

プロジェクト88


食を愛する“風”人間の東京家政大学と、米を愛する“土”人間の米生産者
エコ・ライス新潟が新潟を代表するパティスリーガトウ専科とコラボして
“風土（FOOD）”を作る、白藤プロジェクトから新たに派生した米粉プロジェクト



88という数字に込められた想い

「米」は種籾や育苗土づくりに始まり、収穫・調製まで八十八の時間をかけてできます。「88」には、お米に込められた多くの人たちの思い・その労力の大きさを象徴しています。

「米女」と称する家政大生は、田んぼで実際に泥まみれになりながら幻の酒米「白藤（しらふじ）」を80年振りに復活させたお米のヴィーナス（金星）です。

この八十八とヴィーナスを象徴するマークです。

このマークは、造形表現学科の学生たちが米と家政大生をあわせた「米女」をイメージし考案しました。



東京家政大学

食育の道を目指す学生有志が、新潟の幻の米『白藤』復活の農業体験と地元の人たちとの出会いで「**農食同源**」に目覚める。食の基本「米」の可能性を広げ新しい日本型食生活を提案。

HP <http://www.tokyo-kasei.ac.jp/>



ガトウ専科

新潟の米粉スイーツを15店舗で牽引する。
50年前の創業より厳冬の2月に感謝を込めた「**39フェア**」の長い行列が地元の名物。
1ヶ月でシュークリームを160万個販売。

HP <http://gateausenka.jp/> TEL 0258-61-5600



エコ・ライス新潟

農薬・化学肥料に頼らない米づくりを实践。
中越地震の体験から誰でもが安心・安全で食べられる備蓄食の「開発」。
原料が米のみの味噌・醤油を開発し「**食のバリアフリー**」を目指す。

HP <http://www.eco-rice.jp/> TEL 0258-66-0070

