

# 賞味期限5年半、包材も工夫

## 備蓄用コメ加工品開発

### エコ・ラ 豊永氏が事業展開報告

うるち米だけでなく、

酒造好適米の集荷販売や災害（備蓄）用コメ加工品などの製造販売も行う（株）エコ・ライス新潟（長岡市脇川新田町）のマネージャー・豊永有氏はこのほど、国際食品工業展の開催に併せて農産物や食品のシェルフライフ（品質保持期限）をテーマに開かれた「農業食料工業会シンポジウムフードテクノロジーフォーラム」で講演した。

同社は、新形質米「春陽」を使用した「はんぶん米」など備蓄用のアルファ米各種や、米粉クッキーの販売も手掛けている。食物アレルギー特定27品目未使用の米粉クッキーは、備蓄・一般用途両方に対応。洋菓子（株式会社）美松（長岡市）が新工場を建設して製造し、保存食で全国に販路を持つ尾西食品（東京都港区）が10月から全国の自治体・病院などに販売する事業連携がスタートしている。

エコ・ライス新潟は、設立当初は一般家庭用販売が100%だったが、コメの消費減やニーズの変化もあり、27年産で新



豊永有氏

潟コシヒカリの栽培は3割弱。逆に特定用途向けなど水稲は16品種を栽培している。

生産者の組織でありながら、加工品も手掛けることになったきっかけは、平成16年10月に発生した中越地震だ



全国140自治体で備蓄採用



最多300人以上が聴講したフォーテック

った。「避難所に行く」と

糖尿病による食事制限や摂食障害の関係で、普通の非常食や白米を食べられない人がたくさんいる。当時の備蓄食は賞味期限を長くするために、塩分や糖分を強くしたものが多かった。ライフラインが寸断しているとき

に、生米があってもしょうしようもない。逆に食事制限のある人向けに食べられる物を作ればビジネスになる」と考えたという。

避難所は、赤ん坊から高齢者、男性・女性、外国人、透析患者、アトピー、咀嚼困難者など多種多様な人が集まる。そんな中で、健康者も含めて

避難所の誰もが食べられる食品として開発したのが乾燥米飯（アルファ米）「はんぶん米」だ。原料米には、消化性タンパクが2分の1の「春陽」を使用。無添加で力リウムは2分の1、リンは30%少ないのが特徴だ。東京都の21万食をはじめ、全国140自治体の備蓄食として採用され

りでも分かりやすいものに工夫した」という。賞味期限は製造から5年半。長期保存のため、余計な副材は入れずに白米に特化し、炊飯を洗米して糠を洗い流して得済みだ。

### 消拡、所得安定目指す

「薬事法との関係で、透析患者やアレルギー対応との表記はできないが、はんぶん」の名称やデザインで災害時には配る人・もらう人がともに間違わず、配色も薄暗が

同時に無添加でカリウムやリンを減らせる。アルファ米の水分は12%以下。また包材も4層構造にすることで、酸素の透過性をほぼゼロにしている。製造方法は特許を取

ただし炊飯を洗米・乾燥させるため、エネルギーコストがかかる。豊永氏も「大量生産には不向き。デイリー商品としては難しく、受注生産にならざるを得ない」と説明した。

米粉クッキーは6月から、長岡・三条・加茂市の公立保育園のおやつに採用。豊永氏は「長期保存できると同時に、日常でも食べられる商品を開発することによって、消費の拡大と生産者の所得安定を目指していきたい」と抱負を語った。