



有限会社エコ・ライス新潟
新潟県長岡市臨川新田町字前島970-100
TEL:0258-66-0070 FAX:0258-66-0447

クイーン倶楽部だより 4月号



白藤を使って

世界で一つのビールに初挑戦!!

in エチゴビールブルーパブ



産学地域連携Project

東京家政大学の学生と

〇幻の酒米〇

「白藤」復活に挑戦!

3月中頃、白藤プロジェクト初のビール仕込みにチャレンジしました。苦みが苦手な学生の意見も取り入れつつ、「女性にも飲みやすいお洒落なビール」を目指し、醸造責任者の大沢さんと試行錯誤。

原料や方法に悩みぬいて仕込んだ世界で唯一のビールは、6月2～8日に開催される「大学はおいしい」で限定発売します。(裏面もご覧ください)

番外編

白藤郷の
出来上がりをチェック!



ビール仕込みの間に、近所にある上原酒造で日本酒「白藤郷」の出来具合を確認。しぼる直前の白藤郷は果物のような爽やかな香りで、昨年以上の出来が期待できそう!



白藤を小型製粉機でビールの仕込みに合う大きさに製粉。



日本酒作りとは全く違う仕込み方法に興味津津。



ビールは丸一日かけて仕込みます。出来上がりは5月末!

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40回 これからは「ご用達米」時代だ

ご飯を中心とする日本食は、いかに優れた食事であるか述べてきましたが、現実にはご飯離れが進行しています。ご飯と味噌汁だけの消費拡大策は限界があります。

お米の一人当たり年間消費量を見ますと、昭和35年11.5kgが、平成19年では6.1kgと半減しています。減少率が高いのは昭和40年〜昭和45年の5年間ですが、年間経済成長率が10%を超えていました。フランス、イタリア食などご飯なしの食事が増加し、古典的の日本食が隅に追いやられてきたのです。近年経済成長が止まり、お米離れも微小になつてきましたが、不景気でも増加に転じることはありません。お米の消費量を上げるにはご飯、味噌汁の他に米料理の幅を拡げねばなりません。

これからはご用達ご飯の開発が必要です。ご用達ご飯とは、炒飯ご用達、カレーご用達、どんぶりご飯ご用達など、ある料理専門のご飯です。今まで美味しいご飯は全ての料理に合うという万能型で攻めてきましたが、これからは料理別最適ご飯が必要とされます。

これからご飯は固め、柔らかめ、粘り少なしなどの性格の異なるお米を排出させる必要があります。そうなるご飯評論家が出てきて、どんぶりにはこのご飯、炒飯にはこのご飯などと難しい顔で解説します。街のお米屋さんでは、家庭状況や家族構成などを聞き、その人用にブレンド米を作ってくれます。高級和食レストランにゆくと、胸に勲章を下げたソムリエがご飯リストを持ってきて、本日の天井にはこれが最適と奨めます。そして、おひつを持ってきて、通の客が一口食べて注文するという風景になるでしょう。ならないかも知れません。

お米を買うときは、意外と味にこだわりをもっていない。コシヒカリかササニシキの違いもわからず、袋のデザイン、ネーミング、値段の三要素で決めていくという情けないものがあります。国民の皆様にご飯の味を見極めてもらい、この料理にはこのお米などご飯通になり、パエリア、リゾットなど料理の幅を拡げてもらえば、おのずとお米消費量は増えるでしょう。