

11月の声を聞いた途端に季節が進み、特に朝・夕は寒さを感じるようになりました。秋や春といった過ごしやすい季節が短くなり、いずれ日本の季節は夏と冬の「2季」になってしまうのでしょうか？そんな気象の変化に伴うように、今年も残念ながら台風による風水害が発生して、甚大な人的被害や物的被害、経済損失などが報告されています。静岡県でも局地的に浸水や断水などの被害がありました。被災された皆様には心よりお見舞いを申し上げます。

さて、静栄DATでは「もしもの時」に備えるために、より実践的な知識と技術の習得を目的としたスタッフスキルアップ研修を実施しました。今回はこの研修会の模様を紙面にてお伝えします。

2019年度 静栄DATスタッフスキルアップ研修のご報告

日時：2019年11月2日（土）13:00 ～ 3日（日・祝）14:30（1泊2日）

会場：浜松市立青少年の家（〒430-0906 浜松市中区住吉4-23-1）

参加者：18名

内容：【11月2日（土）】

1. 入所式 13:00～

会長挨拶

（公社）静岡県栄養士会会長 坪井 厚

研修オリエンテーション

静栄DATリーダー

2. 講演 13:45～

災害時の歯科医師の役割

榎木歯科医院 榎木 巖也 先生

災害時における歯科衛生士の役割

歯科衛生士 小粥江利子 先生

3. 非常食の理解 15:30～

非常用備蓄食品の紹介および解説

賛助会員・静栄DATリーダー

4. ロールプレイ 16:00～

避難所における聞き取りと被災した要配慮者への対応献立作成

静栄DATリーダー

5. 交流会 19:30～

和やかな雰囲気での交流を深めよう！

静栄DATリーダー

【11月3日（日）】

6. 朝食 7:00～

非常用備蓄食で栄養バランスに配慮した500kcalの朝食を！

参加者各自

7. 講演 9:00～

災害時の衛生管理

静岡県立大学 新井英一 先生

8. 調理実習 10:00～

1食分のメニューをパッククッキング

静栄DATリーダー

9. 反省会 13:00～

研修の振り返りと今後の課題

静栄DATリーダー

10. 退所式 14:15～

（解散）

2日間の宿泊研修がスタート。
坪井会長の挨拶に引き続き研修のオリエンテーション開始。研修の目的とスケジュールについての説明後、自己紹介で各自研修への意気込みを語る。



災害時における歯科医師の役割について、榎木歯科医院・榎木巖也先生のご講演。
歯科治療の基本から、災害時における歯科医師の役割について、実際の支援事例を基に解説していただいた。

災害時の歯科衛生士の役割について、静岡県歯科衛生士会・小粥江利子先生のご講演。
摂食嚥下認定歯科衛生士としての職能を活かした被災地支援の事例、災害時における口腔ケアのコツなどについて熱く語られた。



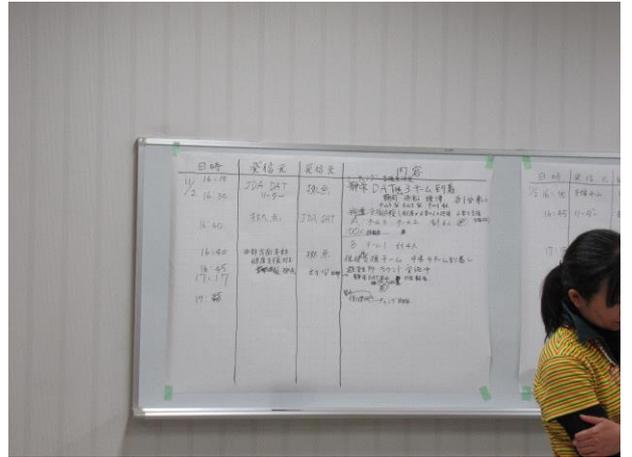
巨大地震による津波で浜松市が被災し、DATが発災4日目に派遣された想定でロールプレイ開始。県西部の行政栄養士チーム、拠点に配置されたDAT、避難所を巡回するDATが3チーム。朝の拠点ミーティングでそれぞれの役割について確認を行った。

避難所を巡回したチームが拠点に戻り、聞き取り内容をチーム内で確認。その後拠点を担当するDATに活動内容を報告した。



クロノロジー（入ってきた情報を時系列で入力）。
「いつ」「誰が」「誰に」「何を」伝えたかを記録するシステム。

どれだけ正確に簡潔に記入できるかが演習のポイント。写真は行政栄養士チームのクロノロ。初めての経験だったようだが、出来映えは上々！？



演習のテーマは避難所の被災者に「非常用備蓄食で栄養バランスに配慮した 500kcal の朝食を！」提供すること。これが本日の自分の朝食になるという設定のため、食品を選ぶ姿は真剣そのもの。一般的な非常食のみでは、栄養バランスの調整が難しいことを体験により学んだ。



非常食の試食を兼ねた朝食風景。
それぞれの非常食について、味や食感などの評価を行った。

災害時の衛生管理について、静岡県栄養士会副会長・新井英一先生のご講演。
魚の放射線量測定器などの話を交えた興味深い講演となった。



パッククッキング
の調理実習。
ポリエチレン袋に
食材と調味料を入
れ、袋の空気をし
っかり抜くことが
コツ。



水を張った鍋に袋を投入。水から茹で始めるのがコツ。沸騰したら3~20分（材料・料理によって違いあり）でできあがり！！



メニューは米飯、大豆と切り干し大根の煮物（仕上げに味付けのりをちぎって投入）、青菜のごま和え（調味料は最後に合わせる）、ナメコとわかめの味噌汁（味噌は仕上げに溶き入れる）。
食器洗いの水を節約したい場合は袋を器代わりにしてもよし。



器に盛り付けたら見事な出来映え！！

昼食はパッククッキングで作った料理の試食。
ごはんは袋に入ったままでおにぎりにすると食べ
易い。



タイトな研修スケジュールにも疲れを見せず、
反省会では研修での学びを振り返った。
また、災害支援や災害受援に備え、今後どのよ
うな心構えや行動が必要なのかを検討する機会
となった。

反省会終了後、参加者にスキルアップ研修の修了証書が授与された。
この後、木下副会長の閉会の挨拶を以て全日程を終了した。
多くの実りといくつかの課題を残した、次へと繋がる研修となった。



解散前に参加者全員で記念撮影。赤いジャンパー着用者はJDA-DATリーダー。

今回の経験を活かし、さらにバージョンアップした研修開催を目指します。災害支援・受援に関心をお持ちの方は、是非、次の機会にご参加ください!!!

ご不明な点は静岡県栄養士会へ webmaster@shizu-eiyoushi.or.jp

TEL : 054-282-5507