こんなところに王様がいた！

ニッチの王様

［第34回］

非常用ご飯
業界シェア

第34回の王様
尾西食品

王様の歩み

1935年に創業。軍備食としてアルファ化食品の製造を開始する。終戦後は、培った技術を非常用備蓄食料の用途へ転換。さらに乳幼児に向けたアルファ化穀粉を開発し、インスタント離乳食といった栄養食品も手がける。現在は米のほか、パンやサプリメントを販売。

尾西洋次社長。「阪神大震災のとき、乾パンは食べにくいと言われた。災害のときこそおいしい食事をと思い、国産ブランド米にした」

非常食といえば乾パンが主流だったが、96年に水や湯を加えるだけで軟らかいご飯になる「アルファ化米」が逆転。現在は構成比の86％を占める。昭和初期にこの画期的な食品を開発した尾西食品（東京都港区）を訪ねた。

湯を注ぐだけでアツアツご飯
潜水艦乗組員たちの願いが原点

王様の誕生▶［軍備用品］

火が使えない潜水艦で誕生
海軍、陸軍に販路を見いだす

創業者の尾西敏保氏は、元潜水艦技師。「火気厳禁の潜水艦内でもご飯が食べたい」という海軍の声を聞き、研究に着手。炊いたご飯を急速に乾燥させて、水分を加えると炊き上がった状態に戻るアルファ化米を開発した。終戦から29年後に帰国した小野田元少尉の手記には、尾西の米を食べて、生き延びたという内容が記されている。

右1944年製造の「餅の素」。水を入れてかき混ぜると、もちができる。下80年代のアルファ化米。おもゆもある

王様の領土▶［宇宙でも］

さまざまな環境に対応する
NASAにも認められた

標高の高い山では、気圧の低下とともに水の沸点が下がる。ご飯が上手に炊けないこうした環境で、アルファ化米は重宝されている。登山隊や南極越冬隊が携行しているほか、05年には宇宙ステーションでの採用も正式に決定した。

上南極越冬隊の携行品になっている右宇宙ステーション用の製品。コンパクトで、保存スペースも取らない

下湯を注いで20～30分でできあがる。水なら60～70分

王様の配慮▶［衛生的］

ゴミを減らし、二次災害を防ぐ

不衛生になりがちな被災地では、ゴミを減らすことが大きな課題。同社の商品は、水か湯を注ぎ、袋のまま食べるタイプ。容器が調理器具と食器を兼ねているため、ゴミが少なくて済む。さらに紙筒容器に入ったパンも商品化。手が汚れていても、直接触れずに食べられるうえ、容器は焼却処分が可能。

缶よりゴミの量が少ない紙製容器。底を押すと、パンが出てくる仕組み

王様の悩み▶［倉庫の中］

目下、認知度向上を模索中

全国の自治体などに8000万食が備蓄されているなど、アルファ化米はほぼ倉庫の中。一般的な知名度は低く、認知率では乾パンの42％に対して8％しかないという。そこで、数々のヒット商品のパッケージデザインを手がけた佐藤卓氏を起用したり、新聞に全面広告を打ったりして、認知度向上を模索している。

文／川岸 徹 photo／竹井俊晴