

新潟県長岡市のコメ販売会社、エコ・ライス新潟（阿部信行社長）の信条は「コメを原料にして、誰でもおいしく食べられるものを提供する」。中越地震で被災し、腎臓病の患者が食べられる備蓄用米を開発したことをきっかけにコメ商品の企画・開発に進出。地元企業との連携を深めながら、コメの新たな需要を

## 食 材 最 前 鮮

開拓している。エコ・ライス新潟は名前が示す通り、もともとは無農薬米や減農薬米を中心に栽培していた生産者の集まりだ。設立は2002年で、現在は78の個人や農業法人のコメを年間約1500トを取り扱っている。栽培面積は270㍍ほどで、生産ネットワークは佐渡を除く新潟全域に広がる。

### 新潟県長岡市

### エコ・ライス新潟

### この人あの組織



豊永さん（左）とガトウ専科の松井さんは共同で米粉スイーツを開発した

コメの生産・販売中心だった経営の転機になったのは04年に長岡市などを襲った中越地震だ。腎臓病を患っていた女性職員が、避難所生活で思うような食事ができず、半年後に透析を受けるようになった。豊永有マネージャーは「自分たちの扱っているコメで何ができるか考えた」。地元の長岡工業高等専門学校などと開発に取り組んだのが「はんぶん米」。原料のコメには、腎不全患者などが摂取を

制限されているタンパク質の含有量が一般のコメの半分以下の品種を採用。カリウムやリンも水を使って半分以下に削減できる技術を開発した。厚生労働省によると、人工透析患者は全国に約30万人、食事制限が必要なのは100万人に達する。はんぶん米は東京都が4年前に備蓄用に採用。東日本大震災後は全国の自治体から注文が相次いでおり、患者に欠かさない存在になっている。

## 被災者にやさしいコメ製品

東日本大震災では、はるばるの取り組みの中で、はんぶん米を救済物資として被災地に届けた。ただ、子どもたちのためにも同時に送り届けた米粉のシュークリームについて、皮は米粉でも、クリームに含まれる牛乳や卵のためには食べられない子どもが予想以上に多い事実が直面した。アレルギーの子どもでも安心して食べられる菓子を生み出すことが新たな課題になった。長岡市で洋菓子店「ガトウ専科」を展開する美松と協力して完成させた、卵や小麦を使わない米粉の「シュークリーム」は、同県湯前市に避難していた被災者たちに配った。ガトウ専科がこの商品を市販したところおおいと好評で、看板商品のひとつになる期待も高まる。美松の松井秀明社長は、「被災者の心が少しでも明るくなるような菓子を考えた。エコ・ライ

スとの取り組みの中で、洋菓子店の枠組みにとらわれなくなった」と話す。エコ・ライスでは、こうした地元の食品メーカーとの連携を最も重視している。地元企業との強い関係が築くことが、生産者の経営安定につながる。橋渡し役となつて様々な原料の供給要望に応える中で、生産品目はコシヒカリのほか、もち米や酒米、米の復活、アレルギー患者向けの大豆を使わない米味噌の開発――。豊永マネージャーは、「目の前に直面する課題に取り組んでいたら、新しい商品ができた。コメが地域を結びつけてくれる」と笑う。

同社の活動の軌跡は、コメがまだまだ新たな可能性を持つことを教えてくれる。

（高田哲生）