

アレルギーの人も安心

米粉ケーキ試作

小麦粉や卵、牛乳などアレルギーの原因になる材料を使わずに洋菓子を作ろうと、東京家政大学の学生が21日、長岡市の菓子店で米粉などによるケーキを試作した。今後も改良を続け、アレルギーのある人も食べられる商品開発を目指す。

市内洋菓子店で東京家政大生 改良し商品開発へ

家政大生は、新潟市西蒲区の酒造会社と協力し、一度姿を消した酒米「白藤」を復活させた活動などが縁で、本県と交流している。最近では、長岡市の洋菓子店「美松」の米粉シュウ開発にも協力した。今回は小麦粉を使わない菓子専用の製作スプー

「ガトウ専科リュイエールヴィヴァン」を16人が訪問。同店スタッフと試作に臨んだ。アレルギーのある子の保護者も見学した。

米粉のほか、卵の代わりに豆乳を使い、起泡剤やマンナンを加えて作った。クリームも豆乳製のものを使用。ほほ満足できる味や食感、外観に仕上がった。

リーターの3年生、神山絵未さん(21)はアレルギーの原因になるものを除去しても、おいしいお菓子が作れるとあらためて確認できた。さらに



アレルギーの原因になる材料を使わずに米粉などでケーキを作る東京家政大の学生ら(21日、長岡

改良したい」と話した。交流活動の本県側事務局の「エコーリス新潟(長岡市)の阿部信行社長(58)は「米粉の特長を生かした製品開発へ、今後も工夫を重ねたい」と述べた。

一方、「白藤」復活のプロジェクトは、学生が田植えから稲刈り、酒の仕込み、商品開発まで取り組んでおり、2010年11月に農林水産省から「食と地域の『絆』づくり」の優良事例として選ばれた。21日は菓子の試作後、学生たちが長岡市役所を訪問し、選定されたことを森民夫市長に報告した。