



アレルギーあっても安心

東京家政大学生 米粉100%洋菓子開発

米粉の普及に取り組む東京家政大の学生らが28日、県庁を訪れ、泉田裕彦知事に米粉100%の洋菓子の開発を報告した。学生らは「卵や乳製品を使用していないのでアレルギーのある人でも食べられる」とアピールした。

同大生は2007年から、長岡市の米穀販売会社などと協力して酒米「白藤」を使った商品開発などに取り組んでいる。昨年からは、米粉を使った菓子の開発にも力を入れている。

今回開発したのは、卵や乳製品、小麦を使用しない米粉100%のシュークリームとクッキー。東日本大震災の際、アレルギーのある子どもが避難所で食べるものがないと知ったことがきっかけで、長岡市の洋菓子店と協力して開発に挑んだ。同大3年の高橋菜里さん(20)は「アレルギーのある子どもたちの声を聞きながら試作を重ねてきた」と説明。シュークリームを試食した泉田知事は「口の中でとろける」と絶賛していた。シュークリームは11月1日から期間限定で、長岡市大手通1の洋菓子店「美松」で販売される。5個入り390円。写真＝泉田裕彦知事に米粉を使った洋菓子の説明をする東京家政大の学生(28日、県庁)