

我らの一押し

エコ・ライス新潟

無農薬米や特別栽培米の生産・加工を手掛けるエコ・ライス新潟（新潟県長岡市、阿部信行社長）は腎臓病で食事制限が必要な人でも食べられる災害備蓄食の販売に力を入れている。体に吸収されやすいなんばく質が少なく、腎臓に負担を与えない加工米「はんぶん米」を東京都に納入。来年からは腎臓病の患者団体と協力し、患者自身に備蓄してもらう活動も進める。

都は2008年度から5年計画で、非常食として熟湯や水を注げば食べられるアルファ米を15万食分、備蓄する計画。練馬区、多摩市に続き足立区でも独自に年内に備蓄する。エコ・ライスは今年も都に3万食分のはんぶん米を納入。3年連続で合計9万食となる。



体に吸収されやすいなんばく質が少なく腎臓への負担が少ない

春陽は新潟県上越市で開発された品種。同社の代表で生産者が8年前から栽培を始めた。今

アレルギーの人人が食べるものがなかった。災害時に食事制限者が体調を悪化させない食品を作る必要性を感じた」（豊永有マネージャー）。この体験をもとにアルファ米6000食分を年内に備蓄する。エコ・ライスは今年も都に3万食分のはんぶん米を納入。3年連続で合計9万食となる。

「脊陽」は体に吸収されやすいなんばく質「グルテリン」の含有量が他のコメの半分程度で、腎臓への負担が少ないと、一度炊いたご飯でも手軽に食べられる非常食。使用する改良品種米

中越地震の経験教訓

「脊陽」は体に吸収されやすいなんばく質「グルテリン」の含有量が他のコメの半分程度で、腎臓への負担が少ない。さらに一度炊いたご飯でも手軽に食べられる非常食。使用する改良品種米

「脊陽」は体に吸収されやすいなんばく質「グルテリン」の含有量が他のコメの半分程度で、腎臓への負担が少ない。

「はんぶん米を開発した。

実績でみると全国の収量は1000俵（1俵は約60kg）程度で、その約4割は

はんぶん米だけを採用され

の加工米の売り上げを全体の1割程度まで引き上げる

8月期の売上高は3億1000万円程度。災害備蓄用の加工米の売り上げを全体の1割程度まで引き上げる

のが当面の目標だ。

とはいっても、都に採用され

はんぶん米だけを採用した非常持ち出し袋を

今年から売り出した。来年から患者向けの販売を本格化する。合わせて患者自身に備蓄してもらう啓発活動

に店頭販売で販路を広げる

「県外では、中越地震の経験を生かして作ったもののがなかつた。そこでエコ・ライスに春陽を使って災害

がないカリウムを

△発売元：2007年9月
△年間販売実績：約9万箱
(2010年8月期)

△問い合わせ：025-66-0070

に店頭販売で販路を広げるのは難しい。

新潟

新潟 025-1232-17547