新潟を掘り起こす

▷中◁

進化するコメ 避難所に

患者・乳幼児向けも

基礎研究生かす

東日本大震災の被災地に支援物資を運ぼうと、18日、長岡市を出発した車があった。乗り込んだのは、特別栽培米などの生産・加工を手掛けるエコ・ライス新潟（長岡市）の豊水有マネジャーら。岩手県の腎臓病患者団体などを訪ね、支援物資を届けた。

そのひとつは、湯や水でほぐすだけで食べられる同社のアルファ米「はんぶん米」。体に吸収されやすいたんぱく質が少ない改良品種米「春陽」を使う。避難所にいる食事制限がある患者も安心して食べられる。

はんぶん米は同社が2004年の中越地震で被災し、食物アレルギーの人が食べるものがない状況を目の当たりにして開発した。春陽も上越市で開発された改良米だ。新潟の経験や技術が集約した加工米が被災地で求められている。

新大などと共同

亀田製菓が被災地向けに供給した乳幼児向け米菓「ハイハイン」。コメの発酵食品に由来する乳酸菌「K－2」を含む。同社は09年に新潟大学などとの共同研究で、K－2にアトピー性皮膚炎やスギ花粉の症状に対する効果があることを確認している。

コメのあらゆる基礎研究を進める社内の専門チームが研究に取り組んだ。発芽玄米パック米飯や食べやすいおかゆなども開発した実績を持つ。

「一歩踏み込んだ研究をしないと、現状の商品を超えられない」。渡辺紀之・主任研究員は、直接収益には結びつきにくい基礎研究の重要性を訴える。昨年、研究室を、お米研究所」に格上げし、人員を17人と6人増やした。

新潟県のコメ産出額は全国1位。米菓や日本酒のメーカーが集積する。米を発売する。米ぬかの油の吸収に使うのだという。

食以外に用途

コメ栽培で大量に発生するものの、利用方法がまだ広がっている。

酒やもちから離れていることで、市場が縮小する。海外へのコメ市場開放で県内農家の廃業が加速する。

「至急、在庫分をすべて送ってくれ」。震災翌日の12日、設備工事を手掛ける進展工業（新潟市）（湯沢町）は、日本酒の羽田清一課長の携帯電話が鳴った。もみ殻を炭に加工した同社の油吸収剤に注文が入った。地震や津波の影響で漏れ出た栄養素を含む部分は落とさず、外側の殻「果皮」だけを取り除く技術を確立した。堅くて食べにくい玄米の印象を変えることで、新たに健康志向の消費者を顧客に変える。

杜氏（とうじ）の手はすべすべ――。白瀧酒造保湿性の高さに着目して新事業を始めた。日本酒や仕込み水を原料にした化粧品を昨年から本格的に販売している。日本酒と同じ「上善如水」のブランドで展開し、幅広い顧客が同社を知るきっかけを作る。

様々な方面で進化する新潟のコメ。亀田製菓お米研究所の熊谷武久マネジャーは言い切る。「おコメには可能性がまだまだ広がっている」。

谷川弘社長は、もみ殻の油を吸収する特長を生かす。公共事業の減少に悩む中、もみ殻の再利用を新たな事業の柱に育てる。コメの使い道は食以外にも広がる。

なかったもみ殻。「資源として活用したい」。長

エコ・ライス新潟は長岡市からアルファ米を被災地に送った

新潟
☎新潟 025-222-7547
長岡 0258-37-1000