

# 中越地震で生まれた食事制限者向け 非常食米の開発と大学等との交流

—医療・介護・福祉機能—

## エコ・ライス新潟



低タンパク米の非常食



平成 16 年の新潟中越地震の際、非常食が食事制限のため食べられない人の存在を知り、誰もが安心して食べられる非常食の開発に着手。

低タンパク米「<sup>しゅんよう</sup>春陽」を使用し、無添加・薬剤不使用でカリウム・リンを低減しアルファ米の非常食を開発した。また、大学など共同で、かつて地域で作付けされていたお米「<sup>しらふじ</sup>白藤」の復活プロジェクトを実施している。



ながおか  
新潟県長岡市



長い間放置されていた小学校の校庭で田んぼを開墾して米を育てる。

### 【医療・介護・福祉】

「春陽」を基に、タンパク質制限が必要な腎疾患患者も共に食べられる非常食米（5年保存のアルファ米）を開発し、病院食等の備蓄米として活用されている。

### 【地域社会の振興】

中越大震災の「米」、東日本大震災の「わかめ」、一次生産者同士がコラボして「勝太のわかめごはん」を生産、販売し、被災地同士の息の長いビジネス支援を展開している。また、被災体験から米粉を活用した特定原材料等 27 品目を使用しない米粉クッキー専用工場を竣工し、全国の自治体・教育機関・病院などで備蓄されている。



学校田で育てた米で非常食を作り被災地やマンマーに送りました。



フード・アクション・ニッポン アワード 2015  
で東日本大震災「食べて応援しよう！ 賞」を受賞



国連総会にあわせてニューヨークで主催した「RICEPEACE project」の試食イベントで米粉クッキーがアメリカ人に大好評。



熊本地震では、米粉クッキーと新潟県・長岡市が備蓄している「はんぶん米」を被災地に届ける。