

プレスリリース

異常気象で増大しているカメムシの被害を受けたお米  
肥料として廃棄されていたお米を商品化する取組を始めました  
～お米に関わる食品ロスを少しでも減らすために～

合同会社 KAKOI（本社：愛知県愛知郡東郷町、代表社員：梶 正人）は、カメムシによる吸汁被害によって部分的に黒くなったお米（斑点米）の商品化に挑戦しています。

斑点米とは、カメムシ等が硬くなる前の柔らかい稲穂を狙い、針を刺して中のデンプンの汁を吸った際にできる刺傷痕です。このような斑点米が1%でも混ざるとお米の等級が下がるため、機械で選別されています。選別された斑点米は、お米としての価値がないため、もみ殻と一緒に、肥料として田んぼにまかれてきました。

斑点米は、栄養分や食感はやや劣るものの人体に害はなく、むしろ低農薬の証拠とも言えます。しかし、近年は異常気象の影響かカメムシが大量発生し、斑点米も増大しています。

今回、増え続ける斑点米に困った愛西市の農家さんからご相談をいただき、食品ロスを減らす取組として、斑点米を使った米粉麺の製造を計画しています。あわせて、脱穀で割れた小米も使う予定です。試作品は、早ければ4月下旬にも出来上がる予定です。



↑ 製品パッケージ



↑ 斑点米と稲穂を吸うカメムシ

■「親子で学ぶ食物アレルギー教室を開催しました」

年々増える食物アレルギーをもつ子ども達。初めて給食を食べる新小学1年生や食物アレルギーに関心のある保護者を対象に、新年度が始まる前の3月31日（月）、東郷町いこまい館で「親子で学ぶ食物アレルギー教室」を開催しました。

弊社代表梶が、食物アレルギー全般についての基本的な内容と、教員時代に行っていた学校でのアレルギー対応について話をさせていただきました。

