

「特別非常米」開発

食事制限
患者向け 熱湯か水注ぐだけ

長岡市の米販売・加工会社が、水を注ぐだけで食べられる「特別非常米」を開発した。腎臓などに疾患を抱え、食事制限を求められている患者さん向けで、市場は30万~100万人と見込まれる。製法特許も取得した新商品の発想は、中越地震の被災体験から生まれたという。賞味期限後は飼料・肥料の自然循環機能も併せ持ち、自治体などから問い合わせが相次いでいる。

【根本太一】

薬剤処理なし

この非常食は、有限会社「エコ・ライス新潟（阿部信行代表）」の「越後そだちの新潟はんぶん米」。薬剤処理を一切していないため、炊飯したような食味を保つという。食ペ方は、レトルト容器の封を開けて熱湯を注いで20分、水なら約60分待つだけだ。

だが「はんぶん米」の最大の特徴は、その成分にある。たんぱく質の含有量が通常の半分というアルファ米を原料に、腎機能に負担をかけるといわれるやカリウムも低減。食

る患者でも、おいしく食べられるという効用を持っている。

厚生労働省の調査では、たんぱく質の摂取制限が必要な人工透析患者は全国で27万人。腎不全患者は100万人に上る。中越地震で被災した社員の一人が避難所に患者用の特別食が全く備蓄されてい

なかった事実を知ったことから、開発に乗り出した。

肥料化も可能

エコ・ライス新潟は、無・減農薬栽培に取り組み農家が集まって、自慢の米を直接消費者に販売しようとして設立した。かゆなどの加工食品も手がけており、資本金は1000万円。環境にも配慮し、賞味期限(5年)を過ぎた「はんぶん米」は、NPO法人の協力で、家畜飼料に混合されるといふ。その便は土に戻され、肥料としても再利用できる。

このため、県が災害

対策用として4000食分を購入。水戸市も2300食分を備蓄するなど注文が相次ぎ、当初の年間売り上げ見込み5000万円を1200万円に上方修正したほどだ。

倉庫内の仕分けもせず「にすむ」と同社の担当者。東京都内の自然食品会社や兵庫県の老人ホームにも納入しており、「来年度は原料米を多く仕入れて病院や福祉施設だけでなく海外旅行者の簡易食料としても販路を開拓していく」といふ。

260g入り（水を注ぐ前は100g）袋1食分294円を50袋1セットで販売する。エコ・ライスへの連絡は、02558・66・0070。

にいがた経済



エコ・ライス新潟の「越後そだちの新潟はんぶん米」