

非常食に米粉クッキー

県産の米粉を主成分とし、小麦や卵にアレルギーを持つ人でも食べられるクッキーが、10月から全国向けに販売される。長岡市の菓子製造販売会社などが、災害時の非常食としてアレルギーを心配せず食べてもらいたいと考えて開発したもので、関係者は米粉の消費拡大にも期待している。(樋口絢香)

長岡発 全国展開へ

開発したのは、菓子製造販売会社「美松」(長岡市)、コメ生産販売会社で災害食を得意とする「エコ・ライス新潟」(同)など。販売を担うのは、東京で保存食の製造販売などを手がけ、自治体や病院などに販売している「尾西食品」で、8月から県

1日に開かれた試食会で、開発した米粉クッキーを紹介する阿部社長(右)と松井社長(右から2人目)

アレルギー対応 / 保存5年

内向けに、10月からは全国へ売り出す予定だ。

米粉クッキーは、小麦や卵、牛乳などのアレルギー物質27品目は用いず、県産米粉を約50〜60%使い、米麴や粉末状のアーモンドを配合して作っている。サクサクとした食感で、口溶けが良く、美松の松井秀明社長(56)は「非常食にとどまらないおいしさを追求した」と話す。5年間、保存できる。

開発のきっかけは、2011年の東日本大震災と東

京電力福島第一原発事故の発生後に遡る。松井社長は、湯沢町にいた県外からの避難者にケーキを差し入れた

が、食物アレルギーで食べられない子どももいた。長岡市によると、非常食のアレルギー対応の問題については、04年の中部地震から認識が広まっていたという。

「おいしくて手頃な価格のアレルギー対応の菓子を作りたい」。現状を目の当たりにした松井社長はこう考え、12年度からエコ・ラ

イス新潟やNPO法人などと開発に着手。完成品を県内で販売したり、改良に取り組んだりしてきた。

14年10月には、全国販売などを見据えて長岡市に今後の展開を相談。今年4月、市を通じて国の「地域経済循環創造事業」に採択されたことで、一気に前進した。

国の交付金を受けられ、同市も今年度、非常食として2000食分を購入するほか、市立保育園のおやつとして導入する考えだ。森民夫市長は、「災害時に多忙となる避難所で、避難者のアレルギーの有無を区別

して非常食を配布するのは難しい。全国的に米粉クッキーが広まることを期待したい」と話す。

エコ・ライス新潟の阿部信行社長(57)も、「コメの消費が落ちる中、非常食での発信には大きな可能性が広がっている」と話し、米粉の普及・拡大に期待を寄せる。

クッキーは8枚1箱で、価格は税抜き180円程度。現在、味は「プレーン」だけだが、今後要望に応じて増やすことも考えている。問い合わせは美松(0258・61・2333)へ。

