

酒米栽培の東京家政大生

秋の恵みで避難者激励



福島県から避難している子どもたちと、稲刈りで交流する東京家政大学の学生たち=新潟市秋葉区

秋葉区 稲刈り 食事会を満喫

東日本大震災で福島県から避難している親子連れらを励ますと、このほど、東京家政大学の学生らが避難

者との稲刈り交流会を開いた。作業に汗を流した後には、学生が開発した洋菓子に舌鼓を打つなど、親睦を深めました。

家政大は2007年から、酒造会社「越後鶴亀」（西蒲区）、米穀販売会社「エコ・ライス新潟」（長岡市）と協力し、戸末期から昭和初期にかけて本県で栽培されていた酒米「白藤」を復活させ、日本酒や菓子をつくるプロジェクトに参加。本県関係者との交流を続けています。

震災後、学生たちは湯沢町のホテルに避難し、きた人たちをボランティアで支援。卵や乳製品にアレルギーがある子ども向けの菓子などを手

作りした。新潟市のアパートなどに移った避難者も多いことから、白藤を栽培する田んぼがある小須戸での交流会を企画した。

稻刈りには、秋葉区などに避難している7家族と学生ら計約40人が参

加。白藤が黄金色に実った田んぼで、歓声を上げる子どもたちと一緒に、

鎌を使って稻を丁寧に刈り取った。

続く食事会では、学生が長岡市の菓子店と一緒に白藤の米粉を使って開発した「ショーケーブ」

帰宅の際に収穫したという福島県産の新鮮なナシを振る舞った。いわき市から子ども2人と避難している緑川敦子さん（37）は、「湯沢にいた時から家政大の皆さんにはお世話になつた。子どもを外で思い切り遊ばせることができて良かつた」と笑顔。家政大のリーダーを務める3年生の高橋菜里さん（20）は、「避難所では予想以上にアレルギー対応食の要望があつた。今回の経験を栄養士として将来に生かしたい」と話していた。