

## いまだきの非常食 おいしく明るく、日常でも

灰色一色だった非常食のパッケージに、赤、黄、青のポップなイラストが登場した。雑炊などには香川・小豆島のつくだ煮業者の昆布だしが使われ、味も一級。東京ビッグサイト（東京都江東区）で開かれた見本市「危機管理産業展」では、日常の食品が長期保存に対応し、防災食になる“逆転の発想”が注目を浴びた。（牛田久美）

### 雑炊や海鮮カレー

「防災食を作るのではなくて、普段おいしく食べながら、数年間保存できる食品という、逆のアプローチで作ってみた」アサリ入り十穀米の雑炊、鯛ご飯、海鮮カレーなど保存食「HOZON HOZON（ホゾン ホゾン）」防災シリーズ。

### だしは昆布エキス 〇

きっかけは、年間数十万食の備蓄食糧が国内で廃棄されていると聞いたこと。自治体は賞味期限が近づいたものは家畜の飼料などに回すことが多い。防災訓練で住民に配ることもあるが、大量の乾パンや保存食の灰色の袋は、なかなか引き取り手がないという。

「保存期間近くたった非常食を食べたいか。「備蓄」と書かれた灰色の袋を貰ってうれしいか。美味しく明るく見えて、新しい世界を築きたい」。つくだ煮製造販売業「宝食品」（香川県小豆島町）は瀬戸内海の島で昭和23年からつくだ煮を製造し、長期保存する技術があった。

「昆布の煮汁、うまみがつまんだしを濃縮する技術があって、昆布エキスとして業務用を食品製造会社に出荷している。今回も主力の品にふんだんに用いた。昆布エキスを使った雑炊は、どれも試作時から「おいしい」と好評だった。一方、コメはしっかり味を付け、かつ歯応えも残す方法へ挑戦が続いた。

「熱湯をかけるアルファ化米は避けて、開封後、すぐ食べられるレトルト食品の長所を生かしたかった」。試作を重ね、たどり着いたのは、栄養価も高い発芽玄米。さらに、炊飯でなくコメと具材を初めから混ぜ合わせて加熱する製法で、歯応えを実現した。

### 種類が多くあきず

ポップな配色の袋を担当したのは、デザイン事務所「スイミーデザインラボ」（東京都渋谷区）社長で、アートディレクターの吉水卓さん（37）。昨秋、歌手の松任谷由実さんがアルバム『宇宙図書館』を発表時、全37枚のジャケットを元に独特なタッチで作品を描き、話題を呼んだ。パッケージが島に届いたとき、工場では歓声があがったという。「特に女性社員は珍しそうだった。被災地でも力がわくのでは」（三沢さん）。しばしの“芸術鑑賞”に沸いた。

吉水さんは「東日本大震災を体験して、落ち込んだとき勇気づけられるようなデザインにしたかった」。アルミ素材は、光るのを防ぐため白く着色してから色を刷るよう配慮した。一方、「そのまま銀色の上に刷った部分もある。ピカピカして、子供向けの楽しい技術なんですよ」。避難先で連日食べても楽しめるよう、すべてが違う印象になるよう心がけ、3日で描き上げた。普段も食べ、置き分が災害備蓄にもなる。長本さんは「あるようでなかったレトルト食品。地味だった非常食に新しい世界を築きたい」と話している。