



### 非常用スープ

非常用の商品は缶入りや包装に工夫があるなど、3～5年間の保存が可能。缶入りは温めなくても飲める。



### 生みそタイプみそ汁



みそが生タイプの即席みそ汁も半年くらい保存可能。もともとみそは保存性が高く減塩、調味、甘いみそでなければ未開封で数年もつ。

### 具たくさんスープ

野菜たっぷりみそ汁はお湯を注げばボリュームアップ、野菜不足時に重宝。しじみ・あさり・納豆などの具入りも貴重な栄養源に。



### 主食にもなるスープ



パン入りやパスタスープなどは、食欲がない時の主食代わりに。ただし、満足感の割にカロリーが少ないので非常時には注意。

## スキンケア



1 被災ある季節に限り、とくに女性は身体の不快感が気になります。

2 夏はよく汗をかくので、身体が拭けるものが欠かせない。赤ちゃんのおしりふきは丈夫でおあそめ。



3 冬は空気が乾燥するので、美容オイルやボディクリームがあるといいですよ。

4 スキンケアではないですが、目が悪い方は断水時のために使い捨てコンタクトレンズがあると役に立ちます。



## 機能性スープ



鉄分やカルシウム、食物繊維入りなどのほか、肝機能を高めると話題のオルニチンは成長ホルモン分泌をうながすアミノ酸でもある。

## 高級スープ

料亭や一流レストランのみそ汁・お吸いもの・スープや、鯛や松茸など高級食材を使ったものは、非常食に飽きた頃の隠し球！？



## エキゾチックスープ

タイ風や韓国風など辛いスープやカレー味は、暑い日にも寒い日にもおいしいと感じるのでは。目先を変えたストックに。



## 便利なスープの具

野菜など素材をフリーズドライにした商品や、海産物をミックスしたみそ汁の具などの商品はちょっと足せて、非常時でなくても便利。

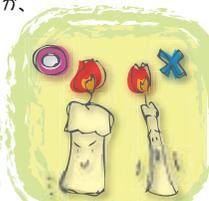


## 非常用品の準備

2 何にでも使えるタオルですが、新品のものは使いにくいので、非常用に使うものは一度洗濯したものに。



1 撥水カッパは雨事にもなるし、何より雨天の日には必須アイテム。家族行用意しましょう。



3 明かりのろうそくも燻うなら、なるべく太くて背の低いものを。細長いろうそくは余震で倒れるかもしれない危険です。

4 電池にも寿命があるので注意。アルカリ乾電池で寿命2年程度だそうです。



天野実業  
に聞く！！

## フリーズドライとは？



「フリーズドライ」とはその名のとおり、凍結（＝フリーズ）させたものを、真空状態で乾燥（＝ドライ）させる方法です。真空状態では、食品中の氷は溶けることなく水蒸気になるため（昇華という現象）、食品を凍らせたまま乾燥することができるのです。乾燥時に余計な熱をかけないので、素材の色・味・香り・栄養価がほとんど損なわれません。

### フリーズドライの始まりは？

フリーズドライは約120年前に組織学の研究室で開発され、戦時中には乾燥血漿<sup>けっしょう</sup>の生産に利用されました。戦後はイギリスを中心に食品への応用研究が進み、やがてインスタントコーヒーで世界的に利用されるようになりました。

日本では即席麺の具材としてもおなじみですね。近年では、ブロックタイプの食品（成型加工食品）が便利でおいしいと人気があり、種類や生産数を大きく増やしています。最近では定番のみそ汁、スープはもちろん、雑炊やおかゆ、カレー、丼もの、デザート、おつまみまで広く利用されているのですよ。



### フリーズドライのよいところは？



1. できたてのおいしさが味わえる。
2. 栄養価の変化が少ない。
3. お湯を注ぐだけですぐに食べられる。
4. 常温で約1年間の保存が可能。
5. 軽くて持ち運びに便利。

### 実際に被災地で活用されたそうですね？

天野実業さんでは、東日本大震災の時に救援物資としてフリーズドライのおみそ汁や果実を送ったり、「東日本の知り合いや親戚に送ってほしい」という注文を多く受けたりしたそうです。その後、「手作りみたいでおいしかった、非常食に便利ですね。」とか、「買いだめをしていたみそ汁がとても役立った。……不自由な生活のなかでたったひとつ変わらないもので、とても幸せだった。」といった声を受け取ったそうです。

今後は、デザートや健康に良い食品など、商品のバリエーションをさらに広げ、日常でも非常時でも手軽に味わえるフリーズドライ食品を開発していきたいということです。

天野実業(株)：TEL 084-922-0484