

災害時要配慮者に対する災害時の食支援に関する意識調査

Survey on the People Requiring Assistance in Disaster for Nutrition Assistance during Disaster

松井欣也¹、松本永美子¹、大阪府栄養士会事務局²
Kinya MATSUI¹, Emiko MATSUMOTO¹ and The Osaka Dietetic Assosiation²

¹ 東大阪大学短期大学部 実践食物学科

Higashiosaka Junior College Department of Practical Food

² 公益社団法人 大阪府栄養士会

The Osaka Dietetic Assosiation

要約

避難所での食生活では、避難者の「嗜好」に合わせたり、「嚥下食のような食事形態」、「糖尿病食のような治療食」など、個々にあった食事内容にするのはむずかしく、エネルギーや栄養バランスを考えた食事提供は非常に困難である。そこで今回、「日本栄養士会災害支援栄養チーム（以下 JDA-DAT）大阪スタッフ研修参加者 51 名（大阪府栄養士会会員）」を対象として、災害時における災害時要配慮者（乳幼児、妊婦、高齢者、食物アレルギー患者、慢性疾病者等）に対する災害食で、求められる基本的要素を確認する為に、アンケート調査を行った。このアンケートから、必要とされる災害食としては、1) 保存期間が長く、2) 高齢者にも対応でき、3) コンパクトで調理の必要がない食品。そして、4) 栄養バランスに優れている、あるいは栄養価が高い、5) 手を汚さずに食べられるものが求められている。さらに、食物アレルギーへの配慮も必須である。

キーワード：要配慮者、日本栄養士会災害支援栄養チーム、基本的要素

Summary

It is very difficult to serve the suitable meal with balanced energy and nutrition to the people in evacuation shelters; for each their own suitable "taste", "dietary patterns" like swallowing, "the therapeutic diet" like diabetic one. We asked 51 participants who belong to the Osaka prefectural Dietian Association of the Japan Dietian Association for Disaster Assistance Nutrition Team, (JDA - DAT) to clarify the fundamental elements of disaster food needed to the people requiring assistance; infants, pregnant women, elderly, food allergic patients, chronic disease patients etc in disaster. The required disaster food is to be 1) kept for a long time 2) eatable for elderly 3) served conveniently 4) balanced with nutrition and high value 5) eaten while keeping the hands clean. Further, it is essential to consider allergy in meals.

Keywords : *people requiring assistance in disaster, JDA-DAT, fundamental element*

1. はじめに

東日本大震災は、広域的被災であったため交通事情等により、多くの避難所は食糧不足に陥った。震災から 1 カ月後の調査では、栄養の不足、栄養バランスの不均衡が発生していた¹⁾。梶の調査によると、避難所の食事には格差があり、いくつかの避難所は、約 3 週間を経ても菓子パンとおにぎり 1 個の食事、さらに朝食抜き昼夜 2 食の避難所がいくつかあった。1 人当たりの摂取エネルギーは、1 週間後では 1 日平均 500kcal で、3 週間後でも 1 日 1,000kcal であった。災害発生 3 週間後には生活不活発病や低栄養の被災者も現れ、野菜（ビタミン類・食物繊維）・たんぱく質の不足は明らかであった。災害派遣医療チーム（D-MAT）や、日本プライマリ・ケア連合学会（PCAT）に栄養状態の悪い避難所の情報を報告し、対策を講じている。東日本大震災後に行われた日本栄養士会による調査結果では、避難所の栄養素別の提供状況は、約 80% 以上の避難所において、栄養素の欠乏がみ

られ、特に果物不足のため、ビタミン C の不足が 100% の避難所でみられた²⁾。避難所での食生活は時間の経過によってある程度の変化があったとはいえ、栄養バランスを整えられないことや食べても身体を動かさないという状況もあり、慢性疾患や新たな疾患が発症したとも考えられる。避難所での食生活では、避難者の「嗜好」に合わせたり、「嚥下食のような食事形態」、「糖尿病食のような治療食」など、個々にあった食事内容にするのはむずかしく、エネルギーや栄養バランスを考えた食事提供は非常に困難であった。そこで今回、食の専門家であり、要配慮者に関わりを持つ栄養士に、理想的な災害食についての意見を求めることにした。

2. 対象と方法

災害時における災害時要配慮者への災害食で、求められる基本的要素を確認する為に、大阪府栄養士会会員で JDA-DAT 大阪スタッフ研修参加者 51 名を対象として、

責任著者：松井欣也

E-mail: kmatsui@higashiosaka.ac.jp

連絡先：東大阪大学短期大学部 実践食物学科 〒577-8567 東大阪市西堤学園町 3-1-1 電話：06-6782-2824

2018 年 2 月 19 日受付；2018 年 5 月 1 日受理

Received February 19, 2018; Accepted May 1, 2018

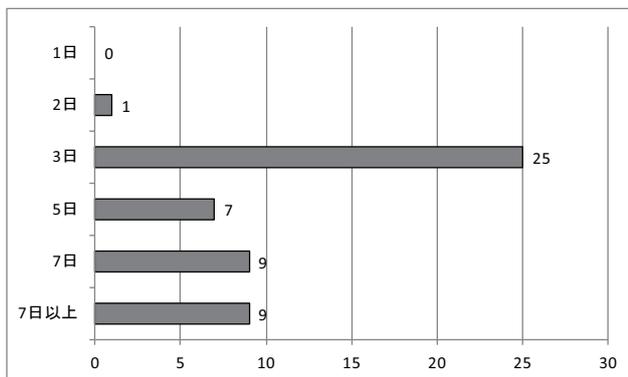
災害時要配慮者（乳幼児、妊婦、高齢者、食物アレルギー疾患を有する者、慢性疾病者等）に対するアンケート調査（資料1）を行った。調査は2016.2.21（31名）と2017.1.22（20名）の2回に分けて行った。主な質問内容として、災害食・備蓄食糧の必要日数、災害食に求められる要素を聞いた。また、今後に備えて、各災害食・備蓄食糧等が、どの場所（A 自宅、B 施設（病院、福祉、学校など）、C 機関（国・地方行政）、D 必要ない）に必要かを聞いた。

東日本大震災では、炭水化物中心でたんぱく質やビタミン類の不足がみられた。国際連合食糧農業機関（Food and Agriculture Organization 以下FAO）では今後の世界の食料問題に対処するために、昆虫の活用を勧める報告を行った（2013年5月）。昆虫は、高たんぱくで良質な不飽和脂肪酸、そしてカルシウム・鉄分・亜鉛などのミネラルが豊富なものが多い。その昆虫を使った栄養バランスの良い災害食で、長期的な災害時に良好な栄養状態を保つことに適する。被災生活の長期化に対する栄養の偏りを改善する方法として有力な手段たりうるため、アンケートにおいて、昆虫を食べ物として受け入れてもらえるのかの質問も追加した。

3. 結果

性別は、男性3名、女性48名、で、年齢層は、20代が13名、30代が12名、40代が8名、50代が9名、60代以上が9名であった。支援活動の有無については、経験なしが86%、経験有りが14%であった。「非常食・備蓄食は何日分必要と思うか」の間では、3日が25名、7日以上が9名、7日が9名、5日が7名、2日が1名、1日が0名であった（図1）。「災害食に求められる要素は何だと思いますか」という問い（複数回答可）での結果は表1のとおりで、「消費期限・賞味期限が長いこと」が1番多く（37名）、次いで「高齢者向け（歯の悪い人用）」、「コンパクトで保存に場所を取らない」、「調理の必要がない」、「栄養バランスに優れている」、「手を汚さずに食べられる」、「栄養価が高い」、「アレルギー対応に優れている」の項目が上位を占めた。

図1 「災害食・備蓄食は何日分必要か」(n=51)



あまり必要性が求められていない項目としては、「氷がなくても冷たくできる」が1番少なく（9人）、次いで「毎日違う食べ物である（種類が多いこと）」、「価格が安い」がそれぞれ19人と少なかった。

今後に備えて、各災害食・備蓄食糧等が、どの場所（A 自宅、B 施設（病院、福祉、学校など）、C 機関（国・地方行政）、D 必要ない）に必要かの問いでは、表2～5

の通りで、A、B、Cの各場所で共通に必要とされた項目は、「ビニール袋、サランラップ®（Asahi KASEI）など」であった。Dの必要ない項目として多かったのは、アルコール飲料であった。自宅で備えるべき災害食としては、副菜（おかず）となる惣菜の缶詰とカレーやシチューのレトルト食品、ビスケット・チョコレート・飴などの菓子類が上位に挙げられた。施設で備えるべき災害食としては、主食となるレトルト粥やアルファ米、アレルギー対応食品、離乳食・粉ミルク、栄養特殊食品が上位を占めていた。機関で備えるべき災害食としては、施設で備える災害食の上位以外で、液体ミルクや宗教・食文化的禁止食（ハラールなど）対応食品が挙げられていた。

災害食の材料として食用昆虫が利用可能かを問うために「あなたは、FAOが2013年5月に今後の世界の食料問題に対処するために、昆虫の活用を勧める報告書をまとめているのをご存知ですか?」という質問をしたところ、51%が「知っている」と答えた。さらに、「食用昆虫は未来の食材として利用できると思うか」の問いでは、57%が「はい」と答えていた。

4. 考察

災害食の必要日数の結果として、3日が25名（49%）で1番多かったが、2013年5月、内閣府により南海トラフ巨大地震の被害想定が見直され、食料の家庭備蓄7日分（1週間）が推奨されるようになった³⁾ためか、7日と7日以上が9名ずつ、5日も7名で5日以上を合わせると25名（49%）となった。災害食の備蓄日数は、これまで3日間程度が推奨されてきた⁴⁾。過去の災害時において、災害が発生した後、3日もたてば道路状況も改善され、外部からの物資が届くという経験から3日分の非常食を用意しておけばよいとされてきた。しかし、東日本大震災では、原発事故やガソリン不足が原因で、10日以上物資が届かなかった地域もあったとされる。

農林水産省の「東日本大震災後の食料備蓄の動向」での食に関するアンケート結果の概要によると、食料備蓄の日数では、災害用の食料を備蓄している（「震災前からやっている」及び「震災を機に始め、今も備蓄している」）と回答した者のうち震災後、約1年後の状況では、2週間未満の備蓄が全体の9割を超える結果となっている。また、年齢別の震災後、約6ヶ月と約1年後の変化をみると、すべての年齢層で「3日」が減少し、「1～2日」、「1週間～2週間未満」が増加する結果となっている⁵⁾。

黒川（2004）の調査によると、「市販非常食の問題点」として、コストが高い、保存期間が短い、味が悪い、保管場所がとられる、治療食用の非常食が少ない等であった。一方、「非常食の新開発への希望」では、価格低下、味の改良、保存期間の延長、小型化・軽量化、1食分の栄養素をすべて満たした食品、疾患別の食品等であり、問題点の改善を強く期待した結果となった⁶⁾。

今回のアンケート結果で求められる災害食の要素としては、保存期間が長く、高齢者にも対応でき、コンパクトで調理の必要がないこと。そして、栄養バランスに優れている、あるいは栄養価が高い、手を汚さずに食べられ、アレルギー対応にも優れているものが求められている。避難所では水は貴重であり、できる限り手を汚さずに食べられることは重要であり、また、高齢者や手の不自由な方にも簡単に包装が開けられることは重宝されることである。今から50年前には日本では「アレルギー」は、ほとんどなかったが、現在では「国民の3人に1人が何らかのアレルギーを持っている⁷⁾」といわれており、

アレルギー対応に優れている災害食は必須と考える。今回のアンケート対象者は、災害時において支援をしたいと考えている栄養士であり、また、普段から病院や福祉施設等において、非常食の購入や使用方法を考える立場にあることから、災害時要配慮者に対する的確な、災害食の要素を挙げていたと思われる。

東日本大震災では外国からの支援食料もあり、それを有効利用するには、ある程度の語学力や諸外国の食文化についての知識も必要と思われた⁸⁾。例えば、韓国の食物アレルギー表示は、日本に比べ食物アレルギー患者に対する配慮が十分でないため、アレルギー対応者には注意が必要である⁹⁾。海外からの支援物資は、試食をして、確認してから日本人の口に合う食べ物かを見極め、食べ方を考える必要がある。

災害食の材料として食用昆虫が利用可能かを聞いたが、FAOの報告書が発表されて以降、テレビや新聞、雑誌でも報道され、また、関西においても昆虫食の試食会も兼ねたイベントが増えてきていることもあり、FAO報告書の認知度が半数(51%)を超え、57%で「食用昆虫が未来の食材となる」と答えたのではないかと考える。

今後の災害食のあり方として、阪神・淡路大震災を経験した病院栄養士は、「震災直後の食事は、一時的にエネルギー源の栄養摂取が多くなり、たんぱく質が少な目になった。カルシウム、鉄分も不足しがちで、非常用食品に栄養強化食品も含める対策も必要で、大地震の恐怖とその後の余震で、患者にはかなりのストレスがかかっており、災害直後の栄養所要量は通常と同じで十分かという点も考えなければならない¹⁰⁾と述べている。災害時の食事を考える場合、エネルギーと各栄養素の必要量を満たすだけではなく、温度、嵩(かさ)、テクスチャー、調理の必要性、摂取頻度、栄養状態、身体状況など、対象者に応じたきめ細かな配慮が必要である¹¹⁾。また、長期の避難所生活者の高血圧有症率と血圧レベルが上昇しているという報告がある¹²⁾。運動不足や心理的なストレスに加えて、栄養バランスが悪い食事(高ナトリウム、低カリウム、食物繊維不足等)が一因となった可能性がある。被災生活の長期化に対しては、高ナトリウム(主におかず関係)の低塩化や、食物繊維が豊富で、高カリウム、低ナトリウムの野菜・果物の多いメニューの充実が必要と思われる¹⁾。家庭で可能な減塩災害食の備えとして、市販されている一般的な災害食は、賞味期限が長く、常温において保存可能なものとして工夫がされているが、栄養量が未表示であったり、塩分含有量が多かったりするので循環器疾患用の栄養管理を考慮し、平時から使用可能な食材をランニングストック(ストックするものを決めて、使ったらすぐ補充する方法)として常備しておくことが望ましいと考える。

磯田の主張によれば、これから備えるべき自然の危機は三つあるとされる。第一に、地震津波などの地学的危機。第二に、地球温暖化にともなう台風や集中豪雨が激化することによる風水害・高潮・土砂崩れなどの気象学的危機。そして、第三に、世界の人的交流の進展やテロの可能性が高まり、抗生物質耐性菌・インフルエンザ・出血熱などの感染症学的危機も高まってきている¹³⁾。

また、南海トラフが連動する巨大地震の発生予測であるが、政府の地震調査委員会は、静岡県から九州沖の南海トラフ沿いでマグニチュード(M)8~9級の大地震が30年以内に起こる確率が「70~80%」に高まったと発表した¹⁴⁾。

FAOの報告書によると、非常時の状況では、病気を引

き起こす最も大きな原因は栄養失調であると述べている。これは食物の量の問題だけでなく、質の問題もある。食物の供給が不安定な地域は70か国に上り、衰弱した人々は栄養強化混合食料(Fortified Blended Foods 以下FBFs)の提供を受けている。FBFsとは大豆をはじめとする豆類やその他穀物を混ぜ合わせ、ビタミンなどの微量元素を添加したものである。しかし、FBFsで利用されている原料は多くの国において伝統食ではないため、栄養、社会、生態、とりわけ持続可能な食物の観点から適切に活用ができない問題がある¹⁵⁾。今後、タンパク質と微量元素を豊富に含む食用昆虫をFBFsの原料として利用すれば、栄養不足解決のひとつの方法になると思われる。

参考文献

- 1) 中沢孝、別府茂 非常食から被災生活を支える災害食へ科学技術動向 2012, vol. 3-4, p. 20-34
- 2) 梶 忍 災害時の栄養管理 母子保健情報 2011. 1, vol. 64, p. 47-52
- 3) 災害時に必要な物資の備蓄に関する行政評価・監視(中間報告) 2015. 3. 6 www.soumu.go.jp/main_content/000345174.pdf
- 4) 内閣府 今日からはじまる私の防災: <http://www.bousai.go.jp/kyoiku/minna/watasino/index.html>
- 5) 食に関するアンケート結果の概要について「東日本大震災後の食料備蓄の動向」関東農政局東京地域センター 農林水産省 2012. 5
- 6) 黒川正博 災害時の栄養管理 天使大学紀要 2004, vol. 4, p. 1-9
- 7) 食物アレルギー「食物アレルギーとは」第4章 厚生労働省 p. 93-100 www.mhlw.go.jp/new-info/kobetu/kenkou/.../jouhou01-08.pdf
- 8) 松井欣也、大幸聡子 東日本大震災直後における栄養士の活動と今後の取り組み 日本災害食学会誌 2014. 3, vol. 1 no. 1, p. 45-48
- 9) 廣内智子 日本と韓国における食物アレルギー表示の比較 高知県立大学紀要 2013, vol. 62, p. 11-17
- 10) 土江節子 神戸大学医学部付属病院の経験と提言、命を支える食生活をまもるために ~阪神・淡路大震災 栄養士会の活動記録と対策~ 1997, p. 134-138
- 11) 板倉弘重ほか 災害時の栄養・食糧問題 健帛社 2011. 11. 11, p. 32-34
- 12) 日本脳卒中学会声明(平成23年7月31日): <http://www.jsts.gr.jp/img/seimei.pdf>
- 13) 磯田道史 天災から日本史を読みなおす 中公新書 2014. 12. 15, p. 214-215
- 14) 南海トラフ確率上昇: 朝日新聞夕刊 2018. 2. 9
- 15) FAO Edible insects future prospects for food and feed security. Rome, FAO, 2013. 5, p. 79-80

表1 「災害食に求められる要素」

質問(災害食の要素)	複数回答
4.消費期限・賞味期限が長いこと	37
21.高齢者向け(歯の悪い人用)	34
9.コンパクトで保存に場所を取らない	33
5.調理の必要がない	32
17.栄養バランスに優れている	31
12.手を汚さずに食べられる	30
6.栄養価が高い	29
18.アレルギー対応ができています	29
14.包装が簡単に開けられる	28
19.火がなくても温められる	28
3.食べ慣れた食べ物であること	27
10.水なしでも食べられる	27
16.小分けになっている	27
1.美味しいこと	26
11.水分の補給ができる	26
7.満腹感が得られる	24
15.包装・パッケージに耐久性がある	22
22.塩分が少なくてもおいしい	21
8.価格が安い	19
13.携帯しやすい	19
2.毎食違う食べ物である(種類が多いこと)	15
20.氷がなくても冷たくできる	9
23.その他	1

表2 「災害食・備蓄食で自宅に必要と思う物」

災害食項目・A(自宅)	複数回答
44.ビニール袋、サランラップなど	50
3.保存飲料水(2L)	43
41.カセットコンロ	43
19.惣菜の缶詰(肉・魚・煮物など)	41
20.レトルト食品(カレー・シチューなど)	41
26.お菓子(ビスケット・チョコレート・飴など)	41
16.パックごはん	40
40.デスポ食器(箸・スプーン)	40
8.フリーズドライ食品(みそ汁・スープ・おかゆなど)	39
11.インスタント食品(カップめん・カップスープなど)	39
29.防災食(非常食)セット	36
1.保存飲料水(500ml)	35
13.ごはん(アルファ米など)	34
18.栄養調整食品(カロリーメイトなど)	33
27.スナックバー(チョコ菓子・シリアルバーなど)	33
28.賞味期限の長いお菓子(クラッカー・羊羹など)	33
2.保存飲料水(1L)	32
9.野菜ジュース(缶)	32

表3 「災害食・備蓄食で施設に必要と思う物」

災害食項目・B(施設(病院、福祉、学校など))	複数回答
40.デスポ食器(箸・スプーン)	46
44.ビニール袋、サランラップなど	46
17.レトルト粥	43
3.保存飲料水(2L)	42
13.ごはん(アルファ米など)	39
32.離乳食・粉ミルク	39
37.アレルギー対応食品	39
9.野菜ジュース(缶)	38
19.惣菜の缶詰(肉・魚・煮物など)	38
31.栄養特殊食品(カロリー調整ゼリー・ビタミン、ミネラル飲料など)	38
41.カセットコンロ	38
33.液体ミルク	37
18.栄養調整食品(カロリーメイトなど)	35
8.フリーズドライ食品(みそ汁・スープ・おかゆなど)	34
20.レトルト食品(カレー・シチューなど)	34
21.野菜の缶詰(スイートコーン・ホールトマトなど)	34
1.保存飲料水(500ml)	33
2.保存飲料水(1L)	33
5.ミネラルウォーターやスポーツドリンクなどのペットボトル飲料	33
6.缶スープ	32
10.パンの缶詰	32

表4 「災害食・備蓄食で機関に必要と思う物」

災害食項目・C(機関(国・地方行政))	複数回答
32.離乳食・粉ミルク	44
40.デスポ食器(箸・スプーン)	44
44.ビニール袋、サランラップなど	44
33.液体ミルク	42
13.ごはん(アルファ米など)	41
37.アレルギー対応食品	40
3.保存飲料水(2L)	38
29.防災食(非常食)セット	38
41.カセットコンロ	37
38.宗教・食文化的禁止食(ハラールなど)対応食品	36
31.栄養特殊食品(カロリー調整ゼリー・ビタミン、ミネラル飲料など)	34
8.フリーズドライ食品(みそ汁・スープ・おかゆなど)	33
10.パンの缶詰	33
17.レトルト粥	33
9.野菜ジュース(缶)	32
11.インスタント食品(カップめん・カップスープなど)	32
18.栄養調整食品(カロリーメイトなど)	32
12.乾パン	31
19.惣菜の缶詰(肉・魚・煮物など)	31

表5 「災害食・備蓄食で必要と思わない物」

災害食項目・D(必要なし)	複数回答
39.アルコール飲料	28
30.宇宙食として販売されている保存食	14
42.IHコンロ	14
15.シリアル・グラノーラなど	12
14.即席乾燥餅	11
4.お茶のペットボトル飲料	8
24.ドライフルーツ	8
23.乾物(海苔・煮干し・豆加工品・乾燥野菜・ナッツ類など)	7
34.サプリメント(粒状)	7
27.スナックバー(チョコ菓子・シリアルバーなど)	6
35.サプリメント(粉状)	6
36.サプリメント(液状)	5
43.電気ポット	5

【13】災害食・備蓄食糧は何日分必要と思いますか？

① 1日	
② 2日	
③ 3日	
④ 5日	
⑤ 7日	
⑥ 7日以上	

【14】災害食に求められる要素は何だと思えますか？（複数回答可）

1.美味しいこと	
2.毎食違う食べ物である(種類が多いこと)	
3.食べ慣れた食べ物であること	
4.消費期限・賞味期限が長いこと	
5.調理の必要がない	
6.栄養価が高い	
7.満腹感が得られる	
8.価格が安い	
9.コンパクトで保存に場所を取らない	
10.水なしでも食べられる	
11.水分の補給ができる	
12.手を汚さずに食べられる	
13.携帯しやすい	
14.包装が簡単に開けられる	
15.包装・パッケージに耐久性がある	
16.小分けになっている	
17.栄養バランスに優れている	
18.アレルギー対応ができています	
19.火がなくても温められる	
20.氷がなくても冷たくできる	
21.高齢者向け(歯の悪い人用)	
22.塩分が少なくてもおいしい	
23.その他	

【15】今後に備えて、あなたはどのような災害食・備蓄食糧等が、どの場所に必要だと思いますか？

* 下記の項目から必要と思われるものを選び、A～Dでお答えください。

A:自宅 B:施設(病院、福祉、学校など) C:機関(国・地方行政) D:必要ない(複数回答可)

1.保存飲料水(500ml)	A	B	C	D
2.保存飲料水(1L)	A	B	C	D
3.保存飲料水(2L)	A	B	C	D
4.お茶のペットボトル飲料	A	B	C	D
5.ミネラルウォーターやスポーツドリンクなどのペットボトル飲料	A	B	C	D
6.缶スープ	A	B	C	D
7.粉末スープ	A	B	C	D
8.フリーズドライ食品(みそ汁・スープ・おかゆなど)	A	B	C	D
9.野菜ジュース(缶)	A	B	C	D
10.パンの缶詰	A	B	C	D
11.インスタント食品(カップめん・カップスープなど)	A	B	C	D
12.乾パン	A	B	C	D
13.ごはん(アルファ米など)	A	B	C	D
14.即席乾燥餅	A	B	C	D
15.シリアル・グラノーラなど	A	B	C	D
16.パックごはん	A	B	C	D
17.レトルト粥	A	B	C	D
18.栄養調整食品(カロリーメイトなど)	A	B	C	D
19.惣菜の缶詰(肉・魚・煮物など)	A	B	C	D
20.レトルト食品(カレー・シチューなど)	A	B	C	D
21.野菜の缶詰(スイートコーン・ホールトマトなど)	A	B	C	D
23.乾物(海苔・煮干し・豆加工品・乾燥野菜・ナッツ類など)	A	B	C	D
24.ドライフルーツ	A	B	C	D
25.果物の缶詰	A	B	C	D
26.お菓子(ビスケット・チョコレート・飴など)	A	B	C	D
27.スナックバー(チョコ菓子・シリアルバーなど)	A	B	C	D
28.賞味期限の長いお菓子(クラッカー・羊羹など)	A	B	C	D
29.防災食(非常食)セット	A	B	C	D
30.宇宙食として販売されている保存食	A	B	C	D
31.栄養特殊食品(高カロリー・低カロリーゼリー・ビタミン、ミネラル含有飲料など)	A	B	C	D
32.離乳食・粉ミルク	A	B	C	D
33.液体ミルク	A	B	C	D
34.サプリメント(粒状)	A	B	C	D
35.サプリメント(粉状)	A	B	C	D
36.サプリメント(液状)	A	B	C	D
37.アレルギー対応食品	A	B	C	D
38.宗教・食文化的禁止食(ハラールなど)対応食品	A	B	C	D
39.アルコール飲料	A	B	C	D
40. Disposable食器(箸・スプーン)	A	B	C	D
41.カセットコンロ	A	B	C	D
42.IHコンロ	A	B	C	D
43.電気ポット	A	B	C	D
44.ビニール袋、サランラップなど	A	B	C	D
45.その他	A	B	C	D

【16】災害食・備蓄食の最も必要な条件について、あなたのお考えをお聞かせ下さい。

--	--

【17】あなたは、国連食糧農業機関(FAO)が2013年5月に今後の世界の食料問題に対処するために、昆虫の活用を勧める報告書をまとめているのをご存じですか？

①知っている	
②知らない	

【18】食用昆虫は未来の食材として利用できると思いますか？

①はい	
②いいえ	