

中越地震の経験を生かし、長岡市の米販売会社が売り出した腎臓病の人でも食べられる非常食が人気を呼んでいる。これまで注目されてこなかった食事制限者用の「コム」に、全国の自治体や福祉施設がとつき、半年で約5万食を販売。県や国の認定も受けた。賞味期限切れを圃取して、地元農家の地産などに「循環」させるシステムも注目されている。(長岡市希子)

「被災者の中には、透析患者もヘルシーの人もいます。健康な人向けの非常食だけを用意する行政施策は、現状ですべていい。」

長岡市米販売会社「エコ・ライス新潟」の豊永有さん44が、言葉に力を込める。

開発のきっかけは、04年の中越地震。避難所には、腎臓病や食事制限が必要な人たちも多くやってきた。しかし、食事制限者向けの非常食はなかった。

長岡市に家業があるNPO法人「東京腎臓病協議会」会長の神原晴夫さん(68)から、食量やストレスで腎臓を痛めた人が多くいたはずだと相談を受け、商開発を決めたという。

試作を繰り返し、継続約

非常食「はんぶん米」

2800万円をかけて出来上がったのが、非常食「はんぶん米」。水分が取り除かれて、たんぱく質とカリウム

が普通の米の半分、腎臓に負担をかけるりも削減に成功した。水を注いでから約60分、お湯を約15、20分で食べられる。

たんぱく質が低い秘密は、米の種類にある。人が使うのは「春陽」。同じに吸収されやすいたんぱく質の量が普通の米の比べて、約半分しかない。製造過程

の米を、ぬるま湯で一度洗うことで、カリウムとリンも減らすことができた。発売後に、新潟県と関東経済産業局の認定商品にな



栄養配分腎臓病に配慮

た。水戸市は300食を備蓄済みで、東京都多摩市も千食を購入予定。神戸市や東京都などの福祉施設や自然食品店、個人消費者にも、計3万食が売れた。

非常に備蓄としてだけではなく、一人暮らしの高齢者の普段の食卓にも並んでいるという。

同社では、非常食の備蓄で逃げられない震災時、避難の問題にも取り組んでいる。

震災後に、新潟県と関東内県の備蓄食糧は一災害が

エコ・ライス新潟 環境保全型農業をする農家が集まり、02年に立ちあげた。無農薬米、減農薬米の販売や、米を使った商品開発をしている。資本金1千万円、従業員7人。「はんぶん米」(写真)からでも販売可能(送料は購入者負担)で、問い合わせは同社(0258-66-0070)へ。



「春陽」は同社の契約農家や社員らが作っている＝同社提供

期限切れの米を無償で引き取るのが特徴だ。引き取った商品はまた、袋などの付随品も米に分類。付随品はリサイクルに、米は地元、畜産農家に無償で譲られ、豚や牛のえさに利用されている。

畜産農家は、はんぶん米を食べた豚や牛のフンから堆肥を作成。堆肥は地元農家の元に行き、野菜などが栽培される。その作物が人々の口に入る、というリサイクルの仕組みだ。

この備蓄の流れを、小中学校の給食で出る調理残さなどを回収する「NPO法人地域循環ネットワーク」(長岡市)と協力して実施するという。

また、今年9月をめどに、精米用の人やヘルシーの人の向けの非常食の製品化も予定だ。