



秋田

秋田県産「あきたこまち」を使用した
おかゆの缶詰「こまちがゆ」は、
**災害時の非常食としても
人気上昇中！**

こまち食品工業

こまち食品工業（秋田県山本郡三種町外岡字逆川、高橋東社長、0185・833・2740、<http://komachi-foods.ocnk.net>）は秋田県北部、特産品である「森岳じゅんさい」が自生する池沼と水田に囲まれた三種町森岳地区にある食品加工業者である。同社は昭和62年に減反・米価値下げの厳しい状況のもと、地元の農家6人が所得を増やしていく道はないかと思案し立ち上げた。

美味しい秋田県産「あきたこまち」を多くの人に食べてもらいたいと考えついたのが、「おかゆ」の缶詰「こまちがゆ」である。豊かな秋田の自然に育まれたあきたこまちと清冽な天然地下水だけで仕上げた、とてもヘルシーな「無添加自然食品」として、創業以来の主力商品となっている。

一般的な「おかゆ」は塩分を多めにして食べると美味しく感じるが、「こまちがゆ」は味がしつかりしているため、そのままでも美味しく召し上がっていただくことができる。また、秋田県の優良県産品にも認定されており、口にした人からは、「これが本当に缶詰



こまちがゆ



盛り付けイメージ

なのか？」と驚かれるほどである。「おかゆ」というと、「病気の時に食べるもの」というイメージが定着しているが、古来から「身体を温め、風邪を防ぎ、便通をよくする」と言われている健康食だ。食べやすく、パワーとなるおかゆは忙しい現代人の食事にピッタリである。そのおかゆを手軽に味わえる「こまちがゆ」はこれからの寒い季節、受験生の夜食にも最適だ。

また、「こまちがゆ」は贈答品としてはもちろん、賞味期間が3年と長いこともあり、非常食としても人気である。首都圏の自治体や多くの病院、老人ホーム、自治会等にも好評を得ている。

同社では「こまちがゆ」のほか、比内地鶏で味付けした「比内地鶏ぞうすい」や体にやさしい「しじみ粥」なども開発している。「これからもたくさんの人に美味しくヘルシーなおかゆを食べていただきたい」と話す高橋社長。商品の注文など、詳しい内容はホームページにて。