

融通性と広い可能性

都心部において発生する帰宅困難者

→職場への配備

- 先の東日本大震災の際にも、都心部において、広範囲にわたる交通網のストップにより大量の帰宅困難者が発生しました。
- 勤務先にどまるように言われても、家族のことが気にかかり、やはり歩いてでも帰宅しようとするのが人情というものです。
- 穀物飲料は、カバンに入るなどの携行可能なサイズ。万が一の時の為に事務所に備蓄される企業様が増えています。

近年頻繁に発生する記録的豪雨・豪雪による孤立地帯への初動救援

- 大震災だけでなく、近年頻繁に発生している記録的豪雪などで、緊急的に住民の避難が必要になった場合など、応急用の食事として公民館や避難指定場所への配備、提供をされることをご提案いたします。

日本全国の観光地→寺院・仏閣への配備

- 大勢の人が訪れる観光地を抱える地方自治体、京都や鎌倉などでも災害発生時の帰宅困難者への対応を真剣に検討されています。
- 国内からの観光客だけでなく、外国からの来観者を含めた救援を行うにあたって、簡易で簡単に食することのできる非常食として、避難場所となる神社・仏閣などへの穀物飲料の配備をご検討いただいております。

日常の食品として

- 手術により、消化器官の一部を切除された方など、通常の食事が困難な方が、日常の食事として利用されている事例もあります。
- 非常用としてだけではなく、穀物飲料は日々の食事にも利用して頂ける特徴があります。

平成26年2月

埼玉県秩父地方・豪雪による集落孤立化の際、
初動救援物資として実際に役立てて頂きました

平成26年2月、埼玉県の山間部・秩父地方を記録的な豪雪が覆い尽しました。埼玉県からの要請により、自衛隊ヘリコプターによる穀物飲料の運搬が行われ、雪に閉じ込められ、全く身動きの取れなくなってしまった当該地域の住民の方に対し、初動対応の救援物資として、実際の現場にて活用して頂きました。限られた人員と機材そして時間の中、空中からの投下が可能なうえに、水分と栄養の同時補給の機能を有する穀物飲料ならではの迅速な対応が実行できましたと、大変に良い評価を頂いたことを報告させて頂きます。



※写真はイメージです

JA北大阪 6次産業化への取組

特許技術移転により、地元農家（組合員）が生産したお米を主原料とし製造する「飲めるごはん」が生まれました。お米生産農家の所得向上と、災害時の初動対策に対応するという2つの地域貢献に同時に取り組んでいます。

※特許技術…不特定多数の人が飲用可能となり、かつ、安定かつ省エネルギーにて製造することができ、かつ、沈殿を抑制することができる穀物飲料および穀物飲料の製造方法に関するもの。

学校・児童の登下校時の自助ツールとして

- 児童の登下校時の災害発生時に備え、簡易な非常食を入れた「自助ツール」「自助バッグ」の携行を推奨されている自治体が増えていますが、幼い子供たちゆえの「食品アレルギー」問題がハードルとなり、すべての児童に携行させることのできる非常食がなかなか見つからないというお声を頂く事が多く、厚生労働省の定める食品アレルギーを含む原料を除外した穀物飲料に對して関係者の方からのお問い合わせを頂いております。

車・鉄道・旅客バス・船舶への積載

- 救急箱（=ファスト・エイド・キット）を搭載している一般車両がありますが、震災・豪雪などで高速道路上や山中に閉じ込められたり、渋滞で身動きが取れなくなった場合に備えて非常食を車両・鉄道・旅客バスに搭載するということを考えられます。
- 公用車の被災時には、場所によっては救援を呼べない場合もあります。1缶1食相当ですので、一日なら3缶という小さなサイズで搭載して頂けます。海難事故、山岳遭難などでもご活用下さい。

病院・介護施設など医療・福祉の現場

- 穀物を流動食風に食すことができるという特徴から、病院・介護施設からもお問い合わせを頂いております。術後の療養食として、又、災害発生時、患者さんだけでなく、職員の方を含めた非常食としてご検討頂いております。



国土強靭化
民間の取組事例集掲載

製造特許
第5719965号



そのままお飲み下さい。
よく振って

無果汁
梅・こんぶ風味



梅・こんぶ
風味
ココア
風味
シナモン
風味

販売者:北大阪農業協同組合 大阪府吹田市山田西4丁目15-1

非常時は、水も火も使えないのが通常。
だから、

阪神・淡路大震災の体験から生まれた非常食

震災直後、水道・電気・ガスの供給がストップしました。飲み水にも困る中、水分がないと食べづらいビスケットや乾パン、加熱・加水が必要なインスタント食品は食べられません。

そんな過酷な体験がもとになり、生まれたのが『飲めるごはん』です。

水も火も必要なく、水分と栄養を同時に摂ることができるため、

災害初期段階は特に役立ちます。

子供や高齢者も飲みやすい風味を付け、アレルギーにも配慮しました。

非常時に少しでも体を癒し、気持ちを落ち着けてほしい。

だからこそ、平常時に備えてほしい。農協はそう願っています。



被災時の実情と備蓄食について

私たちが想像する被災地の状況は、実際と大きく異なることがあります。そのため、用意している備蓄食が被災後すぐに役立つとは限りません。ここでは、被災者の実体験をもとに、備蓄食に必要な特徴をまとめました。

被災者の実体験

●加熱・加水の必要な食糧、インスタント食品などはすぐに食べることができない。



●加熱・加水の必要がなく、簡易・迅速に口に入れることができること。

●ガス漏れ、破損した車からの燃料漏れなど安易に火を使うことはできない。



●火を使うなどの危険性を回避できること。

●乾パンやビスケットなど、バサバサした乾燥物は水分を同時に補給しないと食べづらい。食べ物と飲み物を分けて備蓄しなければならない。



●栄養だけでなく、同時に水分が補給できること。
●空腹と渴きを同時に解消できること。
●救援する側、される側、双方にとって効率的であること。
●それ単体で複数の機能・利点を有し、省スペース化できること。

●噛む力の弱い方など、通常の食事が困難な方もいる。高齢者や幼い子供には食べられないものが多い。



●高齢者でも容易に口に入れることができるもの。食べるというよりも、むしろ簡単に飲めること。

●交通網は完全に寸断されている。周辺地域からの救援はすぐには届かない。



●周辺地域からの本格的な救援・配給が届くまで初動段階を凌ぐことのできる備蓄食が必要。

●なんでも食べられるわけではない。アレルギー食材の不安。



●医療体制は混乱・崩壊。アレルギーを発症する確率を抑えることが必要。

●災害発生時・緊急時のみしか活用できない。



●平常時においても軽食として活用できること。

備蓄食に必要な特徴

●加熱・加水の必要な食糧、インスタント食品などはすぐに食べることができない。



●火を使うなどの危険性を回避できること。



●栄養だけでなく、同時に水分が補給できること。
●空腹と渴きを同時に解消できること。
●救援する側、される側、双方にとって効率的であること。
●それ単体で複数の機能・利点を有し、省スペース化できること。



●高齢者でも容易に口に入れることができるもの。食べるというよりも、むしろ簡単に飲めること。



●周辺地域からの本格的な救援・配給が届くまで初動段階を凌ぐことのできる備蓄食が必要。



●医療体制は混乱・崩壊。アレルギーを発症する確率を抑えることが必要。



●平常時においても軽食として活用できること。

飲めるごはん

「飲めるごはん」は、日本人が日常食材として慣れ親しんできたお米・はとむぎ・小豆を主原料とする穀物飲料です。栄養と水分を同時に補給できる、まさしく「飲めるごはん」。阪神・淡路大震災の実体験から、災害発生直後の初動段階に対応できる備蓄食が必要と考え作られた、「飲めるごはん」には、「簡易・迅速・そして確かに役立つ」理にかなった特徴があります。

こだわりの技術

お米との相溶性に優れたハトムギ・小豆を炊き上げ、穀物が沈殿しにくい技術を活かして、程よい食感を残したまま、長期保存(5年)出来る飲料に仕上げました。

9つの特徴+α

加水・加熱が不要

電気・ガス・水道が遮断された状況では加水加熱の必要なインスタントの食品などはすぐに食することができます。

水分・栄養の同時補給

本品だけ水分と栄養を兼備している為、初動対応時に救助する側の運搬労力を低減。緊急・応急の初回支援物資として有効です。

甘味と三つの風味

疲労を軽減し、お子様にも飲みやすい甘味があります。心身の疲労を癒やします。

5年間の長期保存

丁寧なレトルト加工を施すことで製造日より「5年間」の長期保存が可能です。交換頻度が少くなり、備蓄費用の低減にもつながります。

省スペース化

本品単体で水分と栄養を兼備している為、備蓄品目数の低減、保管場所の省スペース化にもつながります。常温にて保管いただけます。

やわらか食

社会の高齢化に伴い、災害発生時、被災者の高齢者割合も上ります。穀物飲料「飲めるごはん」は、高齢者に優しいやわらか食です。

強度・携行可能サイズ

建物の下敷きになってしまって容器が破損しにくく、積上げや空中からの投下も想定。帰宅困難者が携帯することが可能なサイズとなっています。

害獣被害を受けない

缶製品のため、ネズミやイタチが食い荒らすなどの害獣被害を受けず、安心して保管いただけます。



+α 「アレルゲン対策」と「穀物原料+素材」

[穀物原料と素材]

(工夫) (優しさ)
お 米 **はとむぎ** **小 豆** + **砂 糖** **風 味**

特定原材料7品目および特定原材料に準ずる21品目は使用しておりません。

卵/乳/小麦/えび/かに/落花生/アーモンド/そば/あわび/いか/いくら/オレンジ/牛肉/カシューなツツ/キウイフルーツ/くるみ/ごま/さけ/さば/大豆/鶏肉/バナナ/豚肉/まつたけ/もも/やまいも/りんご/ゼラチン
上記を含む原材料を使わずに作りました。

規格と成分

単品	缶経52mm 高さ132.5mm 重量289g
ケイ	245g×30缶入り 幅(長辺)327mm (短辺)270mm 高さ138mm 重量8,860g

梅・こんぶ風味
熱量 150kcal
たんぱく質 1.5g
脂質 0.3g
炭水化物 35.0g
食塩相当量 0.018g
糖類(砂糖・ぶどう糖加糖液糖)・うるち米・はとむぎ・梅果汁・小豆・昆布パウダー・もち米・乳化剤

ココア風味
熱量 150kcal
たんぱく質 1.8g
脂質 0.6g
炭水化物 34.0g
食塩相当量 0.013g
砂糖・うるち米・はとむぎ・ココアパウダー・小豆・もち米・乳化剤

シナモン風味
熱量 150kcal
たんぱく質 1.7g
脂質 1.0g
炭水化物 34.3g
食塩相当量 0g
砂糖・うるち米・はとむぎ・小豆・シナモン・もち米・乳化剤