はんぶん米」自治体に本格備蓄開始！

新潟県独自の新商品を認定する第3回 Made in 新潟新商品調達制度で「はんぶん米」が知事認定を受けました。昨年度は1社、今年度は2社のみの認定でかなりの狭き門でした。

はんぶん米は、12月6日に新潟県災害対策本部へ4千食の備蓄を皮切りに、水戸市(茨城県)、多摩市(東京都)に備蓄されます。他の自治体からの問い合わせもあり、高齢化社会に向けて災害時の「食の安全」への取り組みが始まりました。



Dr中村のお米の話



中村 信也(なかむらのぶや)

医学博士。東京家政大学家政学部栄養学科教授として教鞭をとり、「食と医療」の医療薬膳研究の第一人者として活躍中。

第12回 笹寿司は新潟を語る

過日、東京日本橋の日本橋NICOPラザで白藤復活祭をやりましたが、会場で東京家政大学生が笹寿司を作り売り出しました。笹寿司は新潟の名物ということで、私は初めて味わってみました。笹寿司は、柿の葉寿司と同様に笹団子風な巻きものと想像していましたが、巻かれていない寿司を見て、意外性が走りまわりました。笹寿司の原点とする材料は、酢飯、味噌、山の幸、川の幸だったよう、新潟の昔が偲ばれました。

日本人は酢飯が大好きです。酢飯をベースにしたものを寿司といいますが、中国語にはありません。従って日本古来のもので、寿司と鮓は当て字でしょう。寿司は日本食を代表とするもので、世界中の人が喜んで食べます。外国で寿司が日本食としてもとると、中国人と韓国人がやきもちを焼いて大陸から伝播したものだと言います。寿司・鮓は古来より日本に存在して漢字の到来後に当て字を当て、成立したと私は信じています。

寿司は日本の誇りです。カラオケ同様に日本文化として世界に席巻しています。寿司は進化しています。最近では笹寿司のように地方食掘り起こしによるものと、カルフォルニア巻きのように国際化により種類が増えています。これから何が伸びるか、どこがニッチとよく尋ねられますが(そんなことはないか)、私が思う伸び筋は巻きものです。中でも太巻きの模様(金太郎鮎みたいな製作法で作りますが)と、軍艦巻きは開発の余地があります。日本食保存会の皆様頑張ってください。



「はんぶん米」は、お湯又は水で手軽に食べられるので旅行などに最適。年末年始に旅行される方は、はんぶん米をかばんに忍ばせてみてはいかがでしょうか？

「はんぶん米」は、人が消化できるタンパク質1/2の春陽を原料に、独自製法(特許出願中)でカリウムを半分にした無添加の白飯です。健康な方もタンパク制限中の方も召し上がれます。