Made by 信越

エコ・ライス新潟

地元産米粉使うクッキー

災害用、アレルギー配慮

米どころの新潟県で地元産の米粉で作ったクッキーが脚光を浴びている。コメの生産・加工を手掛けるエコ・ライス新潟（長岡市、阿部信行社長）の「米粉のクッキー」だ。小麦を使った通常のクッキーと異なり、アレルギーを引き起こす恐れは小さい。3年間の保存が可能で災害食にも適している。

口に含んだ瞬間、米粉特有のサクッとした食感が伝わり、かめばホロリと細かく砕ける。

開発にあたっては味を良くするため、県内の洋菓子店に協力を仰いだ。ココナツのピューレとアーモンドのパウダーを混ぜた。「隠し味」には大豆を使わない味噌調味料を採用した。塩こうじのほど良い塩気は男性客にも好まれるという。

5年間の保存ができるよう、現在も研究を進めている

最大の強みは小麦アレルギーの原因物質であるグルテンを含まない点。乳や卵も使用しておらず、こうしたアレルギーを持つ人でも安心して食べられる。

災害食として使えるように行政の意見も参考にした。栄養は100グラムあたり652キロカロリーと高め。空気や光、雑菌を通さない特殊な包装により、3年間の保存が可能だ。

容器は缶のほか袋を用意した。「災害時、缶だと食べ終わった後に廃棄するのが大変になる」（食品開発を担当する平石節子栄養士）ためだ。袋タイプには15枚入りの袋が3つ入っており、避難者に配布しやすい。

現在も商品改良を進めている最中で、目指すは5年間の保存。ナッツアレルギーを持つ人に向けて、ナッツ類を除いたタイプの販売も検討している。

日常への定着 価格がネック

「災害時だけでなく日ごろから食べてもらいたい」と開発担当の平石氏は話す。日常に定着すれば、保管期限が切れたときも廃棄せずにすむ。

課題は値ごろ感。希望小売価格は袋タイプで税抜き1200円と割高だ。小麦粉を使う場合に比べて米粉は生産工程が多いため、コストがかかりがち。生産面の改善が進めば、一段と普及する可能性がある。（南毅郎）

コメの消費量拡大を期待される米粉だが、足元の需要は頭打ち。カステラなどの洋菓子に使った場合、冷めると堅くなりがちで食味が落ちる課題があった。調理の工夫で用途が広がる可能性を示す好例といえる。