



エコ・ライス新潟

腎臓病患者にやさしい米飯

タンパク質
吸収性低く

エコ・ライス新潟（長岡市）は、人体で吸収しにくいタンパク質を持つ品種のコメを使った。パック米飯を商品化、今月中にも発売する。タンパク質の摂取制限が必要な腎不全や糖尿病の患者向けで、タンパク質を分解する加工をしていないため、食味が保たれている。商品名は「新潟はんぶん米」。中央農業総合研

究センター北陸研究センター（上越市）が開発したコメ「春陽」を使う。昨年、いいがた産業創造機構（新潟市）の補助三百万円を受けて商品化した。水を入れるだけで調理できるため、災害対策で米飯の備蓄を検討する自治体や、患者団体に売り込む考え。春陽は、九割のタンパク質を消化するコシヒカ

りに対して、半分しか摂取しない。腎不全などの患者は、カリウムやリンなども制限しなくてはならず、「はんぶん米」は一度炊いてから洗い落とされている。また、これまで同社の商品は湯せんするものだったが、災害時は火が使えないことも想定されるため、水、湯を入れるだけで食べられるようにした。

同社はこれまでの低タンパクパック米飯よりも低価格で販売する計画。また、長岡市の補助事業に応募し加工施設を増設する考え。「初年度の売り上げは数百万程度になる見込み。いずれは海外にも出荷したい」と話している。写真＝エコ・ライス新潟が新たに商品化した、タンパク質の摂取制限が必要な患者向けの米飯。パック「新潟はんぶん米」