

能登の被災地を支えた“米粉のおかゆ”を五感で学ぶ——命をつなぐ食のイベントを9月29日に開催

嚥下食・介護食専門料理教室等を運営する、EatCareクリエイト（言語聴覚士）の川端恵里氏が登場！ どんな人にも「食べれた！」の感動を届けるスペシャリストが考える“生きるを支える“食支援”とは？

三嶋商事株式会社（本社：大阪府堺市 代表取締役：三嶋頼之 以下、当社）は、みしまの厳選シリーズ第2弾『うれし涙のおかいさん』の発売を記念し、2025年9月29日（月）に30名限定の特別イベントを開催いたします。



会場にて購入も可能！

三嶋商事株式会社の厳選シリーズ

うれし涙のおかいさん 発売記念イベント

2025年 9月29日(月) 18:00-19:30

三嶋商事株式会社にて 30名限定！

学 ぶ

40分

EatCareクリエイト
言語聴覚士
川端 恵里氏

トークテーマ
“生きるを支える”
食支援とは？

介護食・嚥下食の料理教室や出張料理を行う。
感動の声援品の、熱いトークをお届けします！

知 る

20分

農園若づる
辻 朋子氏

おかいさんの生みの親で兵庫県多可町にて
山田錦を生産する現役農家。
おかいさんに込めた想いや願いをお話します

味 わう

30分

とろみの付け方を手元調理で体験！
香りが高く、お米本来の甘みが広がるペース
ト状のおかゆを存分に味わってください。

本品は、酒米として名高い「山田錦」を100%使用したアルファ化米粉です。アルファ化米粉は炊いたごはんの粉なので、お湯に溶くだけで、すぐにペースト状のおかゆが作れます。

能登半島地震の際には農林水産省より要請があり、避難所支援物資として『おかいさん』約5,000食分が届けられるなど、食の支援に新たな選択肢をもたらしました。

今回のイベントでは、本商品の開発者や言語聴覚士をお招きし、「学ぶ」「知る」「味わう」の3つの視点から、命をつなぐ食の力を体験していただけます。

ぜひこの機会に、うれし涙がこぼれるような温かいひとときをご体感ください。

【イベント概要】

『うれし涙のおかいさん』発売記念イベント

日時：2025年9月29日（月）18:00～19:30

会場：三嶋商事株式会社（大阪府堺市中区深井水池町3178）

定員：30名限定（事前申込制）

参加費：無料

【プログラム・内容】



EatCareクリエイト 川端 恵里氏

◆学ぶ

トークテーマ：“生きるを支える”食支援とは？

講師：[EatCareクリエイト（言語聴覚士）川端 恵里氏](#)

介護食・嚥下食の料理教室や出張料理を行う川端氏が語る、命を支える食のあり方とは？

現場のリアルな声とともに、感動の声続出の熱いトークをお届けします。



農園若づる 辻 朋子氏

◆知る

[農園若づる 辻 朋子氏](#)

「山田錦発祥の地」と呼ばれる兵庫県多可町で、米づくりを行う米農家であり、アルファ化米粉『すぐ、おかいさん』『うれし涙のおかいさん』の開発者。

開発に至る経緯や苦労、本品に込めた想いや願いを語ります。

農業女子アワード2022 ベストウーマン賞最優秀賞



◆味わう

『うれし涙のおかいさん』の使い方、とろみの付け方を実際に体験していただきます。作って食べてはじめてわかる、お米本来の豊かな香り、やさしく甘みのある味をお楽しみください。

うれし涙のおかいさん

『うれし涙のおかいさん』とは？



うれし涙のおかいさん

『うれし涙のおかいさん』は、兵庫県多可町にて酒米「山田錦」を育てる農園若づる 辻朋子さんの情熱から生まれました。コロナ禍で10トンもの山田錦が行き場を失い、さらに村の大規模農家も怪我により農業の継続が困難になるという2つの危機に、強い想いで立ち向かったのが開発のきっかけです。炊いたごはんを粉末状にしたアルファ化米粉なので、お湯に溶いて、箸やスプーンで混ぜるだけでミキサー状、ペースト状のお粥が作れます。

作り方が簡単なだけでなく、山田錦100%が織りなすお米本来の甘みととろみは格別！嚥下食・介護食料理教室や食支援事業等を運営する、EatCareクリエイイト 川端恵里氏から「嚥下食の世界で、これほどご飯らしい食味ははじめて」と絶賛されるほど。

また、山田錦100%の甘みと香りだけで勝負する「本物」の味わいに、試食された方の目からは思わずほろりと「うれし涙」がこぼれたというエピソードも。



元養護学校教員の辻さんは、『おかいさん』の加工を障害のある方々の就労支援施設へ委託し、支え合いの輪を大切にしています。さらにその輪は広がり、2024年の能登半島地震では農林水産省の要請で約5,000食のおかいさんを避難所支援物資として供給し、農林水産大臣から感謝状が贈られました。一粒のお米が田んぼから食卓へ届き、命を紡ぐ。温かな愛と希望が、このひとさじに込められています。[（さらに詳しい開発ストーリーはこちら）](#)

『うれし涙のおかいさん』商品概要

≡ MISHIMA PREMIUM SELECTION ≡
みしまの厳選シリーズ

【みしまの厳選シリーズ】は治療食・介護食の枠を超え、当社が本気でお客様に届けたいと感じた商品だけをセレクトしています。いつまでも食べる喜びを感じてもらえるように、また家族で同じ料理を楽しむように、市販商品の中から素材にこだわり、丁寧に作られた食品を「みしまの厳選シリーズ」として販売しています。

食べることや飲み込むことに不安がある方々にも、安心して食べられる『おかいさん』を届けたいという想いから、『うれし涙のおかいさん』として新たに販売をスタートします。

商品名	うれし涙のおかいさん（山田錦100%の粉末おかゆ）
-----	---

原材料	うるち米（兵庫県多可町中区産）
内容量	100g
価格	税込486円（※ビースタイル本店価格）
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製造者	社会福祉法人一麦会ソーシャルファームもぎたて 〒649-6602 和歌山県紀の川市平野927
開発	農園若づる 辻 朋子

【三嶋商事株式会社 概要】

社 名：三嶋商事株式会社

所在地：大阪府堺市中区深井水池町3178

電 話：072-276-7177

代表者：三嶋 頼之

設 立：1982年10月

事業内容：創業から続く卸事業では、南大阪を中心とし300件の病院、老人福祉施設に腎臓病食・治療食・介護食を販売・自社配送しています。また、2008年にはネット通販ショップ ビースタイル本店をオープンし、全国の在宅療養中のお客様へ商品を届けています。近年は海外へも商品の輸出が拡大中。



取材に関するご案内

イベントでは『うれし涙のおかいさん』の体験取材が可能です。

ご希望の場合は、下記までご連絡ください。

【本件に関するお問い合わせ先】

三嶋商事株式会社 広報担当：山下

TEL：072-276-7177（平日 9:00～17:00）

E-mail：toiawase@mishima-s.com

三嶋商事のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/43777

当イベント・本品に関するメディア取材を受け付けます。

【イベントについて】

日時：2025年9月29日（月）18時～19時30分

場所：三嶋商事株式会社（大阪府堺市中区深井水池町3178）

内容：『うれし涙のおかいさん』発売記念イベント

◆ メディア関係者の参加方法:

当日ご取材いただけるメディア関係者の方は、9月28日までに、下記メールアドレスにご一報ください。

三嶋商事株式会社 広報担当：山下

メールアドレス：toiawase@mishima-s.com