

エコ・ライス新潟(長岡)

米穀販売、加工のエコ・ライス新潟(長岡市)は、自社のアルファ米と、宮城県石巻市の漁業生産組合「浜人(はまんと)」の養殖ワカメを使った備蓄食「わかめご飯」を開発し、防災の日の9月1日に発売する。東日本大震災被災地のビジネス支援のため、中越地震の教訓から生まれた本県産米加工品と東北の名産品がコラボレーションした。

石巻の漁業組合とコラボ

防災の日・来月1日発売



備蓄食「わかめご飯」開発

アルファ米は乾燥した飯を湯や水で戻し、食べることができる。エコ・ライスは中越地震の際、避難所の食料は高齢者や乳幼児、病人にとって食べにくいことを知り、契約農家で栽培しているコメを使い、水の量で軟らかさが変えられる備蓄食を考えた。

東日本大震災以降は一般避難者にも対応するため、味付きを望む声も多いという。そこで乾燥わかめを個別包装して同梱し、味を加えられる商品を開発した。

浜人は、東日本大震災で加工場や船などに壊滅的な被害を受けた石巻市・十三浜の漁師が協力して水産業を復興しようと、2011年11月に発足した。翌年3月に収穫を再開し、20代の若手を中心に約20人でワカメやホタテを養殖する。十

東日本大震災被災地の漁業生産組合「浜人」とエコ・ライス新潟が共同開発した備蓄食「わかめご飯」――長岡市

三浜のワカメは肉厚で香りの豊かさが特徴だという。東北の復興を支援しているNTTドコモグループを通して12年に知り合った。浜人の阿部勝大営業部長は「お互いに大地震の被災地で通じるものがあった。過疎化など地域が抱える課題も一緒だった」と振り返り、エコ・ライスの豊永有マネージャーは「被災に負けず、地元を復活させたい」という熱い思いに胸を打たれた」と話す。

コメは県産米を使い、賞味期限は製造日から5年で、1袋100g(出来上がりは約260g) 税別380円。有機野菜などの宅配を手掛ける「らでいっしゅぼーや」(東京)などで販売し、県内にも販路を広げていく意向だ。

阿部部長は「二人でも多くの人に十三浜のワカメと新潟県産米のファンになってもらいたい」と力を込める。豊永マネージャーは首都直下地震が想定される東京で危機意識が強く、災害に備えた食料備蓄が叫ばれている」と指摘し、年間6万食の販売を見込む。