

食と地域を結ぶ絆

地元の食材で地域の活性化を

白藤プロジェクト(長岡市)が優良事例に選定

農林水産省は、このほど、「食と地域の『絆』づくり」の優良事例として、23の取り組みを選定した。県内では唯一、長岡市の団体「東家政大 白藤プロジェクト」による『食育の循環』田んぼを丸ごと「しむ」が選ばれた。

同優良事例は、国民の「いのち」を支える基礎として、「食」を生み出す農林水産業と、その舞台となる農山漁村の活力を再生するため行っているもの。地域内外の結びつきによる創意工夫にあふれた地域活性化の取り組みを全国から公募し、優良事例を全国に発信・奨励する。

今回は、全国から80団体の応募があり、12月1日に、内閣総理大臣官邸(東京都千代田区)で優良事例の選定証授与式が行われた。

「幻の米」を復活

「東京家政大 白藤プロジェクト」は、東京家政大(東京都板橋区)、上原造船(新潟市)、旬エコ・ライス新潟(長岡市協川新田町)の3団体が構成されている。白

藤米は江戸末期から昭和初期にかけて県内で栽培されていた。丈が高く倒れやすいうえ、機械による刈り取りが困難であるため、栽培されなくなり、「幻の米」となっていた。

白藤米の栽培を担当したエコ・ライス新潟白藤プロジェクトの豊永事務局長は、「新潟の地域資源として白藤米を復活し、単に学生による農業体験としてではなく、地域産品としての商品開発を行うことで、地域の活性化に結びつきたいと

が評価されたと思います」と喜びを語った。

学生も田植えや醸造



学生らが参加した稲刈りの様子

に参加

同プロジェクトは、産学連携して幻の酒米「白藤」を復活し白藤米を原料に江戸古式仕込みの純米酒の醸造などを行っている。

東京家政大学の学生が田植えや稲刈り、酒の仕込みにも参加し、地域が抱える悩みや素晴らしい(伝統文化などを学んでいる。農業体験は、将来的に食育を担当する学生の感性を刺激した新しい商品の開発に役立つとい

る。

醸造を担当した上原酒造の松島智洋営業課長は、「現代の酒米ではないので、昔ながらの旨味や太い味わいとなっています」とその魅力を話す。東京家政大学の家政学部栄養学科公衆衛生学の中村信也教授は、「栄養士を目指す学生が多く、酒の仕込みには、学生約20名が参加しました。今後は是非続けていきたいと思っています」と話した。