



「災害時の食事に必要なものづくり会議」

開催日時：10月24日（水）13:00～14:15

主催者：（一社）健康ビジネス協議会 ものづくり部会

概要

1. <第一部> 現状報告

（一社）健康ビジネス協議会

ものづくり部会長 秋元 幸平

副部会長 渡辺 裕

新潟県は地震や大雪、水害などの災害を受け、その経験を活かしたものづくりができる。災害多発時代において、災害が発生する前から災害時に必要なものづくりを新潟発で考えていく、それが「災害時に必要なものづくり」プロジェクトである。

● 災害時の避難所の現状と課題

平成30年9月にハイブ長岡にて避難所・避難生活学会主催のシンポジウムが開催された。その際に発表された避難所の現状をお伝えする。

一例として1930年北伊豆地震では、被災者が避難所である体育館に集まり、床に布団を敷いて寝ている記録写真があるが、現在の避難所も85年前とほとんど変わっていない状態である。国から支給される食費が1人当たり1日1,100円で、避難所となる体育館は基本的に火気厳禁なので温かい食事を建物内で作れない場合が多い。加えて空調がなく、埃だらけの床にブルーシートを敷き、プライバシーもない避難生活は、様々な健康被害をもたらす。

イタリアでは法律で、基本的に48時間以内にテントやベッド、仮設トイレ、食堂、キッチンが現場に用意されることになっている。仮設トイレはプライベートが保たれ、清潔感がある。キッチンカーもあり、きちんとした食事ができる。ワインまで飲める。大きな備蓄倉庫が国によって常備され、ボランティアではなく、お金が支払われる職能支援者が支援物資を運送配布する。日本では、自治体職員が自身も被災しながら住民の世話をしなければならない大変な状態である。

日本の避難所の現状を踏まえ、ものづくり部会としては、「日ごろから災害が発生してもすぐに避難所に行かなくてもよい用意をする必要があるのではないか。」ということをご提案したい。避難所に行く必要がある方もおり、それは否定しないが、できるだけ自分で用意して、災害発生からの三日間から一週間を自助で救援を待つことができる準備が必要ではないかと考える。

● 今までのワークショップのまとめ

現在の日本では、大地震による住宅の倒壊はごく稀になってきている。1981年に建築基準法が改正され新耐震基準に変わり、今の住宅は建築基準法上、震度5強の揺れに対しては安全が保たれている。これ以上の震度でも、建物に若干ヒビが入る部分があっても倒壊しない基準で建てられている。このため、避難所に行かなくても自



宅で過ごせる、安全が確保できるという状況になりつつある。

災害時に役立つ商品は多く市場に出回っているが、当協議会の食部会が災害食に取り組んでいるので、商品づくりのテーマを「災害時の食事」として会員企業を中心にアイデアを出しあい、その中から、ものづくり部会が考える災害時の「食事」に必要と思われるモノ・コト開発プロジェクトを以下のとおりまとめた。

原則はユニバーサルデザインで日頃使い慣れている道具・システムなど。

1. 消費期限自動お知らせシステムの開発
2. 常温パッケージの開発・普及
3. 保管庫の開発(超冷凍技術の活用・シェルター機能の付加等)
4. サバイバル住宅(DK)の開発
5. 新潟の保存食のとりまとめ(サバイバル食の発掘から)
6. 子供向けサバイバル教育システム「寺子屋」の開発・普及(火のおこし方・米の炊き方等)

● これからの進め方

今までは、ものづくりの立場からアイデアを出してきたが、今後は、日本災害食学会の協力の下、食の立場からアイデアを出してもらおう。そして、ものづくりと食の立場からのニーズをまとめ、会員企業との掛け合わせ、具体的なものづくりを行っていきたく考えている。最終目標としては、異業種交流や企業間連携の拠点といった当協議会の機能を活用し、会員企業が共同で開発を行い、商品を販売・普及していきたい。同時に、既にある製品・サービスを単発で売るのはなくセットにして販売することなども考え、全国に提供していきたい。

2. <第二部> 意見・名刺交換会

グループに分かれ、各社の事業紹介や意見交換等を行った。

