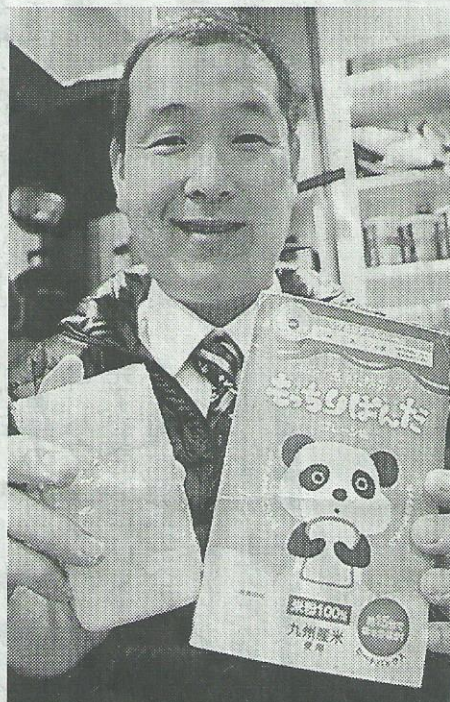


パン製造販売「石窯工房アグリ」(長崎市)

安心して食べて



長期保存を可能にした米粉パンを手にする西島オーナー＝長崎市築町、石窯工房アグリメルカ築町店

米粉100%パン開発

アレルギー対応と防災備蓄を両立

東急ハンズも取り扱いへ

防災意識の高まりを受け、長崎市のパン製造販売「石窯工房アグリ」(西島直孝オーナー)は米粉100%の「アレルギー対応防災備蓄パン」を開発した。生活雑貨大手の東急ハンズ(東京)での取り扱いが決まるなど、関心が高まっている。

いったアレルギー物質に対応。レトルトパックで1年間保存でき、温めて食べられるように発熱材をセットにした。アレルギー患者の支援活動に取り組む「NPO法人アトピッズ地球の子ネットワーク」(同)の赤城智美事務局長は「缶詰の米粉パンはあったが、長持ちし、温められるものは聞

いたことがない。災害時に食事の選択肢が増えるのはありがたい」と歓迎する。同社は東日本大震災のときにアレルギー対応の食料が不足したことを知り、開発に着手。すでに完成させていたアレルギー対応の米粉パンを基に、長崎女子短期大や県工業技術センターなどの協力を得て保存法を

研究。約千回の試作を繰り返した。

東日本大震災以降、大手食品会社が長期保存商品の販売を強化するなど、非常食・防災食市場は拡大を続ける。民間調査会社、富士経済(同)によると、市場規模は震災前の2010年の98億5千万円から、20年には250億円規模まで拡大すると予測されている。

取り組みは、農業振興につながる可能性もある。使っている米粉は雲仙市千々石町の若手農業者らでつくる農業研究会が福岡県の製粉業者に委託して製造。同会で米粉普及に努める荒木政勝さん(31)は「米粉用米の増産にもある程度対応できる。周辺のコメ農家に声を掛け、地域活性化につなげたい」と期待する。

防災備蓄パンは1月下旬から「アグリ」の長崎市内3店舗とインターネットショップ、東急ハンズで販売予定。西島オーナーは「ア

レルギーの方を助けたい思いで作った。南海トラフ巨大地震が予測される地域など防災意識は高まっており、全国の自治体や企業からの需要はある」と読む。15年度の売り上げは約4700万円(5万個)を見込み、翌年度に倍増させたい考えだ。
(熊本陽平)