

## 尾西のごはん



## 世界の傑作品「第6回」

見渡してみよう、われわれの周りには傑作品が溢れている。忠実に機能し、時代の文化を反映する愛すべきモノたち。モノ・マガジンは、そんな傑作品が語りかけるストーリーを紹介する。

万二に備えた個人備蓄はもはや「常識」である。でも、せつかくならば「美味しいもの」がいい。

自然災害が続いている。

ミャンマーのサイクロンに中国四川省の大地震……地震列島ニホンに暮らす僕らにとって突然の被災は他人事ではない。万が一のために食料備蓄をしておくことは、これからの日常生活では「常識」といっていい。

そんななか、注目したいのが尾西食品のアルファ米である。

この「アルファ米」というのは炊いたごはんをそのまま強制的に熱風乾燥させたもの。

こうしてでんぷん質をアルファ化しておくことで、この後水分さえ加えればいつでも元の「ごはん」に戻る。水分は熱湯である必要はなく、冷水であっても支障ない。しかも5年間もの長期保存が可能で、質量も軽い。保存食としては最高の食品なのだ。

じつはこの米のアルファ化技術は第2次世界大戦中に開発されたかなり古い技術だ。発端は旧海軍の「火気厳禁の潜水艦内でもごはんが食べたい」という要望で、これに応じた元潜水艦技師の尾西敏保氏が開発した。

現在生産されるアルファ米のほとんどは自治体や企業が備蓄する非常時用食糧となる。その数じつに8000万食！首都東京だけでも8000万食分が備蓄され、倉庫や格納庫でスタンバイを続けている。

「でも、このように災害備蓄として注目を集めるようになったのは、ここ10数年のことなんです」と、

取材に応じていたたいた尾西食品の担当者は言う。この流れは「阪神淡路大震災が大きなきっかけ」だったそう。

1995年に兵庫県南部を襲った巨大地震は、死者6402人、負傷者約4万3000人を越える大惨事となり、30万人以上が避難生活を余儀なくされた。

「この時被災者には備蓄の乾飯が配られたんですがこれが食べにくい、ノドを通らないとたいへん不評で、これを機に備蓄食糧のごはんへの切り替えが進んだのです」

それまで災害用備蓄の66%は乾飯で、残り34%が米飯だった。現在では86%が米飯に切り替わった。大変な時こそ、やっぱりごはんが食べたいのだ。

しかも尾西のごはんはとてウマイ。特にもち米を使った「おこわ」や「赤飯」などは普通に炊いたものと遜色なく、日本のフリーストリー技術のレベルの高さを見せつけられる。

備えあれば憂い無し。ハラが減つては戦はできぬ。でも、せつかくならば「美味しいごはん」がいいのである。

尾西のごはんシリーズ「アルファ米」と「乾燥粥」は、炊きたての美味しさを逃さずに急速乾燥。常温保存が可能で、保存期間は5年。注水後までお湯を注げば15分(水の場合は60分)でできあがる。バリエーションも豊富で、白米、五目ごはん、梅わかめごはん、わかめごはん、炊込みおこわ、山菜おこわ、赤飯、白がゆ、梅がゆがある。価格277円～399円