

「県の健康関連ビジネス推進事業」に (有)エコ・ライス新潟が決定

低タンパク米
「春陽」を開発

新潟県の平成20年度健康関連ビジネスモデル推進事業の公募に(有)エコ・ライス新潟(阿部信行社長、長岡市脇川新田)が採択事業として決定した。

県では平成18年度より健康関連ビジネスのトップランナーの育成、輩出を目的とする「健康関連ビジネスモデル推進事業」により、県内の企業や地域の多様な組織が連携して取り組むプロジェクトを支援、これを交流人口拡大政策の一環として使用している。この重要な政策の中で、この度、公募審査を行った結果、同社が採択されたのである。

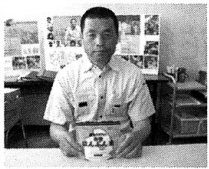
はんぶん米は腎臓病患者の救世主

同社では、低塩・低油を実現するため、上越市の独立行政法人農業食品産業研究機構がこしひかりや酒米をかけ合わせて開発した銘柄「春

陽」を使用。この春陽を使った「はんぶん米」は食事制限中の患者向けに非常食で、低タンパク食を実現できる。

開発のきっかけは、中越地震の避難所で腎臓病の人たちや人工透析患者から、食べられる食料がないという悲鳴の声が寄せられた。健康な人たちは、普通の米からタンパク質を摂取、栄養源としていて、腎臓病の人たちは摂取し過ぎると健康によくならないため、病気が悪化する。

はんぶん米は、リンやカリウムを減らし、タンパク質を吸収しにくいので、普通米に比べ食べても吸収されるタンパク質は半分程度だという。このはんぶん米に熱い視線を送る



安部社長とはんぶん米

のが、腎臓病に苦しむ患者たちで、10万人あたり500人が腎臓に障害を抱えているという。全国では、タンパク質の摂取制限が必要な人工透析患者は約27万人、腎不全患者も100万人近くいるというが、このような患者向けの非常食は普及していないのが現状だ。

こうした人たちが普通にタンパク質をとっている、症状が進み人工透析を受ける可能性が高まってくる。はんぶん米は患者にとって、今まで待ち望んでいた画期的なものと言える。

お湯・水を注ぐだけで手軽に調理

健康な人もおいしく食べることができ、塩分を添加していないので女性にやさしい食べ物。お湯か水を注ぐだけで、レジャーや海外旅行でも手軽に活用できる。昨年9月に商品化された災害時は火が使えないことも想定、お湯、水だけで手軽に調理でき



本社工場概観

さらに、このはんぶん米の備蓄用段ボール箱は、ふたを取るとトレイの役目を果たす。箱は下着などの物入れにも変身する利便性の高いものになっている。

段ボール箱内にはタンパク制限の文字の入ったチラシも用意、誰が見ても分かるようになっていて。この段ボール箱を開発したのは、長岡の安達紙器工業である。阿部社長は「今後は全国の自治体、病院だけでなく、海外旅行者の簡易食料としても販路を開拓していきたい」と抱負を語っていた。