腎臓病など食事制限者向け製品販売　エコ・ライス新潟　長岡市

# 備蓄食料もバリアフリー

## 低タンパク米「春陽」を使用

中越大震災での経験を基に、腎臓病などで食事が制限されている人たちでも食べられるアルファ米「はんぶん米」を開発した長岡市脇川の有限会社「エコ・ライス新潟」（阿部信行代表＝57歳）。5年間保存ができ、関東地方の自治体を中心に非常食として需要が広まっている。

アルファ米とは、加水加熱した米飯を乾燥させたもの。常温で長期保存ができ、湯や水を注ぐだけで食べられる。

「自然災害が頻発する中、非常食にも多様性が求められています。誰でも食べられるように、米のバリアフリー化は必至です」と強調する有限会社エコ・ライス新潟のマネージャー・豊永有さん(50)。

豊永さんは2004年に中越大震災で避難所生活を体験。多くの被災者が集まる避難所では、食物アレルギーや人工透析者など、配給された食事を安易に食べられない人たちがいるのを目の当たりにした。

この被災体験を受け、同社では「誰もが安心して食べられる保存食の開発」を05年から開始。原料には、体内で消化吸収されるタンパク質が一般の米の半分以下とされる新形質米「春陽（しゅんよう）」を選択。

「ふっくらとしたご飯に仕上がるよう苦労しました。米を炊き上げてから作るので大量生産は無理。コストは掛かりますが、その分、味と食感には自信があります」と開発に携わった同社の栄養士、平石節子さん(58)は胸を張る。無添加でカリウムとリンを低減する技術は、長岡工業高等専門学校と共同研究した。

06年に完成したはんぶん米は、今後の高齢化社会に向けた非常食に適しているとして「フード・アクション・ニッポン アワード2011」の研究開発・新技術部門で優秀賞を獲得するなど、数々の賞に輝いた。現在、東京都の備蓄米21万食をはじめ、140を超える自治体に出荷している。

「コメ余り、コメ離れが農業の大きな悩みとなっています。今まで米を手にしなかった消費者や、食べたくても食べられなかった人たちに向けた商品を考案することが、米の消費、さらには食料自給率の向上にもつながると考えています」と豊永さんは将来への展望を見据える。

▽問い合わせ先＝エコ・ライス新潟（☎0258・66・0070）　（服部政宏）

▶シンプルで分かりやすいパッケージは長岡造形大学と連携して製作した

商品の入った段ボール箱のふたは、トレーとして避難所で使用することを想定している

まっすぐNOSAI

# にいがた

購読お申し込みや情報提供はお近くのNOSAIへ

NOSAI下越
☎0254・33・3901
NOSAI新潟中央
☎025・282・9292
NOSAIさど
☎0259・63・4121
NOSAI中越
☎0258・36・8022
NOSAI魚沼
☎025・792・7077
NOSAI上越
☎025・525・1130
NOSAI新潟
（県農業共済組合連合会）
〒951-8133
新潟市中央区川岸町3-21-3
☎025・266・4141（代表）
FAX025・266・4169