

7・13津波や中越地震などに見舞われた経験を経て、本県の企業や大学で非常食の開発や研究が進んでいる。新型「フルエンプ」の流行を受けて、オフィスや自宅では食料を備蓄する

県内・非常食の開発現場

東京都港区に本社が、酒やガスが止まっても調える東急ハンズ。防災グッズも充実のセズンズ。フルエンプには、本県でも一食600のメロカが造った商品。10前後が売れた。アウも並ぶ。非常食いちは乾パン。3年、5年の保存は

などが定着したが、最近、飯間断ちが叫ばれ、お弁当が3割と和食が優勢は味です。今後はラザニア、カレー、みそ汁など、あなご温風のメニューも取引量も増えた。水炊き。M.D.企画部セ



本県のメロカが開発した多彩な非常食。白飯が中心だ。

動きも出てきた。新しい付とていえる非常食の商品開発や販路の開拓などは、手探りの部分も多い。県内の現場を訪ね、現状・課題を採った。編集委員・森沢真穂

ナールバヤ、小宮山朝雄さんへ語る。

進化中 おいしく 温かく

「普段の飯に近づきつつある非常食。開発のペースも上がっているのは阪神・東大震災や中越地震などの体験だ。魚沼市のホリカワフーズは東急ハンズで、災害復旧に携わる向けの非常食を販売している。

営業企画部の取締役部長、別府さんは中越大地震で被災した。高齢者や子どもなど災害弱者にとって、飯に牛丼のおかずと

県内の食品メーカーなど協力し、災害と食について積極的に研究を行っているが「新潟大地域連携フーズがインセンティブ」だ。事務局を務める藤村准・同大大学院自然科学研究科准教授



新大・藤村准教授に聞く

産学連携 提言続ける

「本県は食品工業が多い。被災経験を生かして社会貢献。物文句を言うのは悪いと考えたい」と考え、非常食の存在。声はかき立ててきた。り方新野アーマのつじにんさん。企業も出てきた。研究者ら十数人を中心とする分らない汎用性の食のなつシンボジウムを企画。関係にお金をかけるのはめき。本も冊出した。センタラウ。地産を体験した地元メーは新潟大の医学、歯学、農・食・食からこそ、商品開発

「被災者は救済物資の食べ被災経験を生かして社会貢献。物文句を言うのは悪いと考えたい」と考え、非常食の存在。声はかき立ててきた。り方新野アーマのつじにんさん。企業も出てきた。研究者ら十数人を中心とする分らない汎用性の食のなつシンボジウムを企画。関係にお金をかけるのはめき。本も冊出した。センタラウ。地産を体験した地元メーは新潟大の医学、歯学、農・食・食からこそ、商品開発

「被災者は救済物資の食べ被災経験を生かして社会貢献。物文句を言うのは悪いと考えたい」と考え、非常食の存在。声はかき立ててきた。り方新野アーマのつじにんさん。企業も出てきた。研究者ら十数人を中心とする分らない汎用性の食のなつシンボジウムを企画。関係にお金をかけるのはめき。本も冊出した。センタラウ。地産を体験した地元メーは新潟大の医学、歯学、農・食・食からこそ、商品開発

ご飯中心 豊富な副食 被災体験 商品化の力に

「食が深刻な問題とな発熱剤を組み合わせ、商に、高圧処理と加熱。業創産機機 NICO。エニットのセットを開発。では000年に「防災。めいて。一生産現場を。したが被災経験（長岡・被災経験研究会）を。発の近さを生かして、需要。市だ。超高圧加工なら。足させ。首都圏の県外市に広げたい（豊永有マが売りの物という。非常。非常食で最大の顧客は。被災地の職を社会に食も差別化している。備蓄を自ら自備だが、選んで、カレシネスと。同社総合研究所。当然競争は激しい。各社。しても成立させるための。小林篤所長代理は。話はオフィスや個人に向け。知恵が問われている。

探る