

# アルファ米ヒストリー

アルファ米といえば非常食としてだけでなく、アウトドアでも利用されており、食べたことのある人も少なくないだろう。その発端は第2次世界大戦中に開発された潜水艦乗組員のミリメシであり、2008年3月には実際に宇宙空間で宇宙食としてデビューした。この潜水艦からスペースシャトルに至る歴史を紹介しよう。

## 餅の素 (二〇〇瓦)

### 用法

本品ヲ適當ナル器ニ同重量ヨリ  
約一割減ノ湯又ハ水ヲ入レタル  
中ニ投ジ能ク攪拌シテ供食ス  
横須賀海軍軍需部

## 製品

この「餅の素」がアルファ米のプロトタイプ。米の形状は残っており、完全に粉末状に加工されている。裏面には「製造年月 昭和十九年一月、製造所 尾西食品研究所、横須賀海軍軍需部」と記されている。



アルファ米という呼び名の由来を存知だろうか。米の場合、生米の状態をベータ、炊飯した状態をアルファと呼ぶ。アルファ化した米をそのまま置いておくと、再びベータ化してしまう。炊かないように炊いた米を急速で均一にアルファ化のまま乾燥させた米だからアルファ米という。ちなみに、いんげん質の食材で生食できるのは唯一の豆である。通常ベータ状態の豆は消化、吸収できないのである。

第2次世界大戦後期に海軍からの要請で、潜水艦乗組員の食料を開発するというのがその発端だった。潜水艦は密閉状態で、火を使って調理すると酸欠になる恐れがあるのと、当時の潜水艦だと潜望鏡から火を使ったときの煙が漏れ、発見される確率が非常に高くなってしまふ。つまり、火を使わなくても食べられる食品の開発である。そこで尾西食品の創業者、尾西敏彦はオランダの物理学者カッツ博士の「いんげん回折をヒントに、でんぷんの「アルファ化」加工技術を開発。水さえあれば戻して食べられるアルファ米のプロトタイプ「餅の素」が完成した。



こちらは昭和28年に製造された保安隊備蓄糧食「粉餅」。この名前から察するに、「餅の素」の改良版なのではないだろうか。左の袋は1食分220gで、裏面には使用方法として「約1/2容(約1合)の水又は湯を加えよく攪拌して供食する。」と記されている。

昭和30年代後半の尾西食品のチラン。アルファ化の成功からさらに研究を重ね改良を続けていることを、素人のど自慢の合格の秘訣になぞらえている。当時の製品として「即席餅」「オニシライス」「アルファパウダー」「あんの素」「くづ餅の素」などがあつた。

その後、ミリメシから民生品へとスピンオフしたアルファ米は非常食やアウトドア用として発展を遂げる。数多くの冒険家たちの携行食として、あるいは被災地などへの支援物資として、さらに家庭用の備蓄用非常食としてさまざまなシチュエーションで、その機能を発揮してきた。南極越冬隊も、一週間の調査などというときにはキヤタピラ車にアルファ米を積み込んで、エンジンの横でホカホカに温めて食べたなどという話が残っている。

そして2008年3月、アルファ米は宇宙へ飛び立つ。宇宙空間では水が完全に沸騰しないため、地上と同じようにふくらまないとメシを炊くことは不可能。つまり、宇宙空間ではごはんを食べるには、アルファ米の携行は必然なのである。宇宙食用にビニールで真空パックされたアルファ米に75mlの湯(75〜80℃)を加水器から針で注水する。水が全体に行き渡らないとうまく戻らないため、注水にも宇宙食用の技術がある。30分程度で戻るので、ハサミで袋を切って食べる。また、宇宙空間では気圧の関係で血液の状態が上がり、感覚機能が鈍くなるため、尾西食品の宇宙食用アルファ米は、最良品質の低アミノ酸米を使用している。さて、ミリメシから宇宙食まで進化してきたアルファ米、次なる進化は?



アルファ米は多くの冒険家の旅を支えてきた。冒険家の堀江一さんや、アルピニストの野村謙三さんもアルファ米の愛用者である。





保存や調理が簡単な高機能保存食であることから、被災地や飢饉地域への支援物資としても、アルファ米は大いに活躍してきた。アルファ米を手に満面の笑みを浮かべているのは、バブアニューギニアの人たち。昭和43年に津波があったときの支援の写真。



2008年3月11日～27日、スペースシャトル「エンデバー号」によるミッションが行なわれた。国際宇宙ステーション (ISS) への、日本実験棟「きぼう」の船内保管室の取り付けも順調に完了し、ミッションは成功裡に修了。写真は勤務の中、ホッと一息する食事の時間。世界中から採用された宇宙食を全員で賞味。日本食では「尾西の白飯 (矢印部分)」「イワシのトマト煮」「ねぎま」をクルー全員で楽しんだ。尾西食品のアルファ米でNASAの宇宙食として認証されているのは、左ページ下の左から「白飯」「山菜おこわ」「おにぎり」「鮭」「赤飯」の4タイプ。

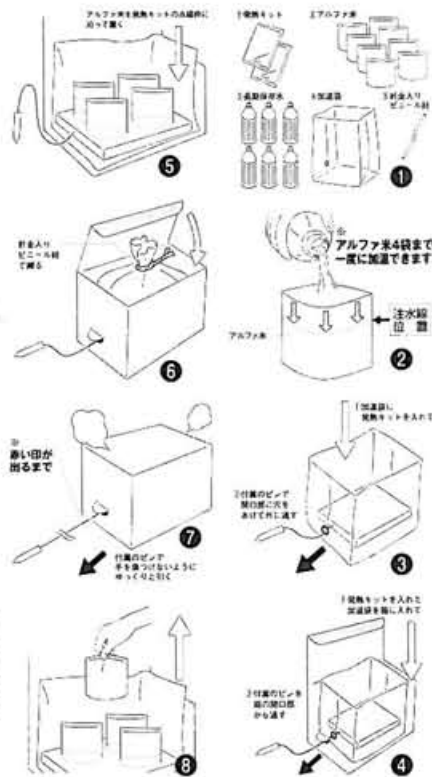


▲尾西のごはんシリーズC

内容：アルファ米わかめごはん、アルファ米赤飯、アルファ米五目ごはん、アルファ米梅わかめご飯（各2袋、計8袋）、長期保存水500ml（6本）、発熱キット（2袋）、加温袋（1袋）、針金入りビニール紐（1本） 総重量5.70kg、外箱サイズL462×W414×D247mm、価格5900円 尾西食品

▶「尾西のごはんシリーズC」の作り方

このパッケージさえあれば、あたたかいアルファ米を食べることが出来る。①セット内容の確認。②アルファ米に水を注ぎ、よくかき混ぜてからチャックを開ける。③加温袋に発熱キットをセットする。④加温袋をそのまま箱に入れる。⑤箱の中の加温袋に先にセットしたアルファ米を入れる。4つまで同時に温められる。⑥加温袋の上部を針金入りビニール紐でしっかりと封をし箱を閉じる。⑦赤い印が出るまで紐を引くと発熱開始。⑧30分後に完成。



▲尾西の炊込みおこわ

賞味期限：5年 / エネルギー：375kcal / 内容：100g（もち米、うるち米、人参、油揚げ、ごぼう、椎茸、こんにやくなど）、スプーン付 注水量110ml、調理時間はお湯で15分、水で60分。価格399円 尾西食品

▲尾西の五目ごはん

賞味期限：5年 / エネルギー：377kcal / 内容：100g（うるち米、人参、油揚げ、ごぼう、椎茸、こんにやくなど）、スプーン付 注水量160ml、調理時間はお湯で15分、水で60分。価格357円 尾西食品

▲尾西の白飯

賞味期限：5年 / エネルギー：366kcal / 内容：100g（うるち米）、スプーン付 注水量160ml、調理時間はお湯で15分、水で60分。価格294円 尾西食品



▲尾西の山菜おこわ

賞味期限：5年 / エネルギー：361kcal / 内容：100g（もち米、うるち米、わらび、ぜんまい、えのき茸、細竹、ふき、さくらげ）、スプーン付 注水量110ml、調理時間はお湯で15分、水で60分。価格399円 尾西食品

▲尾西のわかめごはん

賞味期限：5年 / エネルギー：363kcal / 内容：100g（うるち米、乾燥わかめ、ごまなど）、スプーン付 注水量160ml、調理時間はお湯で15分、水で60分。価格336円 尾西食品

▲尾西の梅わかめご飯

賞味期限：5年 / エネルギー：358kcal / 内容：100g（うるち米、乾燥わかめ、乾燥梅肉）、スプーン付 注水量160ml、調理時間はお湯で15分、水で60分。価格357円 尾西食品



▲尾西の赤飯

賞味期限：5年 / エネルギー：369kcal / 内容：100g（もち米、小豆、ごま）、スプーン付 注水量110ml、調理時間はお湯で15分、水で60分。価格357円 尾西食品

▲尾西の白がゆ

賞味期限：5年 / エネルギー：148kcal / 内容：40g（うるち米）、スプーン付 注水量280ml、調理時間はお湯で5分、水で40～50分。価格273円 尾西食品

▲尾西の梅がゆ

賞味期限：5年 / エネルギー：151kcal / 内容：42g（うるち米、乾燥梅肉、もみしそ）、スプーン付 注水量280ml、調理時間はお湯で5分、水で40～50分。価格294円 尾西食品



▲「尾西のおにぎり」の作り方

のりの保存が難しく賞味期限が1年のため。保存期間を5年にこだわる尾西食品では、非常食とせずに海外旅行用としている。しかし、きちんと賞味期限をチェックさえするならば、非常食として十分に活用できる。A~Cの作り方は同じなので、Aを実際に作ってみる。①アルファ米の入っている容器に具材を入れる。②水、またはお湯を容器の印のところまで注ぐ。③具材とアルファ米を均一になるようにかき混ぜる。④容器の蓋を閉める。水なら60~70分、お湯なら20~30分置く。⑤時間が経ったら蓋を開け、中身をのりの上に置く。⑥のりを巻いて出来上がり。



▲おにぎり【明太子】

賞味期限：1年／エネルギー：145kcal 内容：40g（うるち米、たらこ、ししゃもの卵、唐辛子、焼海苔など）／価格263円 尾西食品

▲おにぎり【さけ】

賞味期限：1年／エネルギー：145kcal 内容：40g（うるち米、鮭、焼海苔）／価格263円 尾西食品

▲おにぎり【梅しそ】

賞味期限：1年／エネルギー：141kcal 内容：40g（うるち米、乾燥梅肉、もみしそ、焼海苔など）／価格263円 尾西食品