

藤岡発見

こんな造っています

希望食品株

アルファ化米製造で障がい者に雇用を造り出す



平成24年に創業したばかりの希望食品株は、非常用保存食として最近主流の、アルファ化米製品の製造・販売を手掛けています。

同社は精神に障がいのある人たちの就労支援施設を運営している創業者が、施設利用者の雇用が一向に進まないことを憂い、自ら雇用を生み出すため立ち上げた工場で、現在3人の施設利用者が生き生きと作業に取り組んでいます。

独学でアルファ化米を研究開発

創業者は障がい者の雇用創出のための事業立ち上げを決めたもの



必要以上の自動化はせず障がい者の雇用創出

の、なにをすべきか考えていた折、東日本大震災が発生。ニュースなどで被災者が食料に困っている姿や、反対に食べることによって生きる気力や笑顔が戻る姿を見て、保存食の製造を思い立ちました。

周りの人に話すと「どうせ作るなら味の良いアルファ化米が良いのでは」との提案があり、アルファ化米の製造を決意しました。

アルファ化米とは精米・洗米して炊いたものを、急速に乾燥処理（水分率10%以下）をした加工食品です。お湯か水を加え一定時間置くだけで、ご飯の状態に戻り食べられる簡易性と長期保存（5年間）



味に自信の5種類市内ではららん藤岡で販売

できるのが特徴です。開発を始めた当時は、アルファ化米の製造会社や機械など決まったものも無いため、それらを独自に研究・開発するしかなかったそうです。

同社では創業者が研究・開発用に小さな乾燥機を買い、朝に晩にと試作を繰り返して、約半年かかって納得のいく味を作りました。しかし大量生産用の大型機材をそろえ、単純に米や水、具材や調味料を、少量で作っていた時の割合で増量し作ったところ同じ味にならず、

完成までには材料の分量や乾燥処理の時間・温度など試行錯誤を重ねました。その努力の結果完成したアルファ化米は、4層（フィルム）構造の丈夫な袋（チャック付き）にスプーンを同封し、長期保存しても味が変わらない上、簡単（袋に直接お湯などを入れる）に食べられるようにして販売しています。

現在災害時の備蓄品としてのニーズが高いアルファ化米ですが、もともとは第2次世界大戦時に軍用に日本で開発され、終戦後はアウトドア（キャンプや登山など）用として利用されてきました。この他にも海外旅行への携行食や、一人暮らしの人の食事にと用途はいろいろあります。

地産地消からも地域に貢献

同社の製品は現在5種類ありますが、その材料である米や野菜には、本市で取れるものはすべて藤岡産の食材が使われています。

希望食品株は今後も障がい者のみならず、地元の人材の活用と地元食材を地産地消することで地域に貢献していきます。

企業データ 所在地 上落合 137-4 従業員数 7人