

おもいやり災害食認証制度の構築

The Institution of Disaster Food Certification System for People with Dietary Problems

伊藤愛¹、峰尾茂²、渡辺紀之³、別府茂^{4,5}、阿部徳義¹、川井義博¹、吉田康¹
Ai ITO¹, Shigeru MINEO², Toshiyuki WATANABE³, Shigeru BEPPU^{4,5}, Noriyoshi ABE¹,
Yoshihiro KAWAI¹ and Yasushi YOSHIDA¹

¹ 一般社団法人健康ビジネス協議会

Japan Health Business Federation

² 公益財団法人にいがた産業創造機構

Niigata Industrial Creation Organization

³ 亀田製菓株式会社 お米研究所

KAMEDA SEIKA CO., LTD. Rice Research Center

⁴ ホリカフーズ株式会社

Forica foods Co., Ltd

⁵ 新潟大学大学院自然科学研究科

Graduate School of Science and Technology, Niigata University

要約

要配慮者の被災生活における食には、多くの課題がある。公的備蓄を食べられないケースがあることや、一般物資との見分けがつきにくく、必要とする要配慮者に届けられないこと、備蓄をするにも選択肢が少ないことなど、健康面での二次災害につながる恐れがある。これらを包括的に解決するため、日本災害食学会によって日常から積極的に利用できる日本災害食を認証する制度が設けられた。

一般社団法人健康ビジネス協議会は、この日本災害食の中で、要配慮者の利用に配慮された災害食を認証する「おもいやり災害食認証制度」を構築した。具体的に4つの対象項目を設け、認証基準を定めた。認証商品には、識別性を高めるアシストツールとして開発した認証マークを付与することとした。おもいやり災害食は、対象者だけではなく、配慮が必要ない人も食べられることから、ユニバーサルな食としても位置づけることができる。この認証制度を通して、企業の災害食開発の推進や、災害時の食の仕分け等の課題解決の一助となることが期待される。

キーワード：災害食、要配慮者、認証制度、備蓄、おもいやり

Summary

During disasters, victims stay in evacuation centers, and some of these victims are people with dietary problems like allergies. They require meals for special needs like antiallergic food, so sometimes they couldn't eat local government food supplies. Besides this, volunteers often can't recognize which are "meals for special needs" because there is not enough clear information on the package and most volunteers don't know about meals for people with dietary problems, so these foods may be not able to reach the victims who need them. As actually happened in the 2016 Kumamoto Earthquake, disaster foods for special needs were not provided for victims with dietary problems. Often, people with dietary problems are not comfortable with announcing their needs in evacuation centers, so public staff and volunteers don't know about their problems. These issues with food supplies in disasters may affect victims suffering health problems.

Japan Health Business Federation has discussed how these issues could be solved. As a result, we instituted a disaster food certification system for people with dietary problems. We defined disaster foods for special needs as OMOIYARI Disaster Foods, established 4 categories of certification and each certification's standards. We certify products and then mark them to help distinguish their target consumer. We enlighten people about this "OMOIYARI disaster foods certification system". Through this certification system, we will protect the health of people in disaster areas.

Keywords : Disaster foods, certification system, people with dietary problems, health of people in disaster area, OMOIYARI

1. はじめに

日本災害食学会は、平成27年1月に日本災害食認証制度¹⁾を制定した。日本災害食認証の特色は、「災害時

に役立つかどうか」を視点とし、災害食に必要な条件を整理していることである。非常食として一般的なイメージは賞味期間の長さであり、乾パンに代表されるが、認

責任著者：伊藤 愛

E-mail: aiito_kenbi@yahoo.co.jp

連絡先：一般社団法人健康ビジネス協議会 〒950-0078 新潟県新潟市中央区万代島5番1号万代島ビル10階 電話：025-246-4233

2017年3月22日受付；2017年5月25日受理

Received March 22, 2017; Accepted May 25, 2017

証基準における賞味期間の条件は常温で6か月以上としていること、また、そのまま喫食できるなどの管理的観点だけではなく、発災後の経過を加味し水または火の利用など調理が必要なものも含めて日本災害食を定義づけている。認証を受けた商品は認証マークを使用することができる。この制度は、消費者に安心安全な「災害食」をわかりやすく示し、その選択肢を増やすことにつながるとともに、災害食＝災害時専用食品というだけではなく、ローリングストックを念頭に置いたおいしく普段使いのできる災害食の開発をサポートし²⁾、食品メーカーにとっても「すでにある自社商品が災害時に役立つ可能性がある」という新たな視点を与えることになった。認証商品は日常でも積極的に利用できる加工食品であり、通常時からローリングストックすることで自然と備蓄できるサイクルとなることや、ストレスの強い被災生活の中で食べ慣れた物を食することができるというメリットもある。日本災害食認証制度の認証基準には、認証のための条件である「要求事項」とは別に、「配慮事項」の中で要配慮者向けの食の必要性が記載されている。

現在、日本では、急速な高齢化が進んでおり、噛むことや飲み込むことに障害を持つ高齢者も増加している。また、アレルギーなどの疾患により特定の原材料を含む食品を食べることができない児童も増加している。須藤らによると近年増加する生活習慣病のメタボリックシンドローム該当者・予備軍まで含めると、国民の3人に1人は何らかの栄養・食形態コントロールを必要としており、普通の食事が食べられない人は意外と多い³⁾。一方、内閣府は東日本大震災の甚大な被害を受け、避難所生活における課題をとりまとめ、平成25年8月に災害対策基本法の中で「避難所における良好な生活環境確保に向けた取組指針」⁴⁾を発表した。取組指針では、要介護高齢者、障がい児者、妊産婦、乳幼児、アレルギー等の慢性疾患を有する者、外国人等を「要配慮者」と定義づけている。また、「4. 避難所における備蓄等(1) 食料・飲料水の備蓄」の項目において、「食物アレルギーの避難者にも配慮し、アルファ米等の白米と牛乳、アレルギー対応ミルク等を備蓄すること。なお、備蓄食料については、近年の食生活の向上と保存食の多様化を踏まえ、乾パン等の画一的なものだけにならないよう検討すること。食物アレルギー対応食品等についても、必要な方に確実に届けられるなど、要配慮者の利用にも配慮すること。」とあり、備蓄食料は被災者の様々な食のニーズに配慮されたものであるよう言及している。また実際に、東日本大震災発災後に被災した自治体から各自治体や各団体に対し、被災地で不足する食(アレルギー対応食品、濃厚流動食、低栄養対策や脱水対策などの食品)の支援要請があり、一般社団法人健康ビジネス協議会会員企業(食品メーカー等)が対応した例がある。これらのことから、災害時は食事の質が健康面の二次災害に繋がる恐れがある。

課題① 公的備蓄における要配慮者向け食品の不足

避難所には、アレルギー疾患など通常時から一般食が食べられない人々が来る可能性がある。内閣府も、避難所における公的備蓄においては要配慮者の利用に配慮するよう言及しているが、発災後に被災地から外部に支援要請が出されるなど配慮された食の公的備蓄はまだ不十分である。

課題② 支援物資の集積所の状況改善

支援物資の集積所における仕分けの非効率性が課題である。平成28年に発生した熊本地震では、南阿蘇村

の支援物資集積所であった体育館にアレルギー対応の物資が届いたものの、一般物資に紛れ込んだ可能性が高いということが起きた⁵⁾。集積所に届いてはいるが、最終的に必要とされる方の元へは届かなかったという事例は過去の災害でも発生しており、受け入れ態勢の不備も指摘されている⁶⁾。支援物資の集積所では、物資の詰められた段ボールが山積み状態になることが多く、まず必要な物資を探し出すことが非常に困難である。また、食に限らず、支援物資の中身が何であるか外箱に示されていない場合は、山積みの段ボールの中で探し物の見当をつけることさえ難しい。さらに、食品メーカーによって商品パッケージが異なり、表示に関する現行法を遵守する必要があるために、どのように配慮した食かを簡単に読み取ることが難しい。そのため、商品名やパッケージの情報だけではそれが要配慮者向けの食であるとは認知できず、配慮された食が支援物資の集積拠点に届いていても、一般物資に紛れ込み、必要とする人の元へ届かないことがある。中身が配慮された食であることを示す、何らかのサインが外箱にあれば区別しやすいため、物資を送るメーカー側が集積所の状況を考慮して、独自に外箱に添付するなど目立つ工夫をしている場合がある。しかし、統一された様式等は現状ではない。

また、日常的に要配慮者用の食品を扱う担当者は、病院や高齢者施設の栄養士など特定の職種に限られている。そのためそれらが、被災地に救援物資として届いても、仕分け時や避難所ではその意味や必要性が理解されにくいという課題⁷⁾もある。実際に物資の送付・物資の仕分けの従事者は、自治体職員やボランティアであることが多く、災害時要配慮者が抱える食の課題を把握していないまま作業をする場合が多い。

課題③ 要配慮者の視認性の向上

避難所生活では、要配慮者が自身の問題を言い出しにくい心情があることや、支援側が問題に気づけないという課題がある。要配慮者の中でも、例えば妊産婦や乳幼児は外見から判断できるが、腎患者など内部障がい者やアレルギー疾患患者は外見だけでは区別ができず、外見によって彼らの食に配慮が必要だということを認識できない。さらに、避難所での共同生活は、避難者にとって選択肢がなく我慢を強いられる環境であり、災害時要配慮者には「自分だけ特別扱いされるのは気が引ける」「わがままだと言われそう」といった心理が働き、自分からは言い出せないことも多い⁸⁾。一方で、支援側にとっては、要配慮者が外見からわからない上に、自ら声をあげないとすると、誰が何に困っているのか、どのような支援が必要であるのかを支援者が把握できず、悪循環となってきた。

課題④ 災害食における社会的ニーズの周知

通常時から食に配慮が必要な人々にとって、食の選択肢を広げることは必要であり、災害時にはさらに深刻である。しかし、災害時の備蓄においては賞味期間の長さには拘るあまり、これらの食の選択肢が非常に少ない現状があり、ニーズが十分に満たされていない。災害食の選択肢を増やす対策として、企業が災害時の食に事業として取り組み、選択肢となる商品を増やしていくことが必要である。そのための環境づくりとして、災害食の社会的ニーズが高まっていることを周知していかなければならない。

2. 構築の方法

新潟市に事務局を置く一般社団法人健康ビジネス協

議会（以下「協議会」という）では、平成25年度より主に企業へ向けた災害食の啓発と普及に取り組んでおり、災害時要配慮者の食のマネジメントを効果的にアシストする認証制度構築の検討を進めた。会員には新潟県で発生した中越地震・中越沖地震の経験を生かし、災害食開発に取り組む食品企業も在籍している。

①プロジェクトチームの設置

協議会は新潟県の委託事業を受け、平成26年4月より協議会事務局と災害食の開発を行う会員企業を中心とする、産学官連携のプロジェクトチームを設置した。

②認証制度構築会議の開催

平成26年4月より平成29年3月までプロジェクトチームで、要配慮者向けの災害食認証制度の構築について会議を開催し、以下について検討した。

- ・定義と認証する対象項目等
- ・認証する対象項目
- ・全体および対象項目個別の認証基準
- ・認証商品に付与する認証マーク

③認証制度実施要領の制定

④認証に関わる機関・団体との連携と調整（日本災害食学会、消費者庁、農林水産省、日本介護食品協議会）

3. 結果

災害食の中でも災害時要配慮者に向けた災害食を認証する制度として、「おもいやり災害食認証制度」を構築し、認証制度の具体的内容を示す実施要領を制定した。

(1) 定義と認証する対象項目

「おもいやり災害食」とは、被災生活に伴う避難者の

健康をおもいやり、食品の栄養、食形態に配慮された災害食であると定義づけた。配慮された食であるが、食する人を限定する食品ではなく、配慮の必要性の有無に関わらず誰でも食べることができるユニバーサルな特徴を持つということから、名称を「おもいやり災害食」とした。認証する対象項目は以下の4項目とした。

- ①低たんぱく質
- ②特定原材料等〇〇品目中××品目不使用
- ③性状・形状調整
- ④水分・電解質補給サポート

これら4種の項目の食品を必要とする要配慮者は、以下のように想定している。

- ①低たんぱく質：腎臓病患者等
- ②特定原材料等〇〇品目中××品目不使用：食物アレルギーをもつ人
- ③性状・形状調整：高齢者等嚙むことや飲み込むことに配慮が必要な人
- ④水分・電解質補給サポート：幼児や高齢者等で体力が低下している人等

認証項目の設定については、災害の発生に備え、早期の認証制度の構築と運用を目指した。

(2) 全体および対象項目個別の認証基準

おもいやり災害食全体に係る認証基準は、日本災害食学会が実施する日本災害食認証制度の認証を受け、かつおもいやり災害食認証制度の対象となる個別項目の認証基準を満たすことと定めた。次に、対象項目別の認証基準は表1に示す概要のとおり定めた。

(表1) おもいやり災害食認証基準の対象項目とそれぞれの基準の概要

個別項目	認証基準の概要				
低たんぱく質	商品のたんぱく質含量が通常と同種の食品の含量の50%以下であること。				
特定原材料等〇〇品目中××品目不使用	特定原材料等のうち1品目以上を使用せずに製造等した食品であること。				
性状・形状調整	<ul style="list-style-type: none"> ・ユニバーサルデザインフードロゴマーク（日本介護食品協議会） ・えん下困難者用食品に係る特別用途食品（消費者庁） ・スマイルケア食の黄マーク（農林水産省） のいずれかの表示を認められていること。				
水分・電解質補給サポート	<ul style="list-style-type: none"> ・商品の食塩相当量が0.1~1.5g/100g(100ml)の飲料、おかゆ等であること。 ・水分・電解質補給ができる旨表示できる特別用途食品であること、又は、電解質の組成が下表の下限値以上であること。 				
	電解質	Na ⁺	K ⁺	Cl ⁻	塩基(ケエン酸イオン、乳酸イオン、酢酸イオン等)
下限値 (mEq/l 又は mEq/kg)	60	15	50	25	

日本災害食学会の日本災害食認証を受け、かつ上記の基準を満たすものが認証できる。

これら対象項目別の認証基準は、消費者庁の特別用途食品制度と一部内容が重複するため、基準の設定においては消費者庁との調整を行い、基準以外に各個別項目において必要な表示事項や表示例を設定した。以下にその内容を示す。

①低たんぱく質【必要な表示事項・表示例】

(ア) 消費者庁より、病者用食品のうち、低たんぱく質

食品に係る特別用途食品の表示を許可されている食品である場合は、その表示事項に準ずる。また、本認証マークを表示する場合は、必ず特別用途食品のマークと併せて表示する。

(イ) (ア)に係る特別用途食品の表示を許可されていない食品に本認証マークを表示する場合は、「本品は、消費者庁許可の特別用途食品（病者用食品）では

ありません。」との文言を記載した上で、栄養成分表示を行い、「低たんぱく質（通常の〇〇（食品名）の〇%）」又は「低たんぱく質（通常の〇〇（食品名）に比べて〇%少ない）」との表示を行う。

②特定原材料等〇〇品目中××品目不使用【必要な表示事項・表示例】

(ア) 消費者庁通知「食品表示基準について」別添「アレルギーを含む食品に関する表示」のとおりに表示すること。また、一括表示枠外には特定原材料等全品目の使用・不使用について優良誤認とならない範囲で表示する。

ただし、特定原材料等全品目について表示することが困難な場合、同種の食品では一般的に使用されている特定原材料等のうち、対象食品で使用していない品目について、当該品目を使用していない旨の表示を行う。

なお、同種の食品では、一般的に特定原材料等のうち、一部又は全部の品目を使用していると認識されているが、申請しようとする食品には特定原材料等を全く使用していない場合は、必ずしも不使用の特定原材料等について、全ての当該品目を個別に表示する必要はないものとする。

(イ) 消費者庁より、病者用食品のうち、アレルギー除去食品に係る特別用途食品の表示を許可されていない食品に本認証マークを表示する場合は、「本品は、消費者庁許可の特別用途食品（病者用食品）ではありません。」との文言を記載する。

(ウ) 本認証マークの「特定原材料等〇〇品目中××品目不使用」の「〇〇」には、特定原材料等の品目数を記入して表示すること。また「××」には、特定原材料等のうち、対象食品で使用していない品目数を記入して表示する。

ただし、不使用として申請しようとする特定原材料等の品目数が、消費者庁の「食品表示基準」で定める特定原材料の全品目数と一致する場合は、認証マークの表示文言を「特定原材料〇〇品目中〇〇品目不使用」とし、「〇〇」にはいずれも特定原材料の全品目数を記入して表示する。

③性状・形状調整【必要な表示事項・表示例】

(ア) 消費者庁より、えん下困難者用食品に係る特別用途食品の表示を許可されている食品である場合は、その表示事項に準ずる。また、本認証マークを表示する場合は、必ず特別用途食品のマークと併せて表示する。

(イ) (ア)に係る特別用途食品の表示を許可されていない食品に本認証マークを表示する場合は、「本品は、

消費者庁許可の特別用途食品（えん下困難者用食品）ではありません。」との文言を記載した上で、必ずユニバーサルデザインフードロゴマーク又はスマイルケア食の黄マークと併せて表示する。

④水分・電解質補給サポート【必要な表示事項・表示例】

(ア) 商品の一定量（例えば1袋）当たりの水分量、食塩相当量、ナトリウムイオン濃度及びカリウムイオン濃度

(イ) 「水分・電解質補給のサポート」等の類似表示である。

(ウ) 消費者庁より、病者用食品に係る特別用途食品のうち、水分・電解質補給ができる旨を表示することを許可されている食品である場合は、その表示事項に準ずる。また、本認証マークを表示する場合は、必ず特別用途食品のマークと併せて表示する。

(エ) (ウ)に係る特別用途食品の表示を許可されていない食品に本認証マークを表示する場合は、「本品は、消費者庁許可の特別用途食品（病者用食品）ではありません。」との文言を記載した上で、栄養成分表示を行う。

また、項目別認証基準は、利用者が安心・安全に食えることと、利用できる商品が増えることの2つの観点から、過度に難易度の高い、あるいは易しいものとならないよう検討した。例えば、アレルギー対応食品である「特定原材料等〇〇品目中××品目不使用」の項目では、アレルギーの個人差は幅広いことから、消費者が一般に「ある特定原材料等を使用しているだろう」と認識する商品については、現行の食品衛生法により表示が義務付けられている特定原材料7品目（えび、かに、卵、乳、小麦、そば、落花生）と、表示が推奨されている特定原材料に準ずるもの20品目（あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）を合わせた27品目中、1品目でも不使用であれば認証することとした。一方で、使用・不使用の特定原材料等を明確にするため、必要な表示事項・表示例を細かく設定した。

(3) 認証商品に付与する認証マーク

認証商品に付与する認証マークを開発した。デザイン案をいくつか作成し、図1のデザインを採用した。認証マークは、「あんしん・あんぜん・よくわかる」をコンセプトに、「配慮された食」を絵で表すことを考え、ハートマークや顔のついた食器によって思いやりや安心安全な食のイメージを示した。一方、対象項目は誤認がないよう言葉で示した。

(図1) おもいやり災害食認証 認証マーク



「特定原材料等〇〇品目中××品目不使用」の「〇〇」には、特定原材料等の品目数を記入して表示すること。また「××」には、特定原材料等のうち、対象食品で使用していない品目数を記入して表示する。

なお、認証マークは商標登録に出願中である。

(4) 認証制度実施要領の制定

おもいやり災害食認証制度実施要領を制定した。要領には上記(1)～(3)やプロジェクトチームでの構築会議の検討事項を盛り込み、目的、認証テーマ、定義、認証マーク、認証対象商品及び役割、申請単位、認証の申請、認証表示、手数料、認証期間、認証の更新、認証商品の変更、認証の辞退、認証制度への登録の解除、認証商品の販売状況の把握、その他を記載した。また、別記1 おもいやり災害食認証マーク、別表1 おもいやり災害食認証制度に係る手数料の種類と金額、別記2 おもいやり災害食認証基準（低たんぱく質、特定原材料等〇〇品目中××品目不使用）、性状・形状調整、水分・電解質補給サポート）、別紙1～5に各申請書様式を記載した。

要領の制定に加えて、実際に認証制度を利用する企業に向け、手順を説明する「認証制度申請の手引き」、マークを使用する際のポイントをまとめた「マーク使用の手引き」をあわせて作成した。

(5) 認証に関わる機関・団体との連携と調整

この認証制度に関わる機関・団体との連携と調整を行った。日本災害食学会の日本災害食認証制度、消費者庁の特別用途食品制度、農林水産省のスマイルケア食及び日本介護食品協議会のユニバーサルデザインフード自主規格を認証基準の中で使用していることから、各省庁・団体と調整を行った。

4. 考察

おもいやり災害食認証制度は、配慮された食ではあるが一部の人のための限定された食というのではなく、ユニバーサルな災害食を認証する。例えばアレルギー対応食品はアレルギー疾患を持たない人も食べることができ、噛むことや飲み込むことに配慮した介護食は配慮が必要ない人でも食べることができる。多くの人が同じ物を食べられるということは、限られた量を備蓄する公的備蓄にとって効率的であると考えられる。要配慮者が自助によって各々の必要な食を備蓄することはもちろん必要だが、建物の倒壊など被害状況によって家庭の備蓄が利用できなくなる可能性もある。そのような場合は公的備蓄に頼らざるを得ないことを考慮し、公的備蓄のラインナップには配慮された食を備蓄しておくことが必要である。事前に備蓄をしなくとも、発災後の救援物資による支援で事後対応し、不足する備蓄をカバーすることも考えられる。しかし、配慮された食を発災後の流通備蓄でまかなうには限界があるとも言われている。これらの食は受注生産や、在庫を持たない場合が多いことや、サプライチェーンの被災によって製造ができなくなることもあり、対応ができない可能性がある⁹⁾。また、救援物資、流通物資は到着に時間がかかることが多い。さらに、日本小児アレルギー学会は、通常の備蓄用ミルクの3%をアレルギー用ミルクにすることを提案しているが、缶から出して湯に溶かした後のミルクは、通常のミルクと見分けがつかず、災害時の混乱の中、誤飲が心配される¹⁰⁾。誤食事故を防ぐために最も確実な方法は、誰でも食べられるものを標準食とし、備蓄することである。実際に、茨城県龍ヶ崎市では、平成25年度より「市が保有する非常災害用備蓄食料の食物アレルギー対応」として、

食物アレルギー対応製品（ミルクアレルギー用粉ミルク、アルファ米およびおかゆなど）を積極的に導入している。平成27年度の2月には、対応の更なる拡充強化を図るものとして、それまで課題であったアレルギー原因食品の「小麦」を使用しない製品の代わりに、米粉を原材料とするクッキーの導入を開始した。その後平成30年度末までに、これまで一部備蓄していた小麦使用製品から、米粉使用製品に入替えを進めるとともに、これまで同様ミルクアレルギー用粉ミルクやアルファ米、おかゆなどの食物アレルギー対応の製品を継続導入することで、市の非常災害用備蓄食料の計画数量である約44,000食すべて（被災者想定4,900人×3食×3日、一般粉ミルクを除く）を、アレルギー原因食品27品目を使用しない「食物アレルギー対応製品」にするとしている¹¹⁾。この龍ヶ崎市の取組は、茨城県の市町村では初めてであり、全国的にもほとんど例のないものである。おもいやり災害食認証制度を通して、公的備蓄における配慮された食の必要性や誤食の危険性などの課題を啓発し、全国的な取組へと発展することにつながると期待される。

次に、配慮された食であることをわかりやすく表現した認証マークによって支援物資に目印ができ、マークが集積所で識別性を与えるアシストツールとなることで、災害時における仕分けの効率化が期待される。支援物資の集積所には段ボールが山積みになることから、商品自体への表示に限らず、カートンへの表示を推奨し、まずは「ハートマークを探す」というように、配慮された食を探し出し、仕分けの際には対象項目を言葉で確認することで対象者に確実に届けられ、誤食を防止することにもつながると考えられる。

また、認証マークが表示された商品を避難所で目にすることで、避難所の共同生活では要配慮者が自身の食の問題を言い出しにくい状況がある中、「この避難所の支援側は要配慮者の食の問題を把握している」というメッセージにもなり、言い出しやすくなると考えている。さらに周りの人々にも、食の配慮が必要な人がいると知らせることにつながる。

そして、おもいやり災害食として商品を認証することによって、配慮された食の差別化・高付加価値化ができ、要配慮者の食生活の課題について事業として取組みやすい環境を提供することにつながり、企業の新規参入や市場の活性化が期待される。認証基準に盛り込んだ日本災害食認証は、管理的視点だけでなく「災害時に役立つかどうか」をポイントにしたことで、企業にとっては、商品の新規開発だけでなく、自社商品に対する「視点の転換」によって災害食の取組を始められる可能性がある。また、今まで要配慮者向けの食品は対象者のみに限定した利用を前提としており、生産量が少ないことが課題となっていた¹²⁾が、要配慮者向けの食品は多くの被災者も食べることができるため、今後はユニバーサルな食品として位置付けることで市場を広げ、選択肢も増えることが期待される。

これらのことから、認証制度は企業の災害食の取組を促し、消費者にとって災害食の選択肢を増やすことにつながると考えられる。なお、現状の対象項目は4項目であるが、乳児用ミルクや濃厚流動食、ハラルフードなど、必要とされる食は他にもあるため、今後、対象項目の追加を想定している。

5. 結論

被災地で生活する人々の健康被害の低減を目指し、お

もいやり災害食認証制度を構築した。この取組によって、多くの被災者に役立つ災害食開発が期待されるとともに、被災地での災害食の有効な活用のために不可欠な、目印となるマークが開発された。認証商品や商品を梱包する段ボールに、認証マークが表示されることで視認性が向上し、支援物資の仕分けの効率化、公的備蓄における配慮された食の重要性の啓発など、災害時要配慮者の食のマネジメントにおける様々な課題の解決につながると考えられる。今後、この認証制度やマークが広く認知・活用される必要があるため、協議会は認証制度と認証マークの普及に努めていく。発災前・発災時・発災後などの各フェーズにおいて、関係する団体等が課題を共有し、解決に向け取り組む必要がある。各々の課題や取組を、産学官が連携して情報共有し、解決していくことで、被災者の健康を願う様々な活動が相互に活かされるものでありたい。早急に自治体の備蓄という公助、家庭でのローリングストックという自助、さらに救援物資の活用という共助において、この認証制度が活用され、災害時の健康被害低減に役立つことが重要である。

6. 謝辞

この論文の主題テーマとなる認証制度構築の検討において、亀田製菓株式会社デザインチームの佐藤和弘氏、高林めぐみ氏、新潟県産業労働観光部産業振興課新分野育成係、佐藤大氏、臼井久樹氏にご協力いただきました。また、本認証制度の構築にご協力いただきました諸関係者に感謝申し上げます。

参考文献

- 1) 日本災害食学会. 日本災害食 認証基準. 2016. 3. 21 改定
- 2) 食品化学新聞. “災害時の「食」に対する取組加速 生活サイクルに合った備蓄を 農水省が「ローリングストック法」提案”. 2017. 2. 16
- 3) 須藤紀子. 災害時要配慮者への食支援. 一般社団法人健康ビジネス協議会シンポジウム事後抄録集 災害時要配慮者の食・生活を支えるために. 2016, p3-4
- 4) 内閣府. “避難所における良好な生活環境の 確保に向けた取組指針 (平成 25 年 8 月)”. <http://www.bousai.go.jp/taisaku/hinanjo/h25/pdf/kankyokakuho-honbun.pdf> (参照 2017. 3. 10)
- 5) 新潟総合テレビ. NST みんなのニュース 2016. 4. 26 https://www.youtube.com/watch?v=HrSy7HT_NwM&feature=youtu.be (参照 2017. 3. 10)
- 6) 毎日新聞. “アレルギーの子 SOS 対応食 支援物資にまぎれたまま”. 2011. 4. 24, p3
- 7) 別府茂. 災害食の現状と展望. 月刊フードケミカル. 2015. 7, p31-36
- 8) 須藤紀子. 災害時要配慮者への食支援. 一般社団法人健康ビジネス協議会シンポジウム事後抄録集 災害時要配慮者の食・生活を支えるために. 2016, p3-7
- 9) 豊永有. 東日本大震災での被災地の課題 (物流、表示、製造の障害). 日本災害食学会誌. 2016, VOL. 3, NO. 1, p71
- 10) 日本小児アレルギー学会. 大規模災害対策におけるアレルギー用食品の備蓄に関する提案 (2015 年 8 月). http://www.jspaci.jp/modules/gcontents/index.php?content_id=10 (参照 2017. 3. 10)
- 11) 茨城県龍ヶ崎市ホームページ. “市保有の非常災害用備蓄食料を、すべて食物アレルギー対応製品にします.”. 2016. 2. 26. <http://www.city.ryugasaki.ibaraki.jp/news/2016022600171/> (参照 2017. 3. 10)

12) 別府茂. 災害食の現状と展望. 月刊フードケミカル. 2015. 7, p34