

尾西食品製「尾西のやっぱん」

やっぱり ごはんだ



「メシだ！メシだ！」

テントを設営し、バックバックの荷を解くと、僕はさっそく夕食の仕度にかかった。

「五目」はんにしようか、それとも山菜おこわにしようかな……」

夕食の献立を考える始めると、いつも僕はウキウキする。何はなくとも米のメシ……!! ニッポン男児の基本なのだ。

といっても、飯ごうでメシを炊くわけじゃない。飯ごう炊さんは手間がかかるし、焦げ付いた鍋を洗うのには大量の水が必要だ。だから僕は水場の乏しい高所登山や海外旅行では、もっぱらアルファ米を使っている。アルファ米っていうのは、お湯や水を注ぐだけで上がるドライフードのことだ。

「ええ！? アルファ米だつて!」

読者のなかにはきつと否定的な反応をする人もいろいろ。

「だつて、まずいじゃん」

そう。確かに昔はまずかった。べちゃっとしてコシがなく、風味も甘味も感じない。茹ですぎの Pasta や伸びたラーメンのようなどろりしたような感じがついてまわった。ところがどっこい、うまいんだよな。いまときのヤツは。

とくに『尾西食品』のアルファ米は格別で、僕はここの大ファンだ。なかでも「赤飯」や「山菜おこわ」みたいなもち米ベースのメニューはモチモチ感が絶品で、グルメも唸る仕上がり。だまされたとおもって食べてみて。絶

対に仰天するはずだから。

*

じゃあそもそも「アルファ米」ってなんだろう? それを説明しておこう。

知つての通り、米の主要成分はでんぷんだ。でも正確には生米は「ベータでんぷん」という状態にあり、僕ら人間はそのまま食べても消化することができない。もし生米を食べるとみんな下痢をしてしまう。

しかしベータでんぷんは、水と熱を加えて糊状にすることで消化の良い「アルファでんぷん」というヤツに変えることができる。この作業が「炊飯」で、生米がアルファでんぷんに変化したものが「ごはん」なのだ。

知らなかったでしょ?

でもアルファでんぷんは、そのまま放置すると再びベータでんぷんに戻ってしまう。炊いたご飯を放置して冷や飯になったときのことや、炊飯器の縁に付いて固まった米粒のことを想像してほしい。あれがそうだ。

このベータ化というのは水分量が30~60%、温度が2~3℃程度のときにもっとも進行するそう。逆に乾燥状態ではほとんど進行しない。ということは、強制的に乾燥させてしまえばアルファ状態のまま安定させられるってコト。そこで炊飯直後に強制的に熱風乾燥させたものが「アルファ米」なのである。

そしてこのアルファ米は水分さえ加えればいつでも元の「ごはん」に戻る。だから最高の保存食品なのである。

じつはこの技術は旧日本海軍で開発されたもの。潜水艦乗組員の「火気厳禁の潜水艦内でもごはんが食べたい!」という要望に応え、尾西敏保という人が開発したそう。

軍用品としてのアルファ米は広く利用され、終戦から29年後に帰国した小野田元少尉の手記にも「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ほど、軍ではお馴染みのものになっていた。

戦後になるとアルファ米はヒマラヤなどの高所登山で愛用された。高山では気圧の低下とともに水の沸点が下がるから、ごはんが上手に炊けない。だからアルファ米が大活躍するのだ。アルファ米は植村直己さんら多くの登山家に愛用され、数々の冒険を支えた。

*

しかしいま生産されているアルファ米は、ほとんどが国や自治体の非常時食糧となっている。その数じつに8000万食! 首都東京だけでも800万食分が備蓄され、倉庫や格納庫でスタンバイを続けている。

こんなふうに災害備蓄として使われるようになったのは、阪神大震災がきっかけだ。1995年に兵庫県南部を襲った巨大地震では30万人以上が避難生活を余儀なくされた。このとき被災者には備蓄の乾パンが配られたが、これが「食べにくい」とブーイングを浴び、それを機に「ごはんへの切り替えが進んだ。

じつは震災直後、僕は神戸市長田区の焼け野原でボランティア活動をしていた。

約3カ月に渡って新湊公園にテントを張り、さまざまなお手伝いをした。炊き出しもしたし、弁当も配った。だから乾パンの「ダメさ具合」は死ぬほど知っている。あんなに固くてポソポソしたもん喰えっこない。とくにお年寄りには酷で、最初は感謝されたものの、大阪圏からおにぎりやお弁当が届けられるようになると、備蓄倉庫の乾パンはまったく減らなくなり、配った端から捨てられるようになった。緊急時だろうと、空腹だろうと喰えないものは喰えない……。人間の「現実」がそこにはあった。

たいへんなときこそ「やっぱりごはん」なのである。

この教訓を生かし、積極的な米飯食への切り替えが進められた。当時の災害用備蓄の66%は乾パンで、残り34%が米飯だったが、いまでは86%が米飯に切り替わったという。

最近の尾西食品は個人備蓄用の食べ切りサイスにも力を入れている。食器が要らず、中にはスプーンも入っている。だから水さえあればいつでもごはんにありつけるのだ。

僕はこのバックを家に10食、クルマに10食ほど常備している。もちろんいつでもキャンブに出かけられるようにだが、じつはもうひとつ大きな理由がある。

それは、いざというときのため。

何かあったとき、誰かを助けられるように。尾西の「ごはん」は美味いだけじゃない。だから僕は、好きなのだ。



登山、冒険、大災害。
タイヘンなときこそ
やっぱりごはんだ。



尾西食品/尾西のごはん

お湯で15~20分、水で60分ですでにできるアルファ米を使った携帯用米飯食。
メニューは白米、五目ごはん、炊込みおこわなど9種類。長期保存ができ、5年保証がつく。
価格294~399円税別尾西食品



袋の底部を広げると安定するようにデザインされている。暗い場所で熱湯を使っても安心なのだ。ひとり分の食べ切りサイズで、出来上がり量は210~320g。



スプーンが付いているので食器がなくてもそのまま食べられる。またわかりやすい注水線やチャック装備のおかげで、非常時でも調理が簡単ができる。



アルファ米の宇宙食。食味にもこだわり、秋田県産あきたこまちなど高級米を採用している。近い未来、日本の「ごはん」が宇宙の人気メニューになるだろう。



これが元祖アルファ米食品で、旧日本軍の軍需品だった「餅の元」。ラベルには「昭和十九年一月、横須賀海軍重需部納」とある。その起源は潜水艦なのだ。

COLUMN

尾西食品の創業は1932年。太平洋戦争中に元潜水艦技師であった尾西敏保が「火の使えない潜水艦の艦内でも暖かい米飯を食べられるように」と、でんぶんの「アルファ化」加工技術を開発したことに始まる。

1935年には「葛練りの素」「餅の素」などの製造を開始、1944年には水を加えるだけで米飯に還元する「乾燥飯」の工業的製法の確立に成功した。

終戦後は平利用途へ転換を図り、1956年には乳児用アルファ化でんぶんを開発。森水乳業との業務提携で離乳食、ベビーフードを広く生産し、戦後の混乱期に乳幼児たちの発育増進栄養改善に大きく寄与した。

1989年には海外旅行者用アルファ米「国際線」シリーズを販売。海外旅行者やバックパッカーたちに広く認知される。また本文で述べたように1995年の阪神大震災以降、備蓄食糧としての意義が見直され、現在では国や各地方自治体に大量の備蓄用製品を納め、アルファ米のシェア65%を誇るトップブランドとなっている。

2005年には宇宙航空開発機構との共同開発で、国際宇宙ステーション向けのアルファ米製品を実装。僕らの「ごはん」はついに宇宙へ出たのである。

宇宙に飛んだアルファ米