

新潟県議会「総合交通・防災対策特別委員会」 要配慮者用災害食の開発/防災給食について視察 中越地震の体験を活かした新たな「食の開発」と「コメの可能性」

○ 新潟米の無限の可能性で災害時の安心・安全な「食」を提供する ○

中越大震災の体験で、日本一美味しいコシヒカリを食べられない「食事制限者」の存在を知りました。「新潟米」が災害時に健康者・食事制限者が安心・安全に食べられる「コメ」の可能性を信じて開発・生産を実践してきました。

それは、新潟の数々の自然災害を教訓として、地域の農商工連携で新たな産業とコメの価値の創造で新市場開拓にもなります。今回、県議会の防災対策特別委員会の議員の皆様、災害対策と産業育成は個別の問題ではなくて、組み合わせることで防災力・経済力・教育力の育成が可能であることをお伝えできればと思います。

日時：平成30年2月1日（木） 15：30～16：30

場所：アオーレ長岡 市民交流ホールD（当社に会議室がないためホールを借用）

人数：新潟県議会総合交通・防災対策特別委員会 委員17名、地元県議会議員4名

（県議会定員53名、新潟県議会総合交通・防災対策特別委員会定員17名）

視察：① 災害備蓄食料の開発について

目的 ② 災害時の食に関心・理解を深める防災給食の取り組みについて



低グルテン米「春陽」を原料に独自の特許製法開発。東京都30万食をはじめ全国200ヶ所以上の自治体・病院等で備蓄。

「made in 新潟」選定



業界初！3種類の食べ方ができる。「白飯」「わかめご飯」「かゆ飯」で体調に合わせて塩分コントロールができる。新潟県警で備蓄。

「made in 新潟」選定



石巻の被災した漁師のビジネス支援から誕生。中越の「コメ」と石巻の「わかめ」。被災した一次産業を応援と震災からの教訓を形にした。



アレルギー対応。米粉を使い特定原材料等27品目不使用。アレルギー疾病対策法の施行で全国の自治体からの注文が殺到している。

「made in 新潟」選定

「食育」と「防災」はベストマッチ！実践を紹介



南魚沼市の小・中、支援校26校で行った「防災ランチ」。アレルギー対応で、地元産の魚沼米をアルファー米にして給食で食べた。石巻の被災漁師2名も講師として参加しました。



糸魚川火災で焼失した加賀の井酒造の小林大祐さんを講師に、中野区、目黒区、和光市の5校の小学校で「コメ」と「災害」について5年生に体験の講義をしました。

米の生産者が集まって作った会社
（有）エコ・ライス新潟

【担当：豊永有】

〒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

<http://www.eco-rice.jp/> e-mail office@nekonet.ne.jp

