

被災地の
農漁業者

石巻ワカメ × 新潟コシ 防災食を発売



震災を乗り越えた生産者間の連携
で商品化にこぎつけた防災食の
「わかめごはん」

新潟県長岡市の米農家で

つくる(有)エコ・ライス新潟
が「防災の日」の1日、県
産米「コシヒカリ」と宮城
県石巻市のワカメを使った
防災食を発売する。両市と
も新潟県中越地震(200
4年)、東日本大震災(11
年)の被災地であり、「災害
に備えてほしい」との思い
を込めたコラボ商品。同社
は、復興を目指す東北の漁
業者を応援したいという。

発売するのは、石巻市の
漁業者の名前を取って「石
巻漁師 勝太のわかめご
飯」。お湯や水をかけると
食べられるアルファ米で、
同社が生産した新潟・一般

「コシヒカリ」を使ってい
る。災害時にさまざまな人
が食べられるよう、アレル
ギーの原因となる「特定原
材料」27品目を使っていな
いのも特徴だ。

価格は1袋(50g)当たり
260円(税別)。5年間
保存できる。スーパーやイ
ンターネット通販で初年度
は5万食の販売を目指す。
10月以降の製造分には15年
産米を使う予定だ。

商品化を担当した同社の
豊永有さんは「震災を乗り
越えた1次産業従事者でタ
ッグを組んでやることに意
義がある。防災食としてだ
けでなく、震災から立ち直
りつつある東北の漁業者の
支援に役立ってほしい」と
アピールする。