

おいしさと笑顔をストックする。

親子で学ぼう、防災への備えと簡単調理

- 尾西食品について
- 大災害時のリスク
- 能登半島地震の物資調達状況について
- チェックポイント
- ★ おにぎりを作ろう
- 備蓄について(おススメ商品のご紹介)
- アルファ米の歴史
- アルファ化でん粉について
- アルファ米の活躍・安心安全取組み

2025年8月5日 尾西食品株式会社 メディカル営業課 大山

会社概要

会 社 名

尾西食品株式会社(亀田製菓株式会社100%出資)

本 社 所 在 地

〒108-0073

東京都港区三田3-4-2 いちご聖坂ビル3階

創

業

昭和10年(1935年)

資 本 会

3,000万円

代 表 者

代表取締役社長 市川 伸介

社 員 数

168名(2025年7月現在)

事業内容

長期保存食の製造と販売



尾西食品の主なラインナップ



大地震発生の危険性

命を守る3つの自助の取組

マグニチュード7クラスの首都直下地震は今後30年以内に70%の確率で発生し、最新の埼玉県地震被害想定調査結果では、県南東部の11市区に震度6強の揺れが発生すると想定されています。

災害対応は、まずは「自分の命、安全は自分で守る」ことが重要です。しかも、「災害対応は日頃、やっていること しかできない」と言われています。日常的な心構えや対策が大きな効果を発揮するのです。 "自分の命は自分で守る"ために、3つの取組は必ずしましょう。

1 家具の固定

首都直下地震の被害イメージと近い阪神・淡路大震災では、死者数は6,434人に及び、死者の80%以上が家屋の倒壊や家具等の転倒による圧迫死でした。

"自分の命、安全は自分で守る"ためには、まずは家具や家電製品の固定をしましょう。

【家具等の固定方法】

それが難しければ、 ボール式(突っ張り棒)+ストッパー式

ポール式(突っ張り棒)+ストッパー式 またはマット式 ※L型金具等→L型金具、ベルト式、



特に重要なポイント

- ▼ ①寝ている場所
- ② ②よくいる場所(ダイニング、キッチン、
 - 子供部屋等)
- ② 選難経路

は、家具や家 電製品が倒れ てこないように

する

2 災害用伝言サービス

災害発生直後は、電話がつながりにくい状態となる ため、家族の安否を確認するには「災害用伝言サービス」を活用することが有効です。予め家族で連絡方法 を決めておき、日ごろから体験しておきましょう。

災害用伝言ダイヤル「171」

- ①171にダイヤル ンガイダンスが流れる
- ② 録音は「1」、再生は「2」をダイヤル ンガイダンスが流れる ③ 連絡を取りたい被災地の方の固定電話番号および携帯電 話・PHS・IP電話の番号をダイヤル
- (O××)-×××-×××× >ガイダンスが流れる ④ 伝言の「録音」または「再生」

災害用伝言板/NTT災害用伝言板Web171

携帯電話各社が提供する「災害用伝言板」では、携帯電 話番号単位で安否情報を登録・確認できます。

NTT災害用伝言板web171では、全ての電話番号(携帯電 話・固定電話等)単位で安否情報を登録・確認できます。

★ 体験利用日:毎月1日・15日,防災週間(8/30~9/5)など

3 3日分品の水・食料備蓄

(携帯トイレも合わせて備蓄)

災害発生直後は、支援物資が届くまで時間がかか ることを想定し、最低3日分(できれば1週間分) の水と食料を備えておきましょう。

保存性のよい食料品を少し多めに『買い置き』し、その 備蓄(ストック)した食料品を、日常的に食べて、食べた分 を買い足す「ローリングストック」が無駄なく有効です。

- ✓ 飲料水及び食料品は最低3日分(できれば1週間分)を確保する(水は1日1人3ℓ)
- 日分や家族が食べたいものを用意する
- ✓ 主食(米、ハン等)だけでなく、副菜(野菜等)や 主菜(肉、魚等)など栄養バランスも考える
- ✓ 家族構成(乳幼児・高齢者・食物アレルキー等) を考慮した食料品を用意する

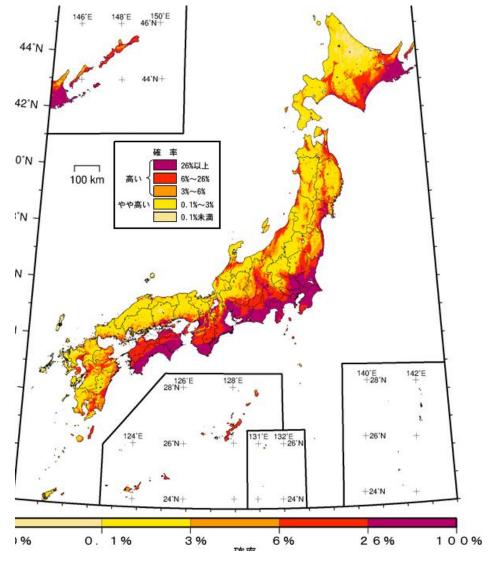
皆さんの行動・備えが、自分や家族の命を守ることにつながります。



●件所: 〒330-9301 さいたま市浦和区高砂3-15-1

●TEL: 048-830-8148 ●ホームページ: http://www.pref.saitama.lg.jp/a0401/bousaitaisaku/index.htm
2016年3月修正 (2014年8月発行)

政府の地震調査研究推進本部によると、今後30年間に震度6弱の揺れに見舞われる確率が図の通りとなります。



大発災が起きた時のリスク

- ・道路の寸断、交通網のマヒ、津波、地滑り、液状化
- ・停電、断水、ガスの停止
- ・ガス漏れなどによる火災、火災旋風(火の竜巻)
- 群衆雪崩(狭い場所で将棋倒し)
- ・公助 (警察、消防、救急、自衛隊などの救援活動)

東日本大震災後 ➡援助物資到着まで1週間

日	月	火	水	木	金	土
3/6	7	8	9	10	11 地震発生	12
13	14 空	15 白の1週間	16	17	18 救援物資 到着	19
					到石	
20	21	22	23	24	25 炊き出し	26
27	28	29	30	31	4/1	2 市町から 供与

災害 自助

共助 公助

公助を期待しない! 基本は自助(自力) と共助(ご近所)

備蓄は最低3食3日分

発災直後

- ・即食性に優れたもの
- ・糖分のとれるもの
- ex:クッキー・パン

2日目

・調理に手間がかからないもの ex:おにぎり・パン・アルファ米

3日目

- ・カロリーの高いもの
- ・野菜がとれるもの
- ex:カレー・一汁ご膳・アルファ米

令和6年度能登半島地震の物資調達状況について **/** 際災情報の



内閣府(防災担当)の資料引用

資料1

令和6年能登半島地震における 物資調達・輸送の状況

内閣府(防災担当)

令和6年能登半島地震に係る検証チーム(第4回) 令和6年5月13日(月)





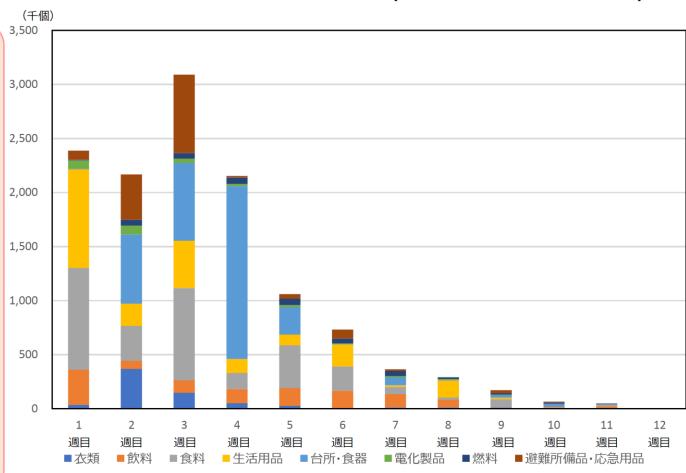
https://www.bousai.go.jp/

令和6年度能登半島地震の物資調達状況について **/** 防災情報のページ



■主な支援物資搬入実績(暫定値) ■時間経過による要請品目の変化 〔暫定値(物資調達・輸送調整等支援システムより)〕

【食品】 ・アルファ化米 :61万食 ・パックご飯 :37万食 ・レトルト食品 :28万食 ・パン・ロングライフパン:30万食 【飲料】 • 7K :69万本 ・野菜ジュース :13万本 ・ロングライフ牛乳 :10万本 •乳酸菌飲料 :10万本 【生活用品】 •紙皿 :153万枚 ・携帯トイレ :108万回 ・仮設トイレ :800基 【避難所備品】 段ボールベッド : 7千個 ・ブルーシート : 7.8万枚 【電化製品】 ・ジェットヒーター :50台 ・ストーブ :65台 •洗濯機 :80台 •乾燥機 :80台



令和6年度能登半島地震の物資調達状況について **/** 防災情報のページ



1週目

パン:20万食 水:15万本

カイロ:24万個

ストーブ・ジェットヒーター:100台

段ボールベッド:400台 仮設トイレ:170基

2.3週目

アルファ化米:30万食

パックご飯:14万食

レトルト食品:19万食

野菜ジュース:8万本

下着類:25万着

簡易洗濯キット:1万セット

4.5週目

洗濯機:80台 乾燥機:80台

給水用500ℓタンク:70個

アルファ化米:15万食

パックご飯:13万食

缶詰:3万食



ジェットヒーター(七尾市)



アルファ化米(珠洲市)



洗濯機·乾燥機(穴水町)













★下記のポイントを確認しておきましょう★

- ☑①アレルギーのチェックは出来ていますか?
- ☑②宗教関係で食に制限がある方はいませんか?
- ☑③嚥下困難者、乳幼児の非常食は用意できていますか?
- ☑4 置き場所のチェックは出来ていますか?
- ☑ ⑤ 今備蓄している食品を作ることが出来ますか?

①アレルギーのチェックは出来ていますか?

アレルギー対応製品

食物アレルギーを持つ方に安心して召し上がっていただけるよう、 アレルギー対応製品(特定原材料等28品目不使用)を備蓄しましょう。



● 専用の作業場、工場で製造・包装

アレルギー対応製品には、完全に隔離された専用の作業場を使用。 包装は、クリーンブースで囲われた、アレルギー対応製品専用の包装機で行なっていますので、 アレルギー物質混入の恐れはきわめて小さくなっております。 ※ライスクッキーは、専用の丁場で製造・包装しております。

安全管理の徹底

定期的に、製品のアレルギー物質検査を実施。衛生面やアレルゲン対応への管理体制を徹底し、 安全・安心な製品を提供しております。

②宗教関係で食に制限がある方はいませんか?



★ ハラール認証製品

日本のグローバル化にともない、ハラール認証を取得した食品の需要が増加しております。 当社では、緊急時にもイスラム教徒の方に心配なく食事をとっていただけるよう、ハラール認証取得商品も製造しております。

ハラール認証製品とは・・・ NPO法人日本アジアハラール認証協会により 「ハラール認証」を取得した商品



③嚥下困難者の非常食は用意できていますか?



嚥下困難者用の非常食

高齢者はちょっとした環境の変化で食事量が低下し、全身状態が悪化してしまいます。 災害により停電でミキサーが使えなくなる場合や、義歯の紛失など咀嚼機能が低下し 通常の備蓄食では栄養が十分に摂れない可能性を考え、嚥下対応の非常食を準備しておきましょう。



停電でミキサーが 使えない!

義歯の紛失

食事力の低下

災害による 環境変化のストレス



4 置き場所のチェックは出来ていますか?

備蓄倉庫の課題

- ○備蓄していることは知っているが、どこに何が入っているか知らない
- ○何から出せば良いか知らない
- ○そもそも倉庫の場所を知らない
- ○高く積みすぎて取ることが困難



⑤今備蓄している食品を作ることが出来ますか?

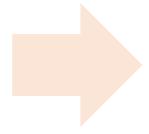
<u>とある施設では・・・</u>



→缶切りを使ったことが無い



→作り方が分からない



避難訓練と合わせて、 「食事の訓練」も定期的に 行いましょう!



→ごみの処理が分からない

5つのチェックポイントを見直し、災害に備えましょう!

「携帯おにぎり」を作ってみましょう





シールを剥がす袋の表面のシールを 剥がします。

STEP 2



備品を取り出す「切り口2」を開封 し、脱酸素剤 (エージレス) を取り 出します。袋の底を広げ、チャック の中央を折り広げて置きます。

STEP 3



お湯又は水を注ぐ袋表面の「注水 線」まで、お湯又は水を注ぎ入れま す。

熱湯を注ぐと15分、 水を注ぐと60分で 出来上がります。 あついお湯を使う 場合は、やけどに 注意してください。

4 4



振り混ぜる袋のチャックしっかり閉めて、よく振って(約21回)ご飯と 具材を混ぜ合わてください。

STEP 5



待つ出来上がりまで、お待ちください。※熱湯で15分、水(15℃)の場合61分を出来上がりの目安としてください。





形を整える袋の上から押さえ、おに ぎりのパッケージ写真にそって形を 整えます。「切り口3」を水平に切り ます。

7



切り口を順番に切る「切り口2」を水平に切り、「切り口3」と「切り口 5」を斜め上に切り取ります。





出来上がり表面と裏面のパッケージ を外側に折り込んでお召し上がりく ださい。

備蓄について①

ライスクッキー

ココナッツ/いちご





災害食用 ハイハイン

携帯おにぎり 鮭/わかめ/五目おこわ/昆布













【賞味期限】5年6か月 【入数】 48箱/1ケース 【内容量】 48g/1箱当たり (8枚入)

【賞味期限】5年6か月 【入数】 24袋/1ケース 【内容量】 20g/1袋当たり (2枚入)

【賞味期限】5年6か月 【入数】50袋/1ケース 【出来上がり量】 104~109 g

★両味とも、 アレルギー物質28品目不使用

★中身は市販のものと一緒、 包装のみ長期保存用

★わかめ・昆布は、 アレルギー物質28品目不使用

★開けてすぐ食べられる

備蓄について②

ご家庭/職場向け オススメ

長期保存食セット 3日分







- ★お水も入った充実の3日分セッ
- ★ロッカーやデスクの引き出しにも 収納可能です

長期保存食セット 1日分いろいろ





- ★人気アイテムだけが詰まった 1日分のセット
- ★A4サイズなので、本棚や キャビネットにも収納可能です





長期保存食セット 1日分ごはん











- ★アレルギー対応の商品だけが詰 まった安心の1日分のセット
- ★A4サイズなので、本棚や キャビネットにも収納可能です



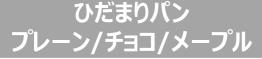






備蓄について③

職員/行動食向け オススメ

















【賞味期限】5年6か月 【入数】36袋/1ケース 【内容量】 70 g

【賞味期限】5年6か月 【入数】50袋/1ケース 【出来上がり量】 104~109 g

- ★開けてすぐ食べられる
- ★袋タイプなので、ゴミがかさばら ない
- ★片手で食べられる

- ★わかめ・昆布は、 アレルギー物質28品目不使用
- ★片手で食べられる



アルファ米の歴史①



当該品は海軍航空隊用の携行食糧として使用されたもの。 その他小野田寛郎氏がルバン島にて、ゴムの氷嚢に入った非常用糧秣が島に流れ着き 募舎で粉餅を食されたという。

「潜水艦から生まれた アルファ米」

かつての潜水艦では、潜航中の乗組員の呼吸・生命維持の為に酸素は何より貴重で、調理の為に火を使い無駄に消費することは許されませんでした。

海軍の潜水艦乗組員であった創業者の、「火を使わずに簡単に作れるごはんが有ったらいいな」という想いから、昭和7年にアルファ化技術が開発されました。

昭和19年には海軍の要請を受け、 アルファ米の製品化に成功。終戦ま でに、餅の素を含めて約1億5千万 食が軍需食として供給されました。





上記記事は 1974.5.23 週刊現代 「小野田寛郎 命令の中身 私を三十年間も戦い続けさせた上官・横山中将の絶対命令」





アルファ米の歴史②

乳児用として







戦後、平和目的に

転換し、アルファパウ ダーとして乳児用製品 にも。

森永乳業にも供給。

登山者 向けに





ヒマラヤ等の高地に於いては、沸点が低いことから米を炊くことが難しい。

そこで、沸点関係なく軽量で水で戻せるアルファ米は登山家、冒険家が愛用!



尾西食品のアルファ米



アルファ米とは・・・?











生(ベータ)澱粉(消化しにくい)

アルファ化澱粉(消化しやすい)



アルファ米(消化しやすい)

水分約15%

水と熱でアルファ化

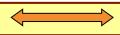
炊飯

水分約65%

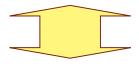
炊飯後、急速乾燥

水分約10%以下

※アルファ化澱粉は、冷めると生澱粉に戻る特性



急速乾燥でアルファ化を維持できる



- ●ご飯(アルファ化澱粉) ━━━━ 冷めるとボロボロのご飯に(パックご飯も)(生(ベータ)澱粉に逆戻り)
- ●焼きたてのお餅(アルファ化澱粉) 冷めるとかたいお餅に(生(ベータ)澱粉に逆戻り)

アルファ米は、**お湯やお水を注ぐだけで美味しいご飯になる不思議なご飯**

アルファでんぷん研究の歴史

大阪大学教授産業科学研究所

1. 沿

アルファ澱粉というと比較的耳新しい言葉であり、何 か澱粉の新製品であるかのように考えられやすいが、ア ルファ澱粉こそ人類が火を発見して以来の澱粉の食形態 であり、澱粉の最も古い加工製品であるということが出

人類は長い間の経験から澱粉質の食品は必ず加熱して 食べておりこの加熱したものが冷えれば固くなりまずく なることを知つていたが、その理由に関しては近頃まで 殆ど省ちれなかつた。

所が1920年代の終りオランダで次のような事情からこ の問題が研究され出したという。即ちオランダは口教の 盛んな国で、安息日の日曜日には全国民が仕事を休んで しまう。この為に月曜日には国民全体が上曜日に作つた 固い古いパンでなければ食べられない。これが国民の栄 巻に及ぼす影響が問題となり、政府はこの研究を物理学 者の J.R. Katz 博士に委嘱した。

そこで Katz は食パンの主原料である小麦粉、焼きた てのパン、古くなつて聞くなつたパンの大々についてX 線廻折図による研究を脳始した。その結果、生の小支粉は 結晶質に似た分子構造を示すのに対して、焼き立のバン ではこの結晶構造がなくなり丁度液体分子と同様のぼん やりしたX線廻折図型を示し、更に古くなつたバンは次 第に生澱粉と同じような結品構造に再び帰つて行くこと が解つたのである。それまで多くの食品類は結晶質では

及びbに相当する。

型を与えることを認めている。

著者は昭和18年(1943年)頃から、この問題に興味を持 ち、冷水を加えるだけで搗き立ての餅或は葛練りとなる を明かにし、この理論から水を加えるだけで炊き立ての 冷い御飯となる「乾燥飯」を発明し、軍糧として大量製 造を指導したが、敗戦後更に次のような事情でアルファ

化から乳不足の母が多くなり乳児栄養の問題が深刻とな つた。との為政府はなけなしの米をこれに当て、全国約 100軒の業者がこれを政府の指令に従つて、権白、製粉、 乾熱していわゆる乳幼児用穀粉を製造し、乳不足の乳幼 児に配給したのである。

吾国でも京大の桜田博士は1934年頃から吾国の主食で

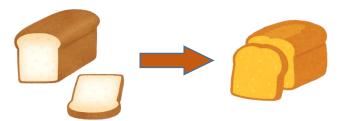
ある米についてこの実験を詳しく追試し、パンの場合と 間様に生米はベーター澱粉であるが、炊いた御飯はアル ファ澱粉となり、御飯が冷えると次第にペーター澱粉に もどることを明かにした。尚間氏等は糯米も粳米と発ど 変らないペーター図型を与え、加熱糊化して餅としたも のは、御飯の場合よりももつとぼんやりしたアルファ図

「餅の素」或は「葛の素」の製品の製造理論及び消化性 澱粉の問題に関与するようになつた。

戦争中から乳製品が欠乏し、その上一般食糧事情の祭

とのものは製粉後数血粒菌の意味で焦げない程度に数 分間加熱しただけであるから勿論ペーター澱粉であつ た。その使用法は水叉は牛乳と充分煮沸してから乳児に

かつてオランダで、安息日の日曜日は全国民が休み、土曜日に作った 固く古いパンを月曜日に食べる習慣があり、これが国民の栄養に及ぼす 影響をカッツ博士が研究。 アルファ化でん粉、ベータでん粉が明らかに。





増田に定年後、再び尾西食品に戻ったことを「第二の人生でしたね?」と聞くと、「いえい え、第四の人生でしたよ」と笑った。その尾西食品も昨年12月に増田は辞めた

「炊かずに食べられる

,ルファデンプンを急速に乾燥させ

岳人2001年4月号



ルファ

食べられるアルファデン

か雑炊にして加水

尾西のアルファ米の活躍

富士山・マナスル清掃活動支援

世界7大陸最高峰の最年少記録を持つアルピニスト野口健さん。 尾西は 事業活動の一環としてアルファ米でご支援を続けてまいります。





南極越冬隊の南極観測時に

南極越冬隊は、1年にわたって「昭和基地」または「ドームふじ基地」で生活をしながら観測を行なっています。尾西のアルファ米は、調査用雪上車による南極観測の時に使用されております。







海洋冒険家にも

ヨットによる単独無寄港無補給世界一周を3度経験している 海洋 冒険家、白石康次郎さん。尾西は事業活動の一環としてアルファ米でご支援を続けてまいります。



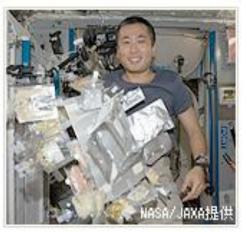


Onisi「宇宙日本食」認証

宇宙航空研究開発機構(JAXA)宇宙日本食プロジェクトに参 画。2007年6月『白飯』『赤飯』『山菜おこわ』『おにぎり鮭』が□ 本国内では初の宇宙食として認証されました。









プレスリリース 平成 19 年 6 月 27 日 宇宙航空研究開発機構

「宇宙日本食」の認証について

宇宙航空研究開発機構(JAXA)は、国際宇宙ステーション(ISS)に滞在する宇宙飛行士へ供給す るための「宇宙日本食」を認証しましたので、お知らせいたします。

これらの食品は、平成18年12月5日に発表した認証基準に照らして審査されたもので、日本国内 では初の宇宙食となります。

これらの「宇宙日本食」については、JAXA が管理する ISS 食品リストに加えられるとともに、滞在す る宇宙飛行士の搭載宇宙食として選定された場合、ISS に運ばれ滞在期間中の食事メニューに加え られます。

なお、JAXA としては、平成 20 年度後半に予定している若田宇宙飛行士の長期滞在時から「宇宙 日本食」をISS へ供給することを目指しています。

「宇宙日本食」 認証食品(12社29品目):

会社名(五十音順)	認証食品			
味の素株式会社	たまごスープ			
尾西食品株式会社	白飯、赤飯、山菜おこわ、おにぎり 鮭			
カゴメ株式会社	トマトケチャップ、野菜ソース、野菜飲料ゼリー(トマト)、野菜飲料ゼリー(ニンジン)			
キューピー株式会社	マヨネーズ、白がゆ			
日清食品株式会社	しょうゆラーメン、シーフードラーメン、カレーラーメン			
ハウス食品株式会社	レトルトビーフカレー、レトルトポークカレー、レトルトチ キンカレー			
株式会社マルハグループ本社	サバの味噌煮、イワシのトマト煮、サンマの蒲焼			
三井農林株式会社	粉末緑茶、粉末ウーロン茶			
明治乳業株式会社	機能性飲料(アミノ酸ゼリー)			
山崎製パン株式会社	羊羹(小倉)、羊羹(栗)			
ヤマザキナビスコ株式会社	黒飴、ミントキャンディー			
理研ビタミン株式会社	わかめスープ、お吸い物			

参考リンク:

「宇宙日本食」ホームページ

http://iss.sfo.jaxa.jp/spacefood/index.html

「宇宙日本食の認証結果について」(平成19年6月27日 宇宙開発委員会 報告)

http://www.jaxa.jp/press/2007/06/20070627_sac_spacefood_j.html

問い合わせ先:

宇宙航空研究開発機構 広報部

〒100-8260 東京都千代田区丸の内 1-6-5 丸の内北口ビルディング Tel. 03-6266-6413~7 Fax. 03-6266-6910

食の安心、安全を目指して

2016年9月30日に国際的な食品安全マネジメント規格であるFSSC22000(Food Safety System Certification 22000)の認証を取得しました。 アルファ化米を主原料とした自社設計・開発・製造商品をより安全・安心なシステムでお客様へ提供できるよう食品安全に関する取組を強化してまいります。また、 日本災害食学会により定められている災害食認証も取得しております。





