

県産米粉で簡単介護食

大津町 中村製粉、崇城大と開発

米粉の「海の介護食」「山の介護食」を手にする中村和弘さん（中央） 大津町



大津町の中村製粉は、崇城大（熊本市）と共同で、県産の米粉を使った介護食を開発した。1袋200g入り千円。道の駅大津や天草市牛深の物産館などで販売している。

牛深産のアジ煮干しの粉末を混ぜた「海の介護食」と、菊池市産のシイタケ粉末を使った「山の介護食」の2種類がある。

崇城大は、生物生命学部

の西園祥子准教授（49）が農学Ⅱが学生とともに米粉の割合や食感、パッケージの表記などを助言。パッケージのデザインも芸術学部の教官が担当した。

中村製粉の中村和弘代表（56）は「介護現場ですぐ使えるよう、お湯で溶かすだけで簡単に作れる」とアピールしている。

（深川杏樹）