

腎臓病患者向け「はんぶん米」

この人に
ととん



薄暗い中でも判別しやすいように、パッケージの色は白とオレンジにした

約2分の1のごまこだわってきたが、中越地震の時に、どんな取りすぎに配慮が必要なのか、米そのものを食べられない人がいることを知った。有機栽培のコシヒカリにこだわりたい。有様栽培のことも、腎臓疾患などで食事制限をせざるを得ない人が食べられるものを作りたい。東日本大震災発生直後から被災地の30

か所以の自治体は回った。特に東日本大震災後の昨年は愛知県の豊田市が5000食、名古屋が1000食など一気に備蓄が進んだ。東日本大震災のようにならぬ被災地と何が起きるかわからない。1カ所だけでなくいろいろな所で備蓄しておいて融通し合わなければ、透析患者を守れないというのが共通認識になったと思う。

◆今後の目標は、はんぶん米のいいところは、透析患者もアレルギーの人でも健康な人も誰でも食べられること。味も普通のものと変わらない。食物アレルギーで小麦がダメな人は乾パンが食べられない。しょうゆには小麦や大豆が使われているなど、調味料にアレルギー物質が入っている食べられない食品はたくさんある。その中でははんぶん米を非常食、保存食ではなく、日常食化した。透析患者向けやアレルギー対応の食品を今後も開発していくことが、中越沖地震を経験し「食料基地」である新潟の1つの役割だと思ふ。

中越地震の経験から開発

誰もが食べられる非常・保存食

はんぶん米とは
どんなものですか。
◆米の表面部分はた

く、体内にたまって

腎臓疾患ではカリウム
高カリウム血症になり
が尿として排出されに
やすい。また米は、開

いた。体に吸収される
たんはく質が通常の米

析を受けることになっ
た。私たちは農薬や化

食事を起因にして亡く
なりました。最も

食料アレルギーの人でも健康な人も誰でも食べられること。味も普通のものと変わらない。食物アレルギーで小麦がダメな人は乾パンが食べられない。しょうゆには小麦や大豆が使われているなど、調味料にアレルギー物質が入っている食べられない食品はたくさんある。その中でははんぶん米を非常食、保存食ではなく、日常食化した。透析患者向けやアレルギー対応の食品を今後も開発していくことが、中越沖地震を経験し「食料基地」である新潟の1つの役割だと思ふ。

上越市や新潟市などの農家が
出資して設立した米の販売会社
「エコ・ライス新潟」(長岡市)
は、腎臓病患者向けの非常食と
して、通常の米よりたんはく質
やカリウムが半分程度のアルフ
ア米「はんぶん米」を製造して
いる。アルファ米は一度炊いた
ご飯を乾燥させたもので、水か
お湯を注ぐだけで食べられる。
はんぶん米の開発に携わった同
社のマネジャー、豊永有さん
(48)に開発の経緯やこれまでの
取り組みなどについて聞いた。
【川畑さおり】

エコ・ライス新潟マネジャー

豊永 有さん



とよなが・ゆう 1964年、東京都生まれ。東京農業大学卒業後、農業機械メーカー勤務を経て、02年のエコ・ライス新潟設立に携わる。農産物検査法に基づく米穀の検査や循環型農業の普及・啓発活動などを行う長岡市のNPO「米ニケーションセンター」の事務局長も務める。

力以上の避難所を回
って食事制限者用の非
常食を届けました。
◆透析患者は普通の
人と外見上は区別がつかないで、避難所に
いると埋もれてしま
う。本人も遠慮して自
分だけ特殊食を食べ
せてくれなくて言え
ない。だから、声を上
げられない人たちのため
に私たちが商品開発を
したり支援活動をする
ことが必要だ。患者団
体の推定では、震災に
関連して約300人が
食事を起因にして亡く
なりました。最も

食料アレルギーの人でも健康な人も誰でも食べられること。味も普通のものと変わらない。食物アレルギーで小麦がダメな人は乾パンが食べられない。しょうゆには小麦や大豆が使われているなど、調味料にアレルギー物質が入っている食べられない食品はたくさんある。その中でははんぶん米を非常食、保存食ではなく、日常食化した。透析患者向けやアレルギー対応の食品を今後も開発していくことが、中越沖地震を経験し「食料基地」である新潟の1つの役割だと思ふ。