

新潟発！災害時の食の安心・安全を！はんぶん米

関係各位

有限会社エコ・ライス新潟



中越大地震の体験から生まれた

「はんぶん米」を東京都が3万食備蓄
します。

○備蓄初年度は、東京都から51の区・市・町に寄贈○

東京都は、5年計画で15万食のバリアフリーなアルファ米の備蓄を計画しています。その初年度は都下の自治体への周知の意味を含めて、51の区・市・町に各600食ずつ寄贈（大島町、八丈町は各300食）し備蓄します。

東京都がバリアフリーな「食の安全」に取り組を開始したことは高齢化社会の災害備蓄に向けて大きな一歩となり、新潟の災害の体験が生かされました。

○「高齢化社会」にあった備蓄が必要！○

「食べ物がない・・・」昔は食べるものがなくひもじい思いをしていましたが、今では生活習慣病を始めとして、アトピー、アレルギーなどが理由で一般職を「食べられない」人が増えています。

○新潟中越大地震の体験から学ぶ○

平成16年に発生した新潟中越大地震の避難体験から、要援護者が安心して食べることのできる災害食がないことに気がつきました。避難所には赤ちゃんから高齢者、外国人、食事制限者 etc 様々な方が逃げ込んできます。

しかし、自治体が備蓄しているのは、乾パン、塩分・タンパクなどが多く含まれる缶詰やアルファ米などでした。自治体の備蓄は被災想定をもとに人口から換算して必要な数量を確保します。残念ながら食糧の「質」に関してはあまり考慮されていません。

結果として、避難所に避難しても災害備蓄食を「食べられない」人たちが大勢いました。高齢化社会では、現在の備蓄で災害時の「食の安全」を守れないことを学びました。



住民が集まり自然発生的に「避難所」になってしまった見附市のホール。老若男女、健康な者、病氣治療中の方、様々な避難者に画一的な「乾パン」などが配布された

新潟発！災害時食の安心・安全を！はんぶん米

○東京の透析患者団体と災害支援協定を締結○

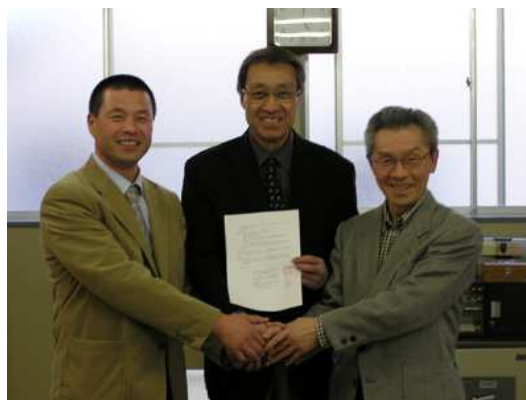
当社では、6年前より新形質米「春陽」を栽培していました。この新しいお米は農林水産省の「スーパーライス計画」から誕生し、人が消化吸収できるグルテリンが通常のお米の半分という特徴があります。新潟生まれの新しい可能性を秘めたお米です。

このお米の普及を目指し、NPO 東京腎臓病協議会(人工透析患者約 7000 名が会員：以下「東腎協」)と連携して活動を開始したときに、中越大地震が発生しました。

東腎協の榊原会長は新潟県出身で、母親と兄夫婦が長岡市に在住していて中越大地震に被災しました。仮設住宅に避難されているときに母親を亡くされています。

腎臓病患者は、被災すると「人工透析が受けられるのか」「制限食が食べられるのか」など、生命に直結する重大な問題が押し掛かります。

東腎協と当社で地域を越えて、「災害支援協定」締結し、患者自らが災害に備え備蓄する「自助」、東京が被災したときに新潟から支援する「共助」の活動を開始しました。



災害支援協定の締結 (H18年3月25日)
左：エー・ライス新潟代表阿部信行、中央：東腎協会長榊原靖夫、右：NPO 米・ケトン・センター理事長大塚勝

○東京都にバリアフリーな災害食備蓄の陳情○

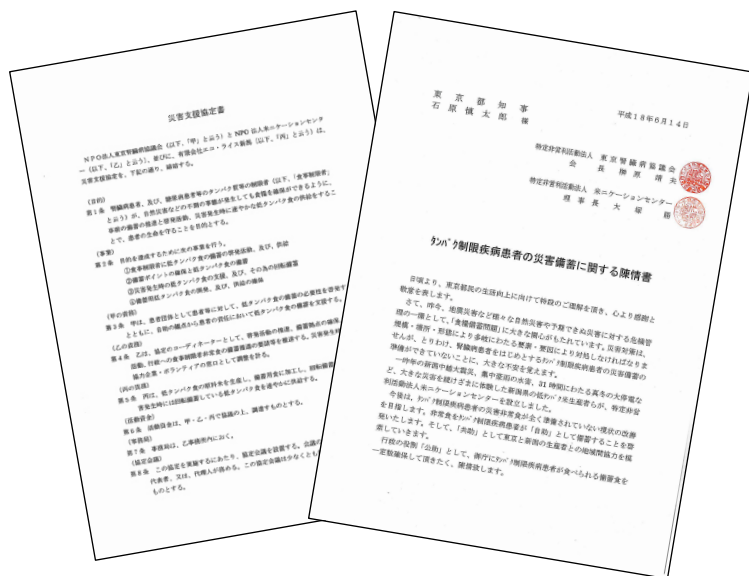
「自助」「共助」に続き、「公助」として、東腎協とともに東京都福祉保健局に「タンパク制限者疾病患者の災害備蓄に関する陳情」を行い、都内在住の約2万7千人の透析患者、周辺県から流入する透析患者の「食の安全」の確保を訴えました。

H18年3月に「災害支援協定」を締結し、6月に東京都へ陳情。その後、災害時における人工透析患者の災害食の問題は、東京都議会厚生委員会に取上げられました。

頻発する地震災害を受けて東京都が被災想定の見直しなどもあり、バリアフリーな備蓄が実現することができました。

陳情から約2年で、東京都という

巨大組織が備蓄に動かれたのは、かなりスピード感がありました。



新潟発！災害時食の安心・安全を！はんぶん米

○地震を風化させない！役立つ商品開発○

はんぶん米は、東腎協から新形質米「春陽を災害用に加工できないか」との榊原会長からの相談を受けたことから始まりました。

H18年度(財)にいがた産業創造機構のものづくり支援事業の支援を受けて、無添加でカリウム・リンを低減させる製法を開発しました(特許申請中)。H19年長岡市フロンティア開発事業の支援を受けてアルファー化するための乾燥機を試作しました。

本年度は、新潟県健康ビジネス連峰の支援を受け、同連峰の「三つ星ビジネスモデル」に選定をされました。



健康ビジネス連峰

「健康・福祉・医療」のニーズに応じた
新潟県産業のイノベーション

○被災地だからできる災害食・日常食を開発します○

H18年度に、新形質米「春陽」を原料にしたアルファーム米を全国で初めて新潟県が5000食備蓄しました。この備蓄は昨年の中越沖地震で活用されました。

中越沖地震発生3日後に、東京家政大学医師中村信也教授と避難所で健康状態と食事の調査を行いました。又、地元の国立新潟病院(柏崎市)の三吉医師と中村教授に協力を頂き避難生活の食事による体調変化の調査と解析を行っています。

新潟病院に通う糖尿病患者で被災前後のデータの変化から被災時の食事により体調の悪化が認められます。病態者や予備軍、そして、食事制限者が避難生活での食事の重要性が裏付けられます。

今後は「はんぶん米」に加えて、高アミロース米(血糖値が上昇しづらい米)を活用した災害食の開発を行います。又、日常から食べているものが災害時にも一番役に立つことから、非常食を日常使用にできる商品開発を目指します。



上: 中越沖地震で倒壊した家屋
下: 福祉避難所で高齢者を診察する中村教授

東京都に備蓄実現のためにご尽力を頂いた各位には心よりお礼申し上げます。

又、全国の自治体に食事制限者の食の安全を守る備蓄が進むことを祈ります。

今後とも新潟の災害の体験を生かした商品開発・普及を目指します。

念願の東京都備蓄について、取り急ぎ報告をさせていただきます。

【 問合せ先: (有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨナガユ) 】
〒954-0181 新潟県長岡市脇川新田町字前島 970-100
TEL 0258-66-0070 FAX 0258-66-0447
e-mail eco-net@nekonet.ne.jp