

### 「米粉クッキー、米粉シュークレープ」

東京家政大学 | プロジェクト 88

「米粉クッキー」と「米粉シュークレープ」は、東京家政大学で栄養学を学ぶ学生が結成した「プロジェクト88」が、試作を重ねて完成させた。食物アレルギーのある子どもでも食べられるように工夫されている。開発のきっかけは、メンバーの一人が東日本大震災の支援活動で経験した出来事だった。

#### 米づくり体験から 始まったプロジェクト

「プロジェクト88」は、白藤<sup>しらふじ</sup>プロジェクトという活動から発展したものだ。白藤とは、昭和初期まで新潟県で栽培されていた米の品種である。機械では刈り取れず、生産効率が悪いことから、一時は姿を消し、“幻のお米”と呼ばれていた。

2007年、東京家政大学で栄養学を教える中村信也教授が、新潟県を訪れた際に、地元の酒造会社と米の販売・加工会社が、白藤を復活させるという話を聞いた。「学生に米づくりを体験させたい」と考えた中村教授は学生に呼び掛け、集まった有志数人が白藤プロジェクトを結成。農作業の手伝いを始めた。

米づくりの経験がなかったメンバーたちは、田植えや草取り、刈り入れなどを通して苦労を実感し、「もっとたくさんの人にお米を食べてもらいたい」という思いを強くした。米づくりには88回の手間が掛かると言われることにちなんで「プロジェクト88」を結成、米粉を使ったお菓子の研究開発を始めたのである。

#### 被災地支援で気づいた 子どもたちの苦しみ

東日本大震災発生後の2011年3月、白藤プロジェクトのリーダー高橋

菜里さん(4年)は、被災地支援のため、卒業生と宮城県七ヶ浜町を訪れた。

栄養士の資格を持つ卒業生が避難所で栄養指導をし、高橋さんは米粉のシュークリームを配った。その時、ある小学生から「弟は卵アレルギーだから、これは食べられない」と言われた。「被災者の助けになりたかったが、役に立てず悔しかった」と高橋さんは言う。

被災地に届けられた支援物資は、大半が保存食品や加工食品。それらには、当たり前のように小麦粉、卵、乳製品が使われている。ただでさえストレスが溜まる避難所生活の中、限られたものしか食べられない子どもたちがいるという事実を痛ましく感じたという。

栄養学を学んできた自分たちだからこそできることがあるはずだと考えた高橋さんは、プロジェクト88の仲間へ声を掛け、長岡市の洋菓子店の協力を得て、アレルギーフリーの食材を使用した洋菓子づくりを始めた。



プロのアドバイスを受け、さまざまな洋菓子を試作した。



#### 母子の協力も得て 半年の試作を重ねる

4月に入るとすぐ、プロジェクト88のメンバーは食物アレルギーがある子どもの母親にも参加してもらい、試作品の製作に取り掛かった。小麦粉、卵、乳製品を使用しない洋菓子はあまり例がなく、手探りの状態からのスタート。最初は「おいしいお菓子」には程遠いものだった。

しかし、「アレルギーを気にせずに、洋菓子を子どもに食べさせられるなんてうれしい」と言う母親たちの声に勇気づけられ、10回以上の試作を重ねた。常時6、7人のメンバーが参加。半年後ようやく米粉クッキーと米粉シュークレープが完成した。

クッキーはパッケージされ缶詰に詰められている。少しでも長く保存できるようにして、災害時の備蓄を可能にしようとの思いからだ。

「米づくりを体験させたい」という中村教授の思いから始まった活動は、学生がさまざまな体験をするうちにその幅を広げた。「食物アレルギーがない人にも『おいしい』と言ってもらえるものをつくりたい」と高橋さんは言う。今後は米からつくった味噌で味付けをしたクッキーなどにもチャレンジする。

プロジェクト88は「食のバリアフリー」をめざして、これからも活動を続けていく予定だ。