

生産者通信

NPO法人
米ニケーションセンター
定価 100円(送料込)

ジプシー養蜂家、食物アレルギーパテシエが参加 校庭育ちのお米で米粉クッキー作りに挑戦!!



1月10日、長岡市立表町小学校20名の5年生が、1年間育てたお米を使い、お米を広める為に米粉クッキー作りにチャレンジしました。5年前から校庭の片隅に田んぼを作り、昨秋も無事収穫できたお米を使用し、ガトウ専科の内山パテシエが卓上製粉器で

米粉にし製粉し、一緒に米粉クッキーを作りました。乳アレルギーに対応する豆乳クリームを使用し、子供達は初めてのアレルギー対応のクリームを食べて、想像以上の美味しさに感動していました。



焼き上がった米粉クッキーに豆乳クリームをトッピング。



養蜂家の橋元さん。非農家出身で養蜂家に弟子入り、新規就農をされました。

更に、クッキーに使用した甘味料は、新規就農をした養蜂家の橋元さんが採取した蜂蜜を使用。巣箱に入っている蜜枠から子供達がふるいにかけて採蜜にし、取れたての蜂蜜をクッキーにかけて地産地消を味わいました。



搾りたての蜂蜜を採取。採れる蜂蜜を嬉しそうに眺める子供たち。



採蜜する前の蜜枠から直接蜂蜜をスプーンですくい、ひとくちパクリ。

来月号より
連載開始!!

三菱ケミカル株式会社

環境・生活ソリューション部門
企画部 技術グループ 担当部長



安田 磨理さんより

新年明けましておめでとうございます。三菱ケミカルアグリドリムの安田です。昨年は浸種用機能水器を用いた山田錦の栽培試験にエコライスさんと山田錦協議会の方々、特に岩淵会長と小林さんに多大なるご協力を頂きました。心より感謝申し上げます。本年度は引き続き協議会の方々にもご協力頂いて試験を継続すると共に、新潟県農業総合試験場等の機関に於いても試験を行い、その結果を持って正式に販売を開始したいと思っております。来月号からこの製品の誕生物語を記載させて頂き、皆様にご背景などを詳しくお伝えしていきたく存じます。どうぞ本年も宜しくお願いたします。



エコ・ライス新潟が、文部科学省H30年度「青少年の体験活動推進企業表彰」で、審査委員会奨励賞を受賞しました。

http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/31/01/1412747.htm

HP <http://www.eco-rice.jp/>

E-mail office@eco-rice.jp