

「はんぶん米」、都が備蓄へ

腎臓にやさしい
低たんぱく非常食
長岡の企業が開発

長岡市の会社が開発した低たんぱく質の非常食を、東京都が約3万食、災害時向けに備蓄することになった。腎機能に障害を抱えて食事制限が必要な人には特に有効で、中越地震の避難所暮らし体験が生かされた。

【根本太一】

この非常食の名称は「質を含まないアルファ」「はんぶん米」。通常米を原料にしており、米の半分しかたんぱく質を含まない。腎不全患者の負担とな

っていないため、炊飯したような食味という。

るリンやカリウムの量も抑えている。

製造元の「エコ・ライス新潟」（阿部信行社長）によると、中越地震（04年）の教訓が、はんぶん米の開発の契機になったという。同社の担当者は「自治体が備蓄する非常食糧は、人数分を勘案して『質』にまで目が向けられない。結果として、避難しても食べられない『災害弱者』が発生する」と話す。

レトルト容器の封を開け、水なら約60分、熱湯なら20分ほど待たば、ふっくらとしたご飯が食べられる。狭い避難所でも、周りへの気兼ねも無用だ。薬剤処理をし

厚生労働省の調べでは、人工透析患者は全国で約27万人。食事制限が必要な人は100万人に上り、高齢化が進めばさらに増えると思われる。

都内にも人口透析患者は約2万7000人おり、都は5年間で、食事制限者用の非常食を計15万食分備蓄する災害対策計画を策定。初年度の今年は全区市町に計3万食を600食ずつ配分する。

260g入り1食分
399円を50袋単位で販売。問い合わせは、
エコ・ライス新潟（0258・66・0070）へ。



東京都が備蓄することになった「はんぶん米」