



女性防災会 活動報告4

備蓄食試食会

備蓄食を食べてみよう！

日時：平成29年4月16日（日）10時～12時

場所：北島町総合庁舎6階大会議室（和室）

備蓄食を食べたことがありますか？災害の時「この味食べられない」「作り方がわからない」では困ります。町の備蓄食と家庭の備蓄食について女性防災会で実際に作って、食べて、考えましたので報告します。

今回のテーマ 「町の備蓄食を知る。そして家庭の備蓄食を考える。」



今回、はじめて日曜日に会を行いました。そのせいか、いつもとメンバーが替わり、平日に働いている女性や婦人会の方、役場職員の参加がありました。

始めに、危機情報管理室より県の備蓄方針や町の備蓄状況の説明と、家庭の備蓄に向く食品の紹介。

避難場所や避難所へ行けば何でもそろっている、お弁当が配られて、自衛隊が炊き出ししてくれていると思いませんか？災害発生後72時間は救命・救助に尽力するため、避難者には支援が行き届かないと想定されます。

しかも備蓄方針では「1日2食3日分」。命をつなぐための最低限しか備蓄

されません。女性防災会ではそのことを町民の皆さんに知ってもらい、家庭備蓄をしようと活動しています！



← 会長の長岡さんと田岡さんより町備蓄のアルファ化米の作り方と、家庭で役に立つポリ袋クッキングを実演紹介。

今回はホットケーキミックスで蒸しパンを作りました。

「見た目は悪いが美味しい！」

衛生的でゴミが出ず、最少の調理器具でいいから災害時に便利。



← 薬剤師の資格を持っている大田さんが「災害時の衛生管理」を説明。大切なのは、「病原体を持ち込まない、持ち出さない、拡げない」こと。

避難所には病気の人がいるかもしれないが、その人達を排除するのではなく、感染とはどういう物か、どのように防ぐことができるのかを知り、「一緒に生きていく！」



← アルファ化米はお湯で 15 分、水なら 60 分で食べられます。
が…、

災害時はライフラインが途絶えるため、水で戻したアルファ化米を食べることになります。ということで、今回は水とお湯を使ったアルファ化米を両方試食しました。五目ご飯・ドライカレー・梅がゆの三種類とビスケット・えいようかん。

「水でもお湯でもどちらも美味しい！」

「水は芯が少し残ってるかな？」

幼児と年配者へ配布分は水量と時間を少し多めにすることに気づきました。



← ラップをかぶせた皿に取り分けます。使い終わったらラップを捨てる。食器を洗わなくていい工夫。

年配者にはおかゆがのごしがいと一番人気。

でも、子どもには冷たいおかゆが一番不人気でした。

年齢層によって好みが違うんですね。



その他にも家庭向き備蓄として、レトルトおかゆ・温めずに食べられるカレー・フリーズドライ味噌汁などを試食。

年齢・家族構成・アレルギー・持病・嗜好によって家庭備蓄を考えて、ローリングストック（いつもの食糧を多めに買い置き、使った分を買い足す）で備蓄しましょう♪

試食会で話し合った意見や感想をアンケート集計しています。（別添）

これを女性防災会の意見として、町備蓄の参考にさせていただきよう危機情報管理課へ提言いたします。

皆さんご協力ありがとうございました。

※ キューテレビ：もぎたて情報局 4/19（水）・4/20（木）、及びタウンニュース 4/25（火）にて放送されますのでご覧ください。