

## 非常食研究会 EMERGENCY FOOD/DISASTER FOOD 非常食・災害食に関する備蓄・消費・物流など諸問題を検討する

シンポジウム「災害食 災害時の食に求められるもの」  
2012年10月2日 台東区生涯学習センター ミレニアムホール  
主催：新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター  
後援：内閣府、農林水産省、厚生労働省、消防庁、  
社団法人農林水産・食品産業技術振興協会、台東区、  
特定非営利活動法人日本防災士会、財団法人にいがた産業創造機構、  
株式会社防災情報新聞社、会社日本食糧新聞社、一般財団法人危機管理教育演習センター、特定非営利活動法人危機管理対策機構、株式会社光琳、新潟大学産学地域連携推進センター



講演：服部 佳功 氏（東北大学大学院 准教授）

『東日本大震災での医療活動と食の重要性』

摂食機能が損なわれた場合回復し支えるのが医療の役割。

歯科医として往診車中で被災した。

検死の協力の他、石巻赤十字からの情報でチームで避難所を回るが、組織的に効率が悪く、また、災害時の協定が応急処置と搬送に限られていたため、様々な困難に会う。

口腔ケアのパンフを作り寄付の歯ブラシと一緒に配布。福祉避難所に治療所を作り対応。

過疎、無歯科医地区の出現。平常時からの他職種との連携も必要。



講演：守 茂昭 氏（都市防災研究所）

『首都直下地震への食の備え：現状と課題』

丸の内に防災隣組を作り10年ほど。東日本大震災の際には、帰宅困難者の世話を実際にする事になった。4000人の受け入れや、倉庫から毛布を配布。

備蓄食糧は東京では足りていないが、企業でも経費の点などから、今後も微増はするだろうが飛躍的には増えないだろう。

常温保存可能な牛乳の開発。これ迄の非常食の考え方を変え、日持ちのする普通食を非常食としても使う発想などの工夫が必要だ。

講演：別府 茂氏（ホリカフーズ株式会社取締役、新潟大客員教授）

『非常食から災害食へ 開発と課題』

災害食は、避難所で出される食事の他に、自衛隊、消防など、初期対応者、在宅被災者、病院の患者や施設の要介護者など多様。

災害時に出す食事として適切なものも立場により異なる。

非常食種類が限られる ⇔ 多様なニーズに応える

普通食との品質の差 ⇔ 普段と同じ品質を

製造直後しか売れない ⇔ 日常的に販売・利用を

自助（備蓄期間中に途中で食べる事が出来る。1年か2年でも十分）→共助（他地域支援）を向上する努力を。

講演：奥田 和子 氏（甲南女子大学 名誉教授）

『災害食に求められる機能と備え方』

東京都の備蓄の現状はまったく足りない。

避難所は平均で1500人と言われている。200人分調理するのも大変なのに、

炊き出しなど不可能な数字。自助...いつでも、どこでも備蓄を心がける。バッグに何か入れる。

自助ネットワーク（知人、親戚） カウンターパート（自治体同士の付き合い）。

役に立たない物資より現金を。抜本的体制変革を。

調理師の養成

専門飲食業者委託

備蓄の最優先は水