

# 米粉の6次産業化 連携

## 美松や亀田子会社がクッキー

### 食物アレルギー対応

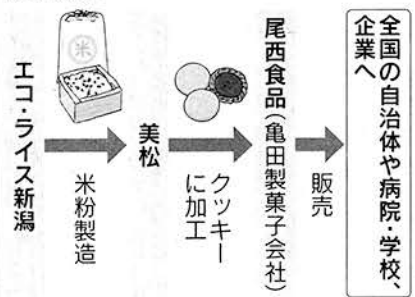
### 5年保存可能、非常食にも

長岡市の食品企業などが米粉の6次産業化で連携する。洋菓子製造の美松（長岡市）は新潟県産の米粉を使い、5年間保存できるクッキーを製造。亀田製菓の子会社で非常食大手の尾西食品（東京・港）が全国の自治体や企業に売り込む。小麦など特定のアレルギー物質27品目を含まないのが特徴で、多くの人が食べられる商品として平時だけでなく災害時の需要にもらむ。

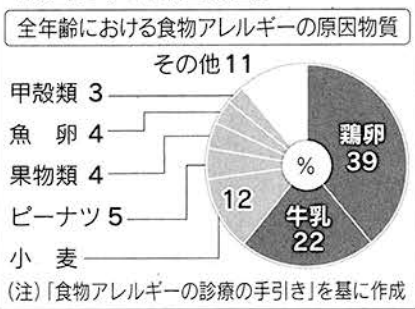
コメを生産・加工するエコ・ライス新潟（長岡市）が美松に米粉を販売する。美松がクッキーに加工、尾西食品が販売する。美松が長岡市内に工場を6月にも整備し、アレルギー物質の混入を防ぐため専用の製造ラインを設ける。1日あたり3万枚の生産能力を確保し、10月に全国で発売する計画だ。

設備投資にあたり北越銀行が3千万円を融資し、総務省からは3千万円の交付金を受ける。米粉クッキーの特徴は小麦や卵など特定のアレルギー物質27品目を使っていない点だ。ココナツやアーモンドを使い、米粉特有のサクサクとした食感に仕上げた。食物アレルギーを起さにくい食べ

新潟県産の米粉を使い、6次産業化に取り組む



鶏卵や牛乳を食物アレルギーの原因とする割合は高い



アレルギーは、特定の食べ物を取った後にアレルギー反応を通じて皮膚や呼吸器などに生じる症状のこと。最悪の場合、死に至る恐れもある。専門医などがまとめた「食物アレルギーの診療の手引き」によると、国内では乳児の約10%、小学生以上で1・3〜4・5%が食物アレルギーを持つとされている。原因となる食物では鶏卵が39%と最も多く、次いで牛乳が22%、小麦が12%となる。

### 長岡市長「市施設で利用検討」



森市長

今回の米粉を活用する事業では、地域経済活性化などの包括協定を結び、長岡市と北越銀行が国の交付金を使えるよう支援した。地方創生が叫ばれる中、森民夫市長に事業の可能性について聞いた。

「今回の事業をどう評価していますか。アレルギー対応の食品が普通の食料品として売られるようになればいいと思っています。アレルギーを気にしないで、（みんなが）同じものを食べるというふうになる方がよい」

「市内の施設で利用する考えはありますか。」「検討している。長岡の企業が頑張っているのを後押しする。給食などで使い長岡の産業活性化に結びつけるものにならないかなと考えている」

「災害を想定した食料備蓄に多くの自治体が取り組んでいます。」「（保存）期限が来る前に食べて『おいしい』と受け入れてもらえるならば、ある程度の備蓄をしていくという風にかじを切る可能性もある」

物とされている。小麦粉に比べると製粉コストがかさむため割高になりがちだが、一部の人がとってアレルギーの原因となるグルテンを含まないなどの特徴を打ち出して新たな需要を期待する。東日本大震災時には食物アレルギーを持つ避難者向け食料の確保が課題とな

「1箱8枚入りで約180円（税抜き）となる見通しだ。月間500万円の売り上げを目指す。アレルギーを持つ子どもの親などが参加する長岡にこつとくらぶの榎園早苗代表は「日ごろから使えるアレルギー対応の食品を買える場所が増えたい」と期待する。

「長岡市では乾パンなどの食料備蓄をやめた。スーパーの配送センターに食料品はいくらでもあ