

静岡県栄養士会様 2022年度 定時総会・講演会
「誰一人取り残されない災害時の食と栄養の支援を目指して」

いざという時どうする？

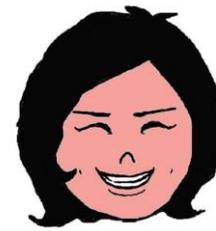
～静岡県の災害時の食・栄養支援の仕組み作りに向けて～
(vol.17)

2022年6月4日
公益財団法人 味の素ファンデーション (TAF)
被災地復興応援事業 齋藤由里子

THE
AJINOMOTO
FOUNDATION



齋藤由里子 自己紹介



- 1971年 横浜生まれ、大阪育ち
 - 1994年 味の素(株)入社
医薬原料用 アミノ酸事業
 - 2005~10年 味の素労働組合 本部専従 中央執行委員
 - 2010~18年 広報、全社プロジェクト事務局等
 - 2018年~ 公益財団法人 味の素ファンデーション へ出向
被災地復興応援事業統括
財団全体の広報 担当
- 神奈川県逗子市在住
 - 趣味：海、音楽、読書、仮装
 - 特技：キャリア・コンサルティング、コーチング、司会







COURSE RACING

سینچینا

SLALOM

سینچینا

WAVE PERFORMANCE

سینچینا

4 / 27 FRI-5 6 SUN OMAEZAKI

Sometime

WORLD CUP '90

齋藤由里子 自己紹介



- 1971年 横浜生まれ、大阪育ち
 - 1994年 味の素(株)入社
医薬原料用 アミノ酸事業
 - 2005~10年 味の素労働組合 本部専従 中央執行委員
 - 2010~18年 広報、全社プロジェクト事務局等
 - 2018年~ 公益財団法人 味の素ファンデーション へ出向
被災地復興応援事業 統括
財団全体の広報担当
- 神奈川県逗子市在住
 - 趣味：海、音楽、読書、仮装
 - 特技：キャリア・コンサルティング、コーチング、司会



ほっておくと
栄養度外視で
ラーメンばかり食べる
息子



齋藤由里子 自己紹介



・1971年 横浜生まれ、大阪育ち

・1994年 味の素(株)入社
医薬原料用



・20



災害も栄養も
まだまだビギナーです！
皆様と一緒に学ばせてください！



・201

被災
財団全体の広報担当



●神奈川県逗子市在住

●趣味：海、音楽、読書、仮装

●特技：キャリア・コンサルティング、コーチング、司会

ほっておくと
栄養度外視で
ラーメンばかり食べる
息子



今日、お伝えしたいこと

(1) いつも有り難うございます！

- ・・・管理栄養士・栄養士は各職場では少数派でも・・・「食と栄養」は本質的で大切なテーマ

(2) 「食・栄養」は災害関連死を防ぐ重要なテーマ、長期視点で

- ・・・問題は複雑、過去の学びが活かされてない
- ・・・被災者の食生活が元に戻るまでは時間がかかる

(3) 共助×公助の好連携で地域の事情に合わせた問題解決を

- ・・・公助には限界がある、自助・互助・共助は必須
- ・・・「もしも」の時に生きるのは「いつも」の繋がり
まずは今日のご縁を育てましょう
- ・・・「食・栄養」の支援は住民も含め多くの方が参画可能、やり方も無限大、平時から巻き込み仕組みをつくりましょう

味の素ファンデーション（TAF）とは

- 味の素(株)が2017年4月に設立
→時間を確保、官民連携しやすくすることが狙い
- 健康な営みの基盤となる**食と栄養**に関する4つの事業を運営
- 国内外の**コミュニティ**の**持続可能な自立**を支援

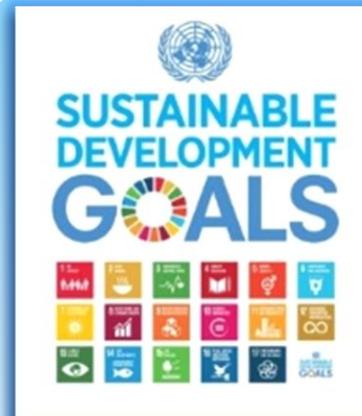
ベトナム
栄養制度創設
プロジェクト
(2009年~)



ガーナ
栄養改善
プロジェクト
(2009年~)

被災地復興応援
ふれあいの
赤いエプロン
プロジェクト
(2011年~)

いっしょに作って、いっしょに食べよう!
ふれあいの
赤いエプロン
プロジェクト



AIN
プログラム
Ajinomoto foundation's
International Nutrition
program
(1999年~)

「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」

2011年3月11日
東日本大震災 発災

お金や物資の支援を経て、
10月からスタートした
参加型料理教室

目的

- (1) 食生活の改善
 - (2) 被災地のコミュニティづくり
- を通じた復興支援

コンセプト：**いっしょに作っていっしょに食べる**
簡単、おいしい、楽しい、体にやさしい



いっしょに作って、いっしょに食べよう！
ふれあいの
赤いエプロン
プロジェクト



8年半の活動実績

2020年3月末実績

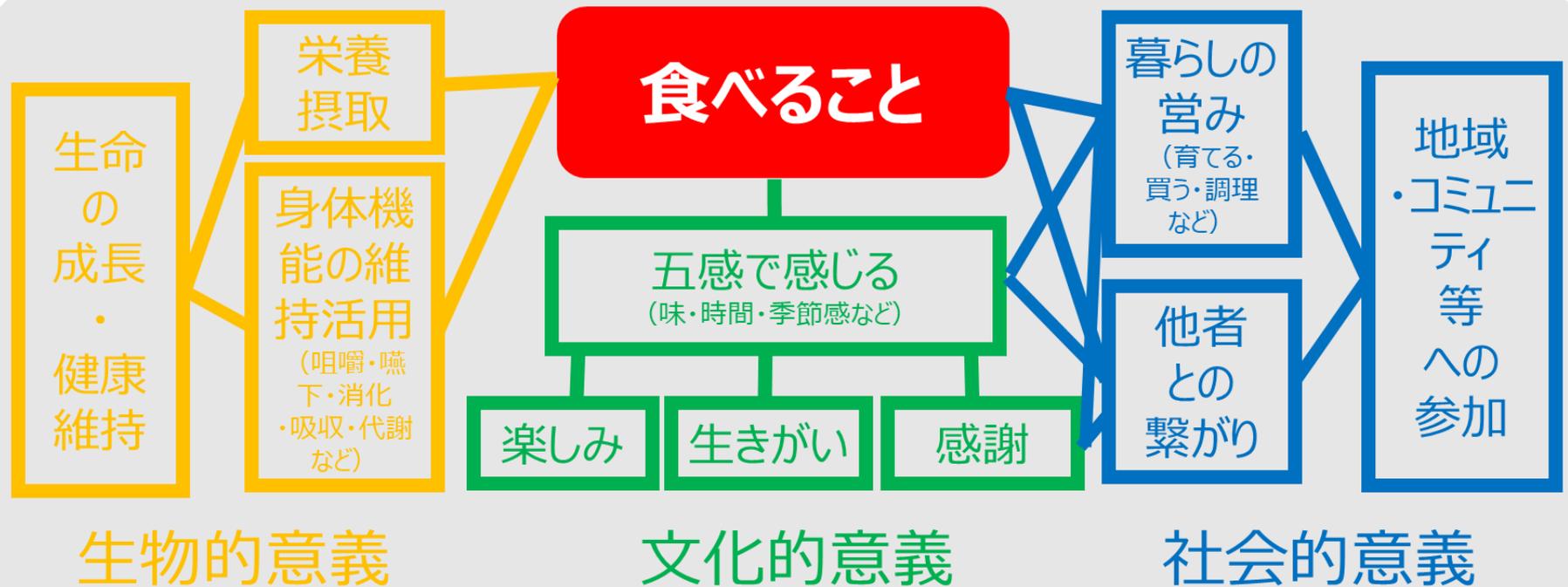
開催市区町村数	東北3県51市町村
参加人数	延べ 54,434人 (多くが高齢者)
実施回数	3,771回
ボランティア参加人数	延べ 3,349人
地域のパートナー	約300名

→地域の行政栄養士、
食生活改善推進員、
社会福祉協議会、NPO、生協など



東北の8年半で学んだ「食べること」の価値

体の栄養だけではなく、心の栄養、人と人の繋がり・・・
色々な価値がある（コロナ禍でも改めて実感中）



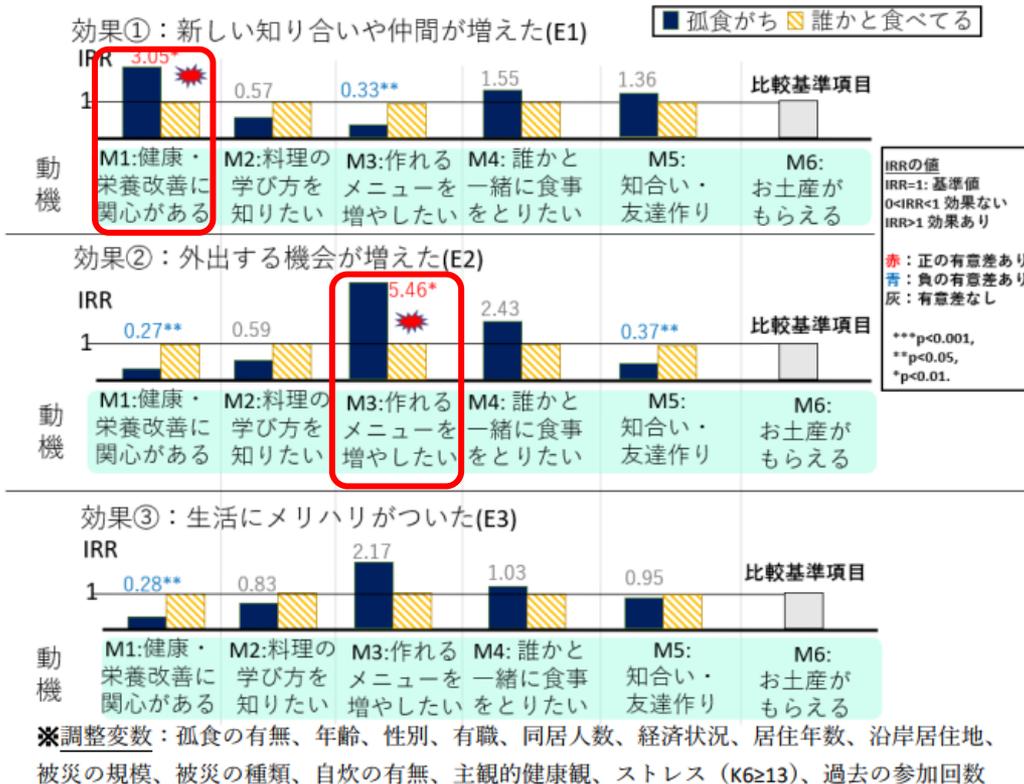
さらに、他の生命との繋がり・生態系の循環も・・・



8年半の活動の学術的第三者評価・エビデンス例

孤食がちな参加者の参加動機と実感した効果

「誰かと食べてる」の回答者を基準1とした時、動機ごとの孤食者が実感した効果が何倍か検証した



* 動機：健康改善
効果：新しい知り合い・仲間ができた
約 3 倍

* 動機：作れるメニューを増やしたい
効果：外出機会が増えた 約 5 倍

料理教室を介した長期的支援は、食・栄養関連を動機とした参加であっても、社会的つながりや外出機会の増加といった、孤食がちな参加者の、今後の社会的孤立の予防に役立つような効果が期待できる可能性が高いことがわかりました。

8年半の活動実績

2020年3月末実績

開催市区町村数	東北3県51市町村
参加人数	延べ 54,434人 (多くが高齢者)
実施回数	3,771回
ボランティア参加人数	延べ 3,349人
地域のパートナー	約300名

→地域の行政栄養士、食生活改善推進員、社会福祉協議会、NPO、生協など

2019年度一杯で
スタッフ派遣型支援は終了、
2020年度からは**後方支援**へ
東北3県で40強の団体が
自主開催実施を表明

→コロナ禍で殆どのところが中止中 (泣)



8年半の活動実績

2020年3月末実績

開催市区町村数

参加人数

実

後方支援ではありますが・・・
 まだまだ、
 ご一緒させていただくつもりです！

そして、他の被災地、
 さらには平時の活動にも
 繋げていきます

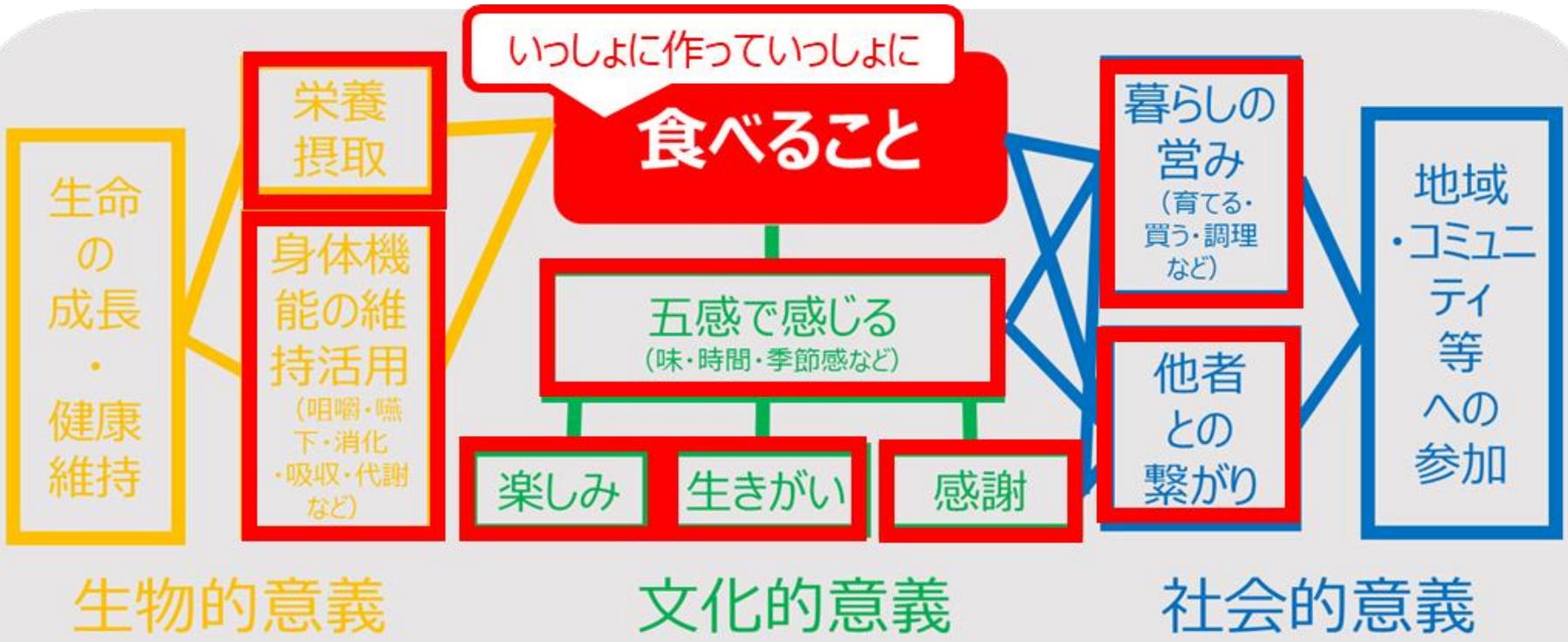
何故ならば・・・

東北3県で4...
 自主開催実施を表...

→コロナ禍で殆どのところが中止中...

「いっしょにつくっていっしょに食べる」ことの価値

□が強化される → 次の災害の備えになる



さらに、他の生命との繋がり・生態系の循環も・・・



何十年も同じことが繰り返される被災地の食と栄養の問題

たとえば避難所では・・・
菓子パン、おにぎり、カップ麺、
揚げ物中心のお弁当等、炭水化物中心
の食事が何か月も続く



冷えて硬いもの
ばかりで
食欲が落ちた

野菜を食べて
いないので
1週間以上
便秘をしている

他のテーマの改善は進む中、
置き去りにされている**ミッシングリンク**

いつも（平時）が**もしも**（非常時）に生きる →ますます問われる地域の互助力

例えば・・・

2011年 東日本大震災の事例

岩手県山田町の小さい避難所

近所の農家さんからの差し入れを活かし

皆で家のものを持ち寄り美味しい食事を食べていた



2016年 熊本地震の事例

地域の女性たちが自ら炊き出しを実施

自分達で責任を持つから・・・と野菜などもふんだんに使い

栄養バランスの良い食事を提供し続けた

2019年 佐賀県2019年度発生8月の前線に伴う大雨

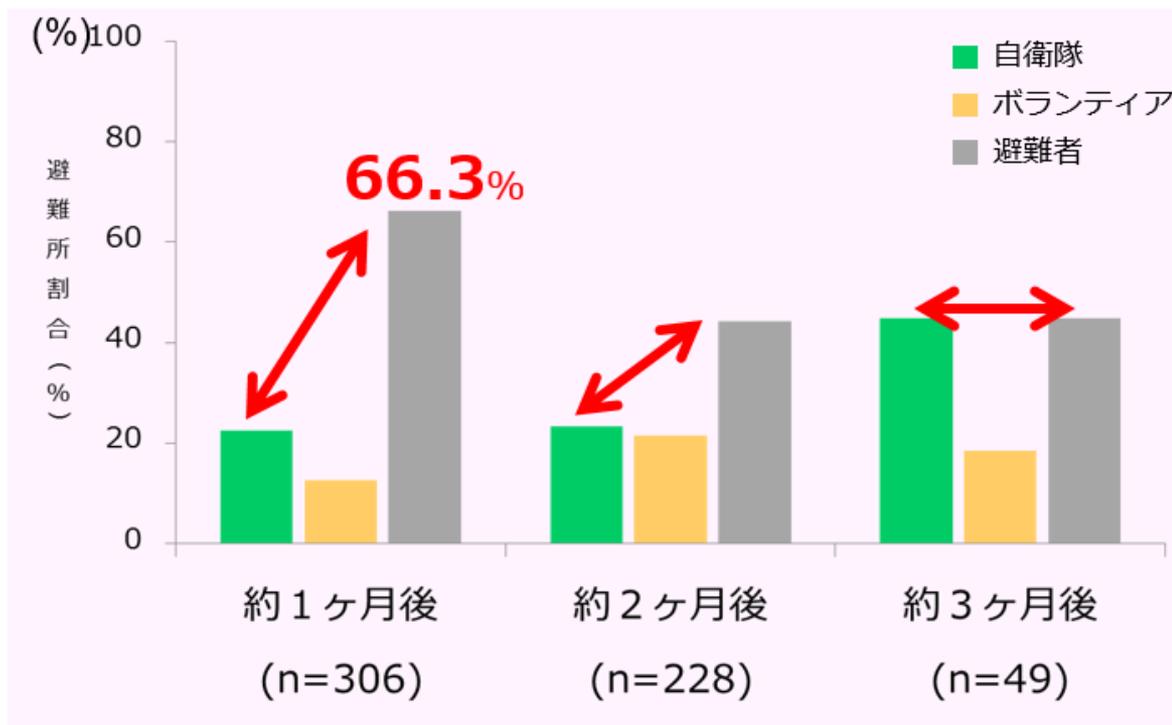
佐賀県武雄市の事例

被災していない家の住民が被災者に食事を差し入れ

避難者自らが炊き出しを行っていた



炊き出し実施者は誰だったのか？
地震発生時からの経過とともにどう変わったのか？



笠岡（坪山）ら 日本災害食学会誌 2017

東日本大震災の避難所を対象とした炊き出し実施に関する解析～自衛隊、ボランティア、栄養士による外部支援の状況～
図1) 炊き出し実施者の経時変化

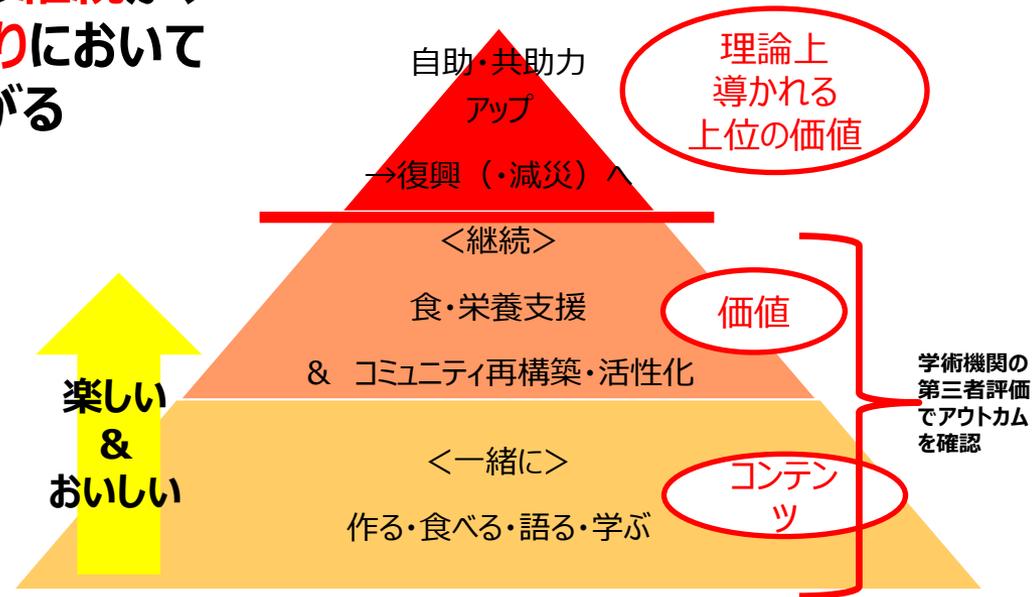
復興応援から、楽しく自然に次の災害に備える 減災活動へ、自助・互助力の向上へ

	<p><復興期> 一緒に作って一緒に食べることで期待できる ポイント →レジリエンスに繋がること</p>	<p><平時> 減災活動としての意味合い</p>
(1) 災害復興軸	支援されるだけでなく、主体的に参加できる人によっては支援する側への進化も	
(2) 食・栄養軸	栄養バランス良く、健康的な食事を食べることの重要性の理解度向上（人によっては態度変容）	発災時の食・栄養課題の理解度向上（過酷な環境に耐えられるから作り）→ 自助
	調理スキルが身につく、集団調理に慣れる 調理上の安全・衛生管理スキルが身に付く	発災時の炊き出し等、食・栄養軸での支援者の担い手が増える → 互助
(3) コミュニティ再生、 活性化軸	地域における知り合いが増える	発災時の互助に繋がる
	参加者同士がお互いに人となりを知ることが出来る、仲良くなれる 行政・社協・NPO・企業・大学等、多様な組織の支援者が繋がる	発災時の官民連携がしやすくなり、公助の質・量向上に繋がる

復興応援から、楽しく自然に次の災害に備える 減災活動へ、自助・互助・共助力の向上へ

楽しく、おいしいから続く、続けられるから価値が生まれる

一緒に学ぶ・作る・食べる・語る活動の継続が、
食を通じた栄養改善とコミュニティづくりにおいて
自助・互助・共助力向上と減災に繋がる



東北の好事例

- ・いわて生協さまは、2018年度から内陸での活動も展開
- ・福島県広野町では、参加者の高齢男性が食生活改善推進員に！
(支援される側が支援する側へ)

復興応援から、楽しく自然に次の災害に備える
減災活動へ、自

楽しく、おい

一緒に
食
自



新しい防災の概念
「備えない防災」の
“フェーズフリー”
アワード2021にて
AUDIENCE賞も受賞！

→防災業界にもアピールを開始

高齢男性が

(支援される側が支援する側へ)

復興応援から、楽しく自然に次の災害に備える 減災活動へ、自助・互助・共助力の向上へ

楽しく、おいしいから続く、続けられるから価値が生まれる

一緒に学ぶ・作る・食べる・語る活動の継続が、
食を通じた栄養改善と
自助・互助

理論上
進められる

しかし、これだけでは
もちろん限界がある・・・



東北の好事例

- ・いわて生協さまは、2018年度から内陸での活動も展開
- ・福島県広野町では、参加者の高齢男性が食生活改善推進員に！
(支援される側が支援する側へ)

大規模震災による食生活への影響

東日本大震災の時の避難所の食事

日程	朝食	昼食	夕食
12 (月)		味噌汁の汁だけ	さつまいも
13 (火)		味噌汁 (さんま入り)	おかゆ 味噌汁
14 (水)	物資が足りないので	牛乳煮いパン バナナ	おかゆ (野菜入り)
15 (木)		11:00 パンドーナツ さつまいも	17:30 納めし(さつまいも) さつまいも 味噌汁(じゃがいも)
16 (金)		おかゆ(鶏肉入り) いちご	おかゆ さつまいも さつまいも
17 (土)		さつまいも さつまいも	おにぎり 野菜スープ



2011年3月11日
 東日本大震災発生時 仙台白百合女子大
 宮城県女川町の避難所における記録と考察
 「東日本大震災時の避難所における栄養・食生活状況と
 管理栄養士としての支援について」
 仙台白百合女子大学 紀要 第16号 (2011)

図1 震災1週目

大規模震災による食生活への影響

東日本大震災の時の避難所の食事

- ・震災4日目から物資が届く様に
- ・3/15～ 自衛隊炊き出し開始
- ・2週目～ 果物
- ・3週目～ 生野菜、牛乳
- ・1日2食の状況が4週間続く

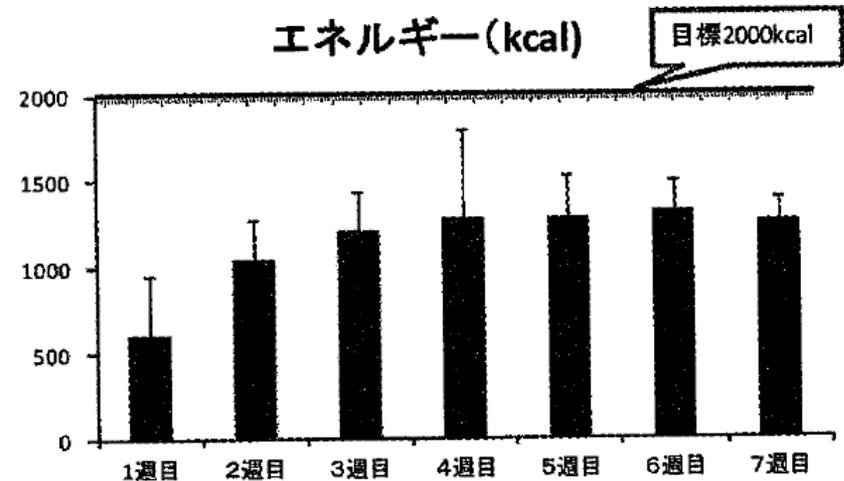


図5 エネルギー摂取量の推移

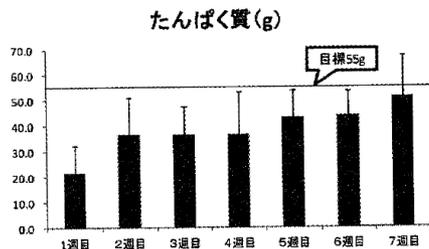


図6 たんぱく質

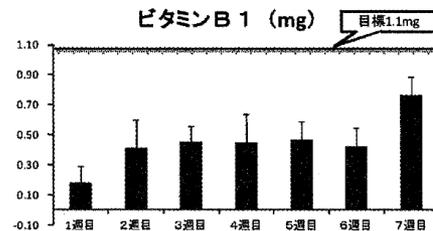


図7 ビタミンB1

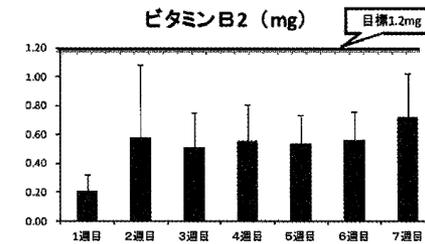


図8 ビタミンB2

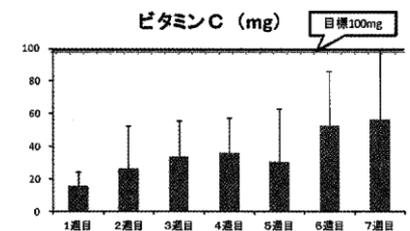
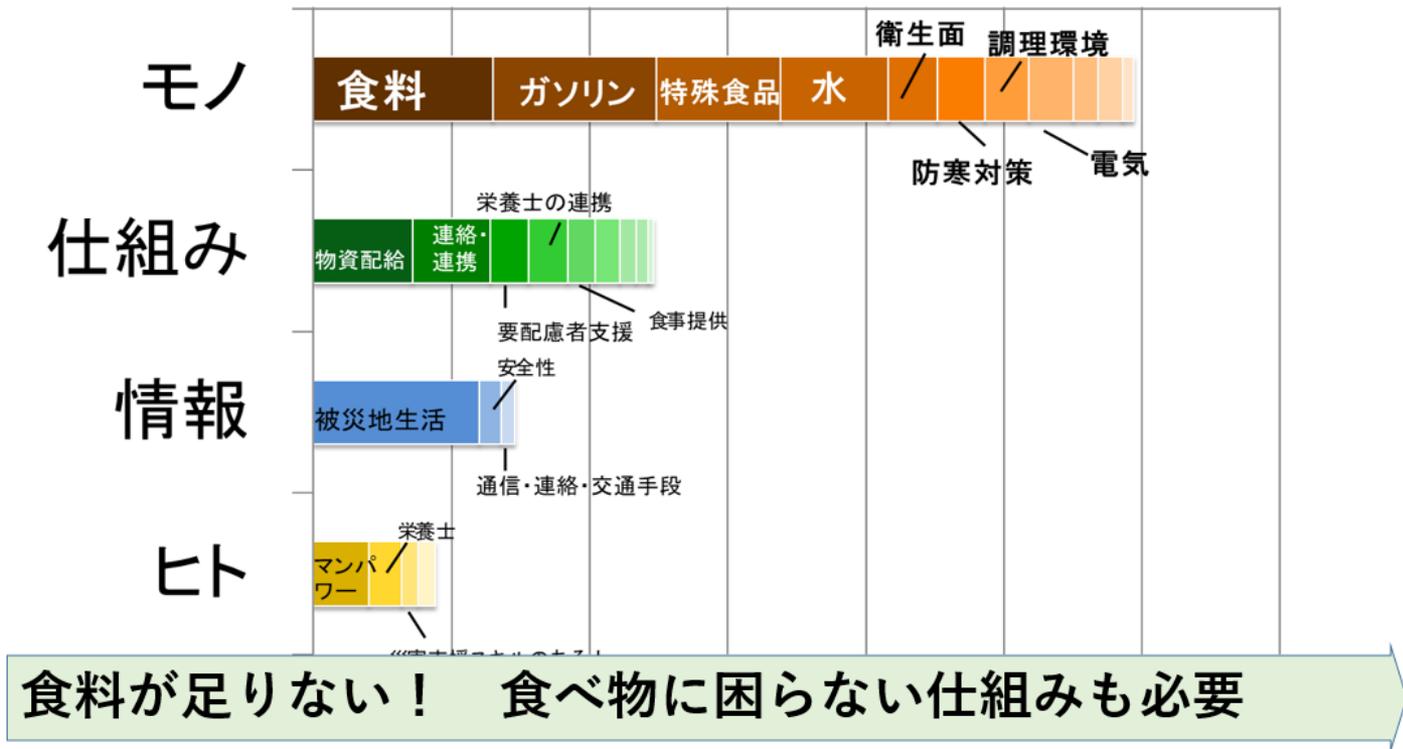


図9 ビタミンC

2011年3月11日 東日本大震災発生時 仙台白百合女子大 宮城県女川町の避難所における記録と考察
 「東日本大震災時の避難所における栄養・食生活状況と管理栄養士としての支援について」
 仙台白百合女子大学 紀要 第16号 (2011)

災害時の食と栄養 エビデンス集

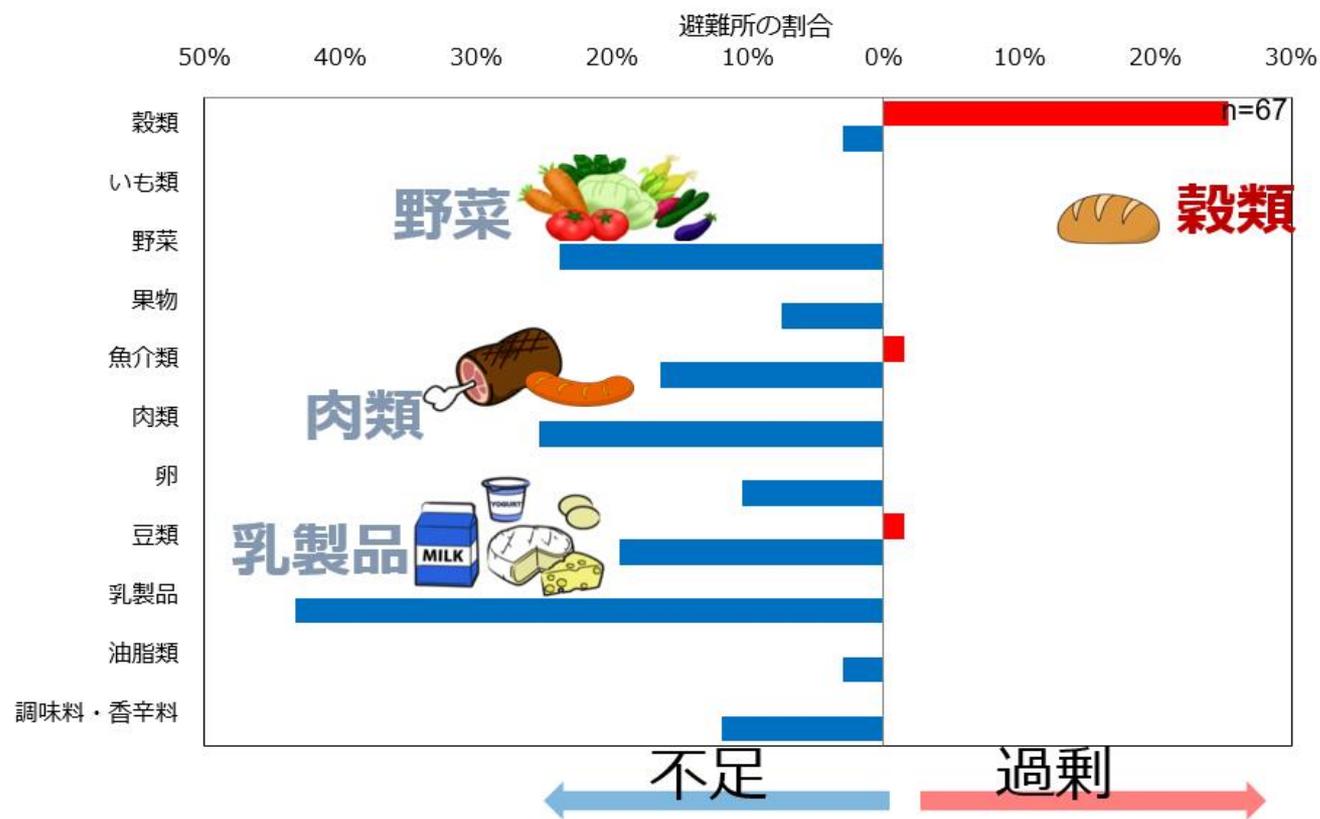
被災地で最も欲しかった支援はモノ。特に食料・水



Harada M, Tsuboyama-Kasaoka N et al., IJERPH, 2020

避難所では ほとんどの食品が足りない

東日本大震災S市全避難所における食事供給調査（発災24～25日後，n=69施設）

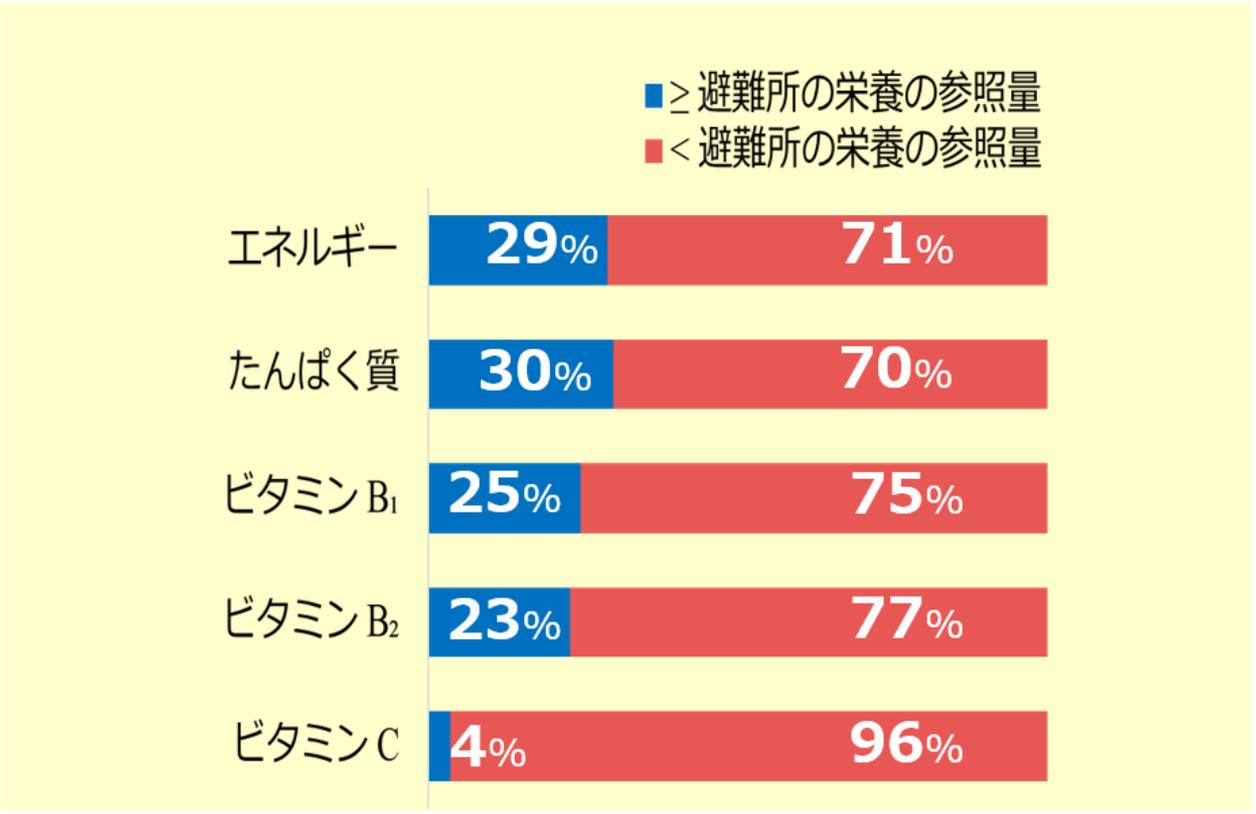


Tsuboyama-Kasaoka N et al., Asia Pac J Clin Nutr 2014

災害時の食と栄養 エビデンス集

エネルギーとたんぱく質を満たしている避難所は約30%

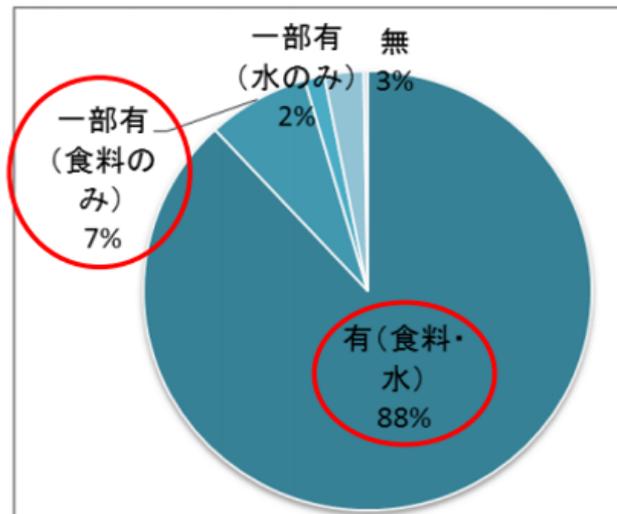
東日本大震災 宮城県全域避難所における食事供給調査 (発災18~34日後、n=332施設)



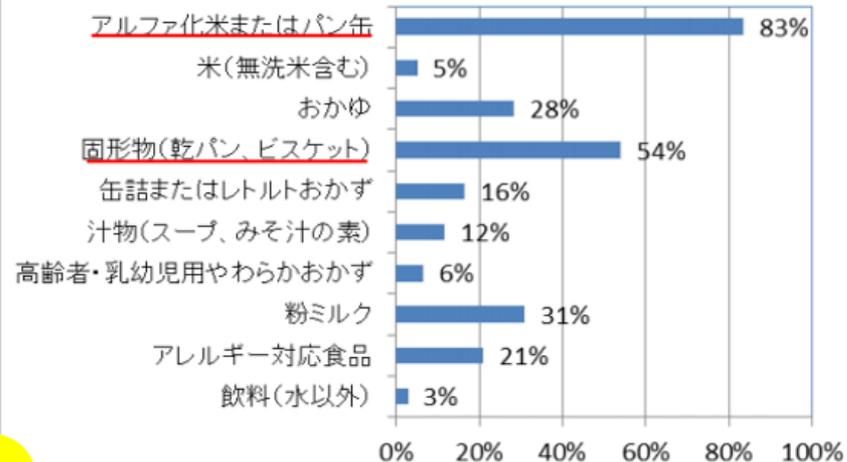
原田、笠岡 (坪山) ら *Jpn J Disaster Med* 2017

自治体の備蓄状況

【固定備蓄（現物備蓄）】
被災者へ提供する食料及び水について、現物で備蓄をしていますか？



備蓄内容(複数回答)



公的派遣経験「有」の市区町村の方が有意に食料の固定備蓄をしている市区町村が多い。
(χ^2 検定: $P=0.001$)

2018年9月25日～10月12日実施
対象: 都道府県庁の健康増進・栄養担当課
市町村及び特別区の防災担当課

大規模震災による食生活への影響

よく、食品備蓄は
「3日間分を備えて」
 とは言うけれど・・・

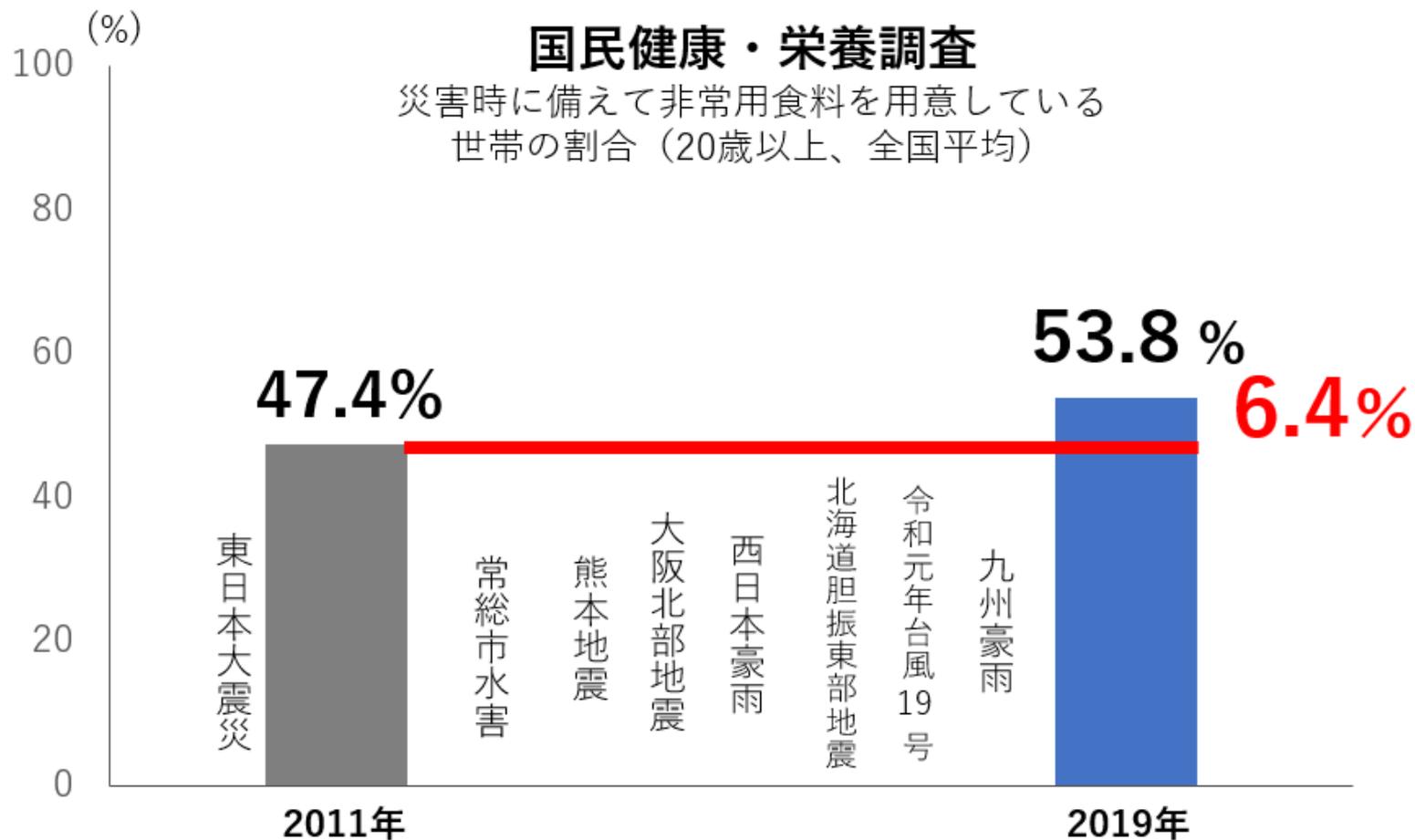
	東日本大震災 (2011/03/11)	阪神淡路大震災 (1995/01/17)
電気	6日	2日
水道	24日	37日
ガス	34日	67日

(日本気象協会「トクする!防災」より)

インフラはなかなか復旧しない!

- 調理が出来ない環境は長く続く
- 支援物資が3日以上到着しないケースも

日本の現状：家庭での食料備蓄が足りない 東日本大震災から8年経っても殆ど増えていない



水害による食生活への影響



2019年度発生
台風19号被災地
宮城県伊具郡
丸森町にて
(11月12日撮影)

発災から1か月
まだ電気が
通っていない地区

水害による食生活への影響

2019年度発生
8月の前線に伴う大雨
の被災地
佐賀県武雄市にて
(10月10日撮影)

発災から1か月半

大事な冷蔵庫、
電子レンジ、
調理器具、食器、
全て災害ゴミに

簡単には買なおせない

**残念ながら、
2021年度もまた、
更に酷い被災地に・・・**

水害による食生活への影響



2019年度発生
8月の前線に伴う大雨
の被災地
佐賀県武雄市にて
(10月10日撮影)

発災から1か月半

**復旧までには
時間がかかる
お金もかかる**

**残念ながら、
2021年もまた、
更にひどい被災に・・・**

食べる支援プロジェクト（たべぷろ）とは

2019年度 第4回JVOAD全国フォーラム

初の 食と栄養分科会

「いざという時どうなる？あなたの食と栄養 vol.1」

にて発足

災害時の食と栄養の問題を

みんなで解決する

官民学連携プロジェクト



食べる支援プロジェクト（たべぷろ）とは

世話役メンバー



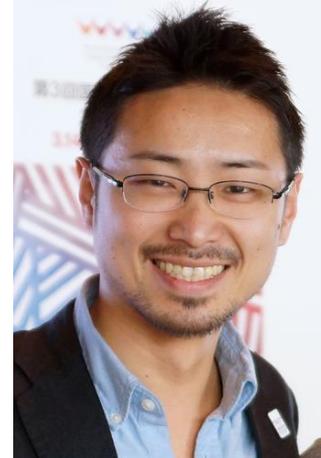
国立栄養情報
センター
国際災害栄養
研究室 室長
**笠岡（坪山）
宜代先生**



(公社)
日本栄養士会
専務理事
JDA-DAT
総括
下浦佳之先生



(特非)
全国災害
ボランティア
支援団体
ネットワーク
(JVOAD)
事務局長
明城徹也氏



(一社)
ピースボート
災害支援センター
(PBV)
事務局長
上島安裕氏



(公財)
味の素
ファンデーション
被災地
復興応援事業
マネージャー
齋藤由里子

他参加組織：国立防災科学技術研究所、日本赤十字社、WFP国際連合世界食糧計画日本事務所、日本生活協同組合連合会、エコツツエリア協会、(株)伊藤園、森永乳業(株)、(株)木の屋石巻水産、(株)オレンジページ、(株)料理通信社など

2021年8月第一版完成

災害時の食と栄養 支援の手引き

～心と体の健康をつくる おいしい、温かい食事支援への
参加と官民連携をすすめるために～



食べる支援プロジェクト（たべぷろ）

この手引きの特徴

- (1) 栄養の専門家の知恵と災害支援のプロのノウハウを結集
- (2) 現象だけではなく **その背景にある問題の構造化**に挑戦
- (3) 公助の限界を含め、現実を生々しく記載
(理想=ありたい姿 と 現実=できること を区別)
- (4) 現場で起きやすい問題とその解決方法を具体的に記載
- (5) 「食ならでは」の民間支援の可能性を最大限追及
(官民連携による具体的な解決事例も掲載)
- (6) 避難所だけではなく在宅等避難者への支援も包括的に検討
- (7) 急性期だけではなく復興までの中長期視点で検討

何十年も同じことが繰り返される被災地の食と栄養の問題

たとえば避難所では・・・
菓子パン、おにぎり、カップ麺、
揚げ物中心のお弁当等、炭水化物中心
の食事が何か月も続く



冷えて硬いものばかりで
食欲が落ちた



野菜を食べていないので
1週間以上便秘をしている

なぜか？

被災地における食と栄養の問題の構造



+ そもそもの食提供の難しさも・・・ (各個人の健康事情×嗜好×毎日3食の継続→本来バラエティが求められる)

被災地における食と栄養の問題の原因のまとめ

要素が多く、それぞれの要素が相互に影響

行政・専門職
の資源不足

エビデンス化の
難しさ

被災者の心身・
経済負担

食と栄養に
まつわる支援
量の不足

コーディネー
ター不足

被災者の実態
把握の難しさ

食と栄養にまつわる
支援の質の不足
(要配慮者対応含む)

つまり・・・**需要** > **供給** (タスク > リソース)

被災者も支援者も食・栄養の問題は後回し

過去の災害の学びが活かされない
何十年も同じことの繰り返し

被災地における食と栄養の問題の原因のまとめ

要素が多く、それぞれの要素が相互に影響

行政・専門職
の資源不足

エビデンス化の
難しさ

コーディネー
ター不足

被災者の実態
把握の難しさ

被災者の心身・
経済負担

食と栄養に
まつわる支援
量の不足

食と栄養にまつわ
る支援の質の不足
(要配慮者対応含む)

本手引きの目的
民間セクターの
一層の参画で
ここ👉を
改善したい



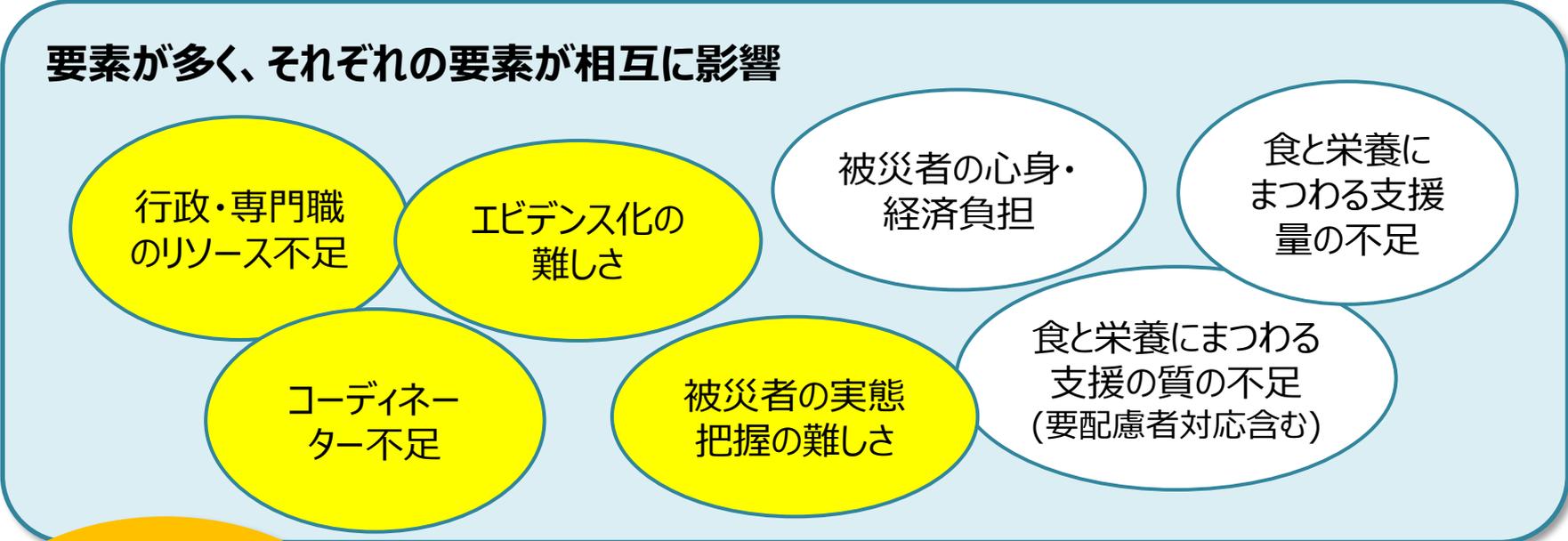
つまり・・・**需要** > **供給** (タスク > リソース)

被災者も支援者も食・栄養の問題は後回し



過去の災害の学びが活かされない
何十年も同じことの繰り返し

被災地における食と栄養の問題の原因のまとめ

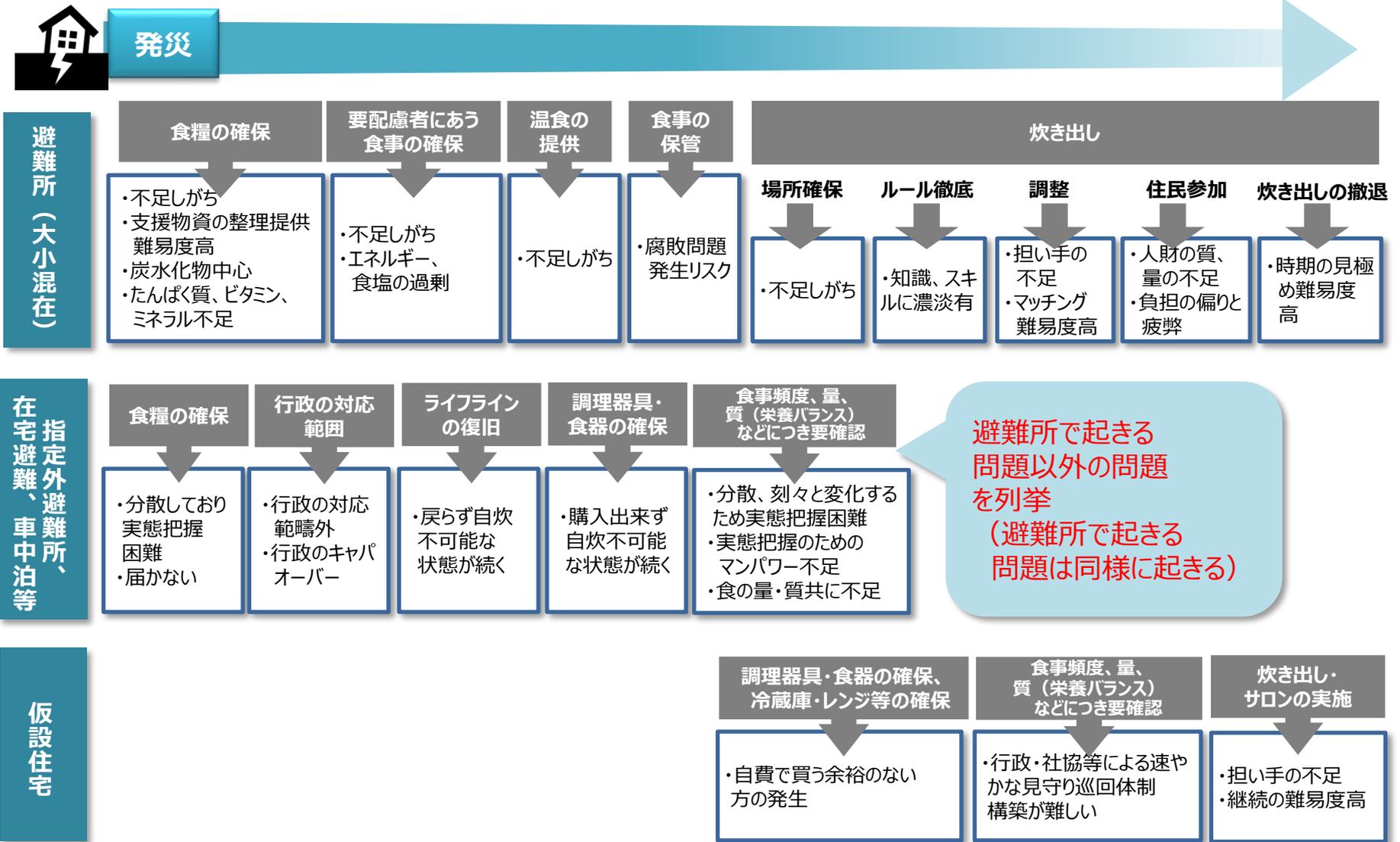


しかし、他の問題は
まだこれから
更なる仲間の拡大と
取り組みが必要



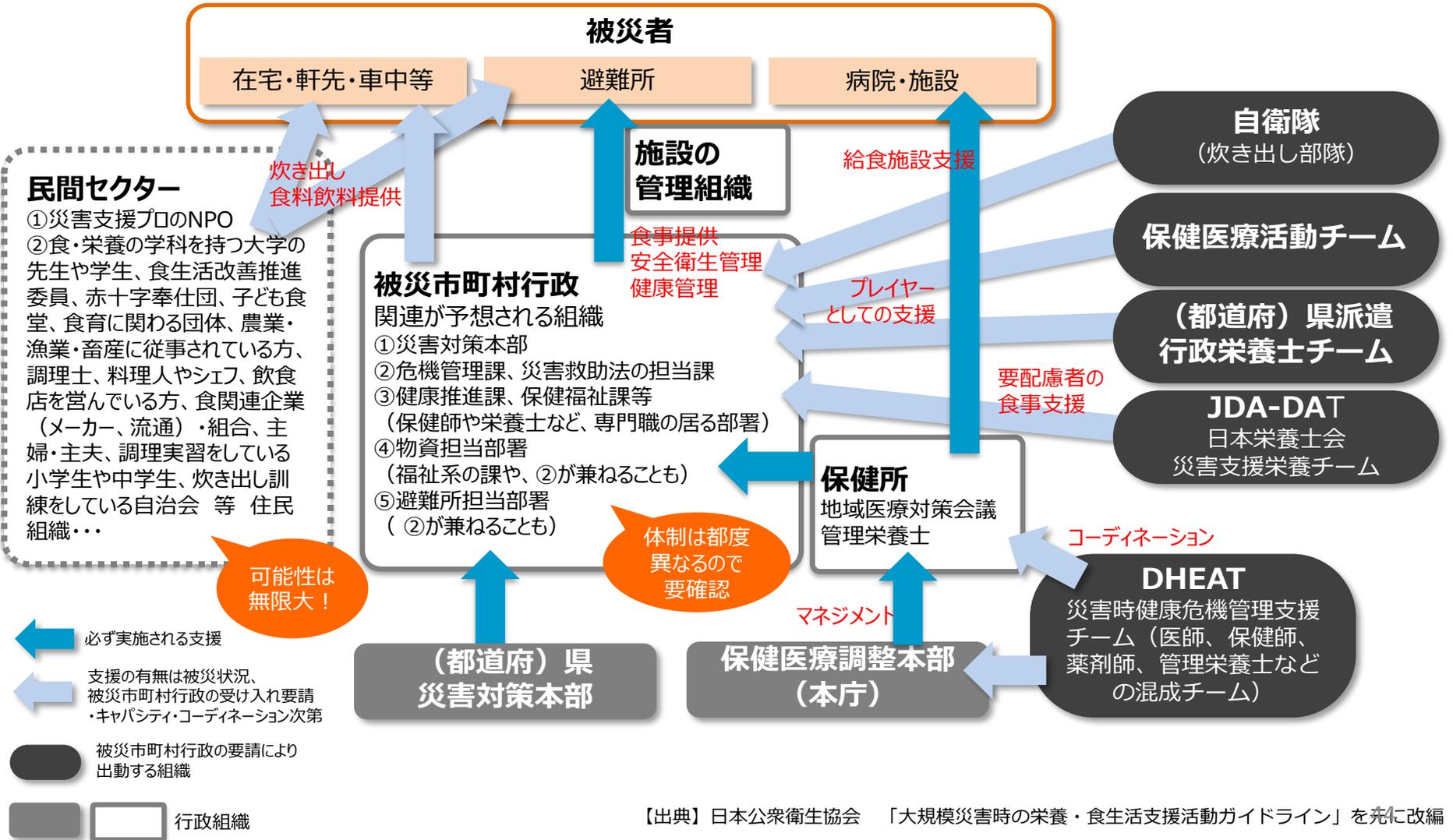
- つまり・・・**需要** > **供給** (タスク > リソース)
- 被災者も支援者も食・栄養の問題は後回し
- 過去の災害の学びが活かされない
何十年も同じことの繰り返し

被災地における食と栄養の問題 時間×場所別の整理



災害時の連携と、人・組織

多数の組織が動くので、出来るだけ情報共有会議に出て連携することが望ましい
 栄養士は職域によって専門性が異なる



災害時の連携と、人・組織

多数の組織が動くので、出来るだけ情報共有会議に出て連携することが望ましい
 栄養士は職域によって専門性が異なる



民間セクター

- ①災害支援プロのNPO
- ②食・栄養の学科を持つ大学の先生や学生、食生活改善推進委員、赤十字奉仕団、子ども食堂、食育に関わる団体、農業・漁業・畜産に従事されている方、調理士、料理人やシェフ、飲食店を営んでいる方、食関連企業（メーカー、流通）・組合、主婦・主夫、調理実習をしている小学生や中学生、炊き出し訓練をしている自治会等 住民組織・・・

可能性は無限大！
 +
 コロナ禍の今、外部支援が限定される
 可能性は高い

- 食は平時からの営み、食に関係の無い人は居ない
- 食に携わる人は多い
- 食は専門家であるか否か、支援者か被災者かに関わらず、一人ひとりの努力と連携で状況を変え問題解決することができる、**数少ない減災、健康被害予防手段**



皆さんの地域では、どんな人達・組織と連携出来そうでしょうか？
問題解決に資する仕組みづくりのため
 平時から一緒に話し合いをスタートしましょう

食べる支援プロジェクト（たべぷろ）ビジョン

栄養バランスの良い食事は、わたしたちの未来としなやかな社会の礎。

災害時の食の問題を解決するための共創プラットフォーム、
 食べる支援プロジェクト(たべぷろ)は、
 災害の対応は**いつもの生活の延長線上にある**と考えています。

だから 過去の災害からの学びを生かして
 ふだんから すべて全ての人々が食事と栄養の重要性を理解し
 心と体を整え、あらゆる人がつながり合える仕組みをつくることで、
 災害に強い社会を築きます。

つまり、いざという災害時にも、心と体の健康に必要な
 栄養バランスの良い、おいしい、温かい食事をとる撮ることができ
 だれ一人とり残されない復興の実現を目指します。

食べる支援プロジェクト（たべぷろ）ビジョン

栄養バランスの良い食事は、わたしたちの未来としなやかな社会の礎。

災害時の食の問題を解決するための共創プラットフォーム、
 食べる支援プロジェクト(たべぷろ)は、

災害の対応は**いつもの生活の延長線上にある**と考えています。

結局コレです

だから 過去の災害からの学びを生かして
 ふだんから すべて全ての人が食事と栄養の重要性を理解し
 心と体を整え、あらゆる人がつながり合える仕組みをつくることで、
 災害に強い社会を築きます。

つまり、いざという災害時にも、心と体の健康に必要な
 栄養バランスの良い、おいしい、温かい食事をとる撮ることができ
 だれ一人とり残されない復興の実現を目指します。

食べる支援プロジェクト（たべぷろ）ビジョン

栄養バラン

いつも（平時）
 やっていないことは、
もしもの時（非常時）
 にはできない

つまり、いつもは栄養バランスの良い、おいしい、健康的な食事ができ
 だれ一人とり残されない復興の実現を目指します。

参考例：新潟「弁当プロジェクト」

2004年新潟県 中越地震、2007年中越沖地震の事例

(1) 災害発生時に半壊、全壊レベルで被災した地元業者や企業が連携、お弁当を提供

(2) 小千谷市では当初、被災者への食事提供を新潟県に依頼
→しかし、遠方から運ばれた弁当から異臭が！
→地元で弁当が作れないかと考えたのがキッカケ



(3) 被災後2週間、ガスが使えない中、8000食を20人程度で
→プロパンガス会社は煮物・揚げ物、炊飯は米菓企業・・・など分業

詳細はこちら

(4) このノウハウが2007年 新潟県中越沖地震 柏崎市鮮魚商協同組合へ
→被災者向けだけでなく、外部からの支援者向けも



(鮮魚商組合長の
振り返り記事)

→民（地域の食のプロ）に依頼した行政の判断がキー

→被災者をお客様扱いしないことで、経済復興と心の復興に繋がった好例

「自分達ができそうなことは、食に携わることだったのです」

→避難所で支援漬けになって生活不活発病になるのか？

支援者になって大活躍、しかも収入を得るのか？・・・この差は大きい

→民間で対応するので柔軟性も◎（支援物資の活用＋野菜を追加等栄養改善）



(研究者の
まとめ記事)

参考例：行政とキッチンカー事業者との災害協定 (他にもあるかも?)

協定締結年月日	自治体	民間組織	備考
2019年7月30日	愛媛県 西条市	株式会社キッチンエヌ	
2020年10月15日	三重県 川越町、朝日町	(株) モルタン、朝明商工会	
2021年3月4日	大阪府 大東市	株式会社エースケータリング	
2021年4月9日	神奈川県 横須賀市	一般社団法人キッチンカー協会	
2021年5月25日	神奈川県 藤沢市	藤沢市キッチンカー事業者連絡協議会	
2021年6月25日	愛媛県 松山市、今治市	愛媛県キッチンカー協会	
2021年9月3日	神奈川県	イベントフードプロ115合同会社	
2021年10月4日	香川県 まんのう町	香川県キッチンカー協会	
2021年10月4日	静岡県 清水町	全国キッチンカー事業振興協会 (同町)	県内初
2021年11月1日	香川県 宇多津町	香川県キッチンカー協会	
2021年12月15日	香川県 丸亀市	香川県キッチンカー協会	

参考例：和歌山県

令和3年3月23日

記者発表

大規模災害時における食材等の供給及び 避難所における調理協力に関する協定を締結します

和歌山県内において地震等の大規模災害が発生し、災害救助法が適用され、県災害対策本部が設置された場合に、県の要請に基づき、和歌山県中小企業団体中央会が食材等の供給を行い、一般社団法人和歌山県調理師会及び公益社団法人日本調理師会が避難所において会員の派遣を行う協定を下記のとおり締結します。

記

1 協定締結式

日時：令和3年3月24日（水）16：00～16：30

場所：和歌山県庁知事室

出席者：一般社団法人和歌山県調理師会 会長 味村 正弘

和歌山県中小企業団体中央会 会長 玉置 篤

公益社団法人日本調理師会 会長 前田 洋三

和歌山県知事 仁坂 吉伸

危機管理局長 酒井 清崇

2 協定内容

(1) 目的

大規模災害発生時に避難所生活が長期化する場合において、避難者の精神疲労等を癒やす観点から、温かい食事を円滑に提供できる体制を整える。

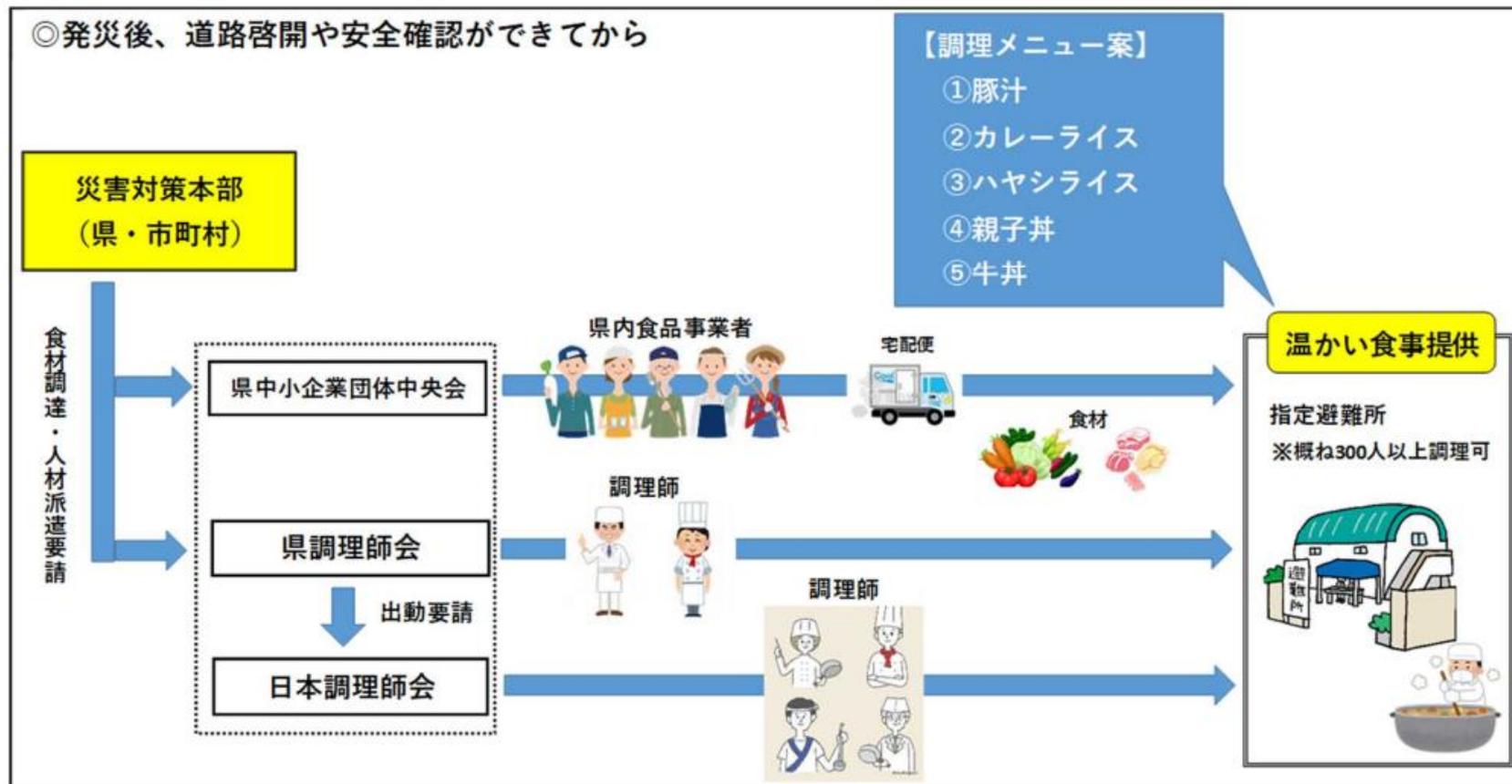
(2) 役割

○県中小企業団体中央会：県内食品事業者等が保有するまたは調達可能な食材等を提供

○県調理師会：会員を避難所に派遣し、避難者に食事を提供

○日本調理師会：県調理師会の会員が不足する場合、近隣府県を中心に広域的な調整を行い、避難所に会員を派遣し、避難者に食事を提供

参考例：和歌山県



参考例：和歌山県

分類	協定締結先
モノ (食料)	和歌山県中小企業団体中央会
ヒト (調理師)	一般社団法人和歌山県調理師会 公益社団法人日本調理師会
場所 (災害復興トレーラー利用)	和歌山県町村会 すさみ町

災害時の連携と、人・組織

多数の組織が動くので、出来るだけ情報共有会議に出て連携することが望ましい
 栄養士は職域によって専門性が異なる



民間セクター

- ①災害支援プロのNPO
- ②食・栄養の学科を持つ大学の先生や学生、食生活改善推進委員、赤十字奉仕団、子ども食堂、食育に関わる団体、農業・漁業・畜産に従事されている方、調理士、料理人やシェフ、飲食店を営んでいる方、食関連企業（メーカー、流通）・組合、主婦・主夫、調理実習をしている小学生や中学生、炊き出し訓練をしている自治会等 住民組織・・・

可能性は無限大！
 +
 コロナ禍の今、外部支援が限定される
 可能性は高い

- 食は平時からの営み、食に関係の無い人は居ない
- 食に携わる人は多い
- 食は専門家であるか否か、支援者か被災者かに関わらず、一人ひとりの努力と連携で状況を変え問題解決することができる、**数少ない減災、健康被害予防手段**



皆さんの地域では、どんな人達・組織と連携出来そうでしょうか？
問題解決に資する仕組みづくりのため
 平時から一緒に話し合いをスタートしましょう

いつも・もしもワークショップ°

	いつも（平時）	もしも（災害発生時）
貴組織 として		
他組織 と連携を して		

個人的に感じていること

(1) そもそも、災害時の食をイメージしたことが無い人が多い

- 情報発信・拡散が最重要
- 食関連組織は小さい。だから多職種・多組織連携で相乗効果を！
- 知れば、関心を持って頂ける、仲間が増える、やれることが増える

(2) 被災者の問題⇄福祉問題

- 公助には限界がある、だから前向きに諦めよう！
- いかに災害時の需要を減らして、行政や専門家の少ないリソースを要配慮者支援に振り向けるか
- だからやっぱり(1)

(3) 食支援の必要性と重要性は予想以上に理解されていない

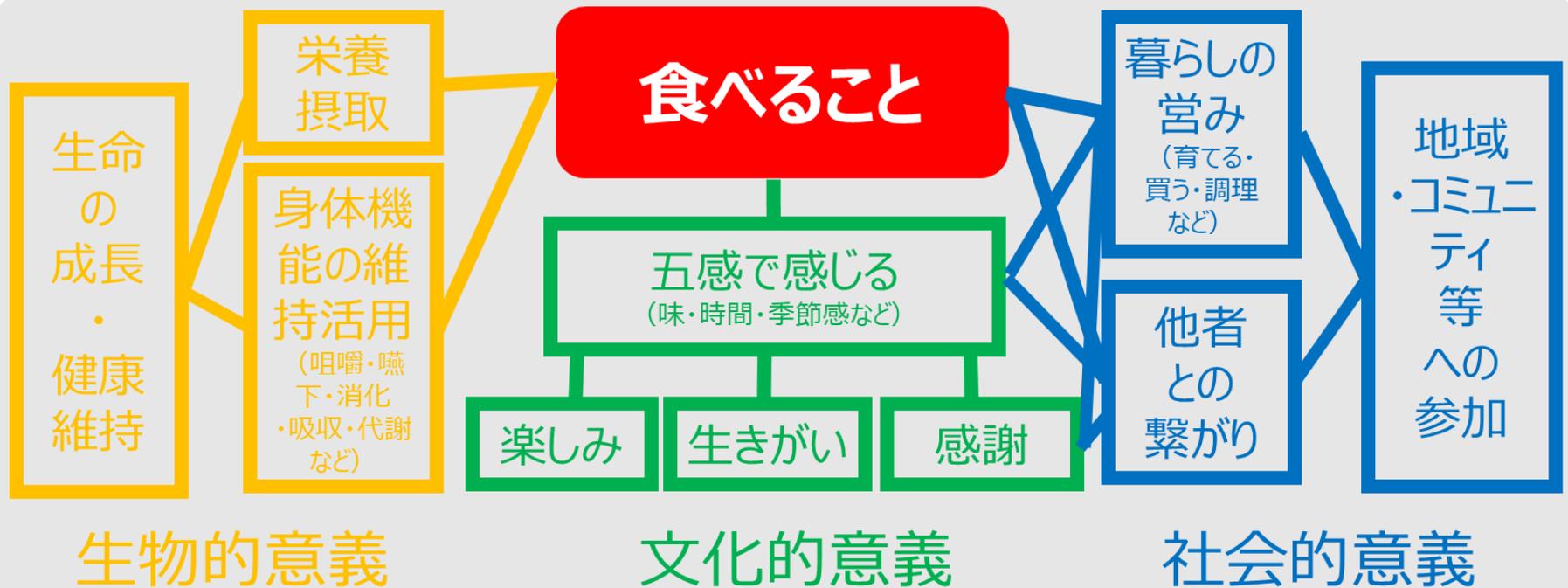
- 急性期には後回しになりがち
- 平時からの繋がりや働きかけが大事（食関連組織以外には特に！）

(4) 備えるのは難しい

- 心と体の健康は基本であり資本、それだけでも防災
- 平時の延長で自然に備わっている状態をいかにつくるか？（フェーズフリー）
- 食の持つ力＝おいしい、楽しい、日常性などを最大限活かす

「食べること」の価値

体の栄養だけではなく、心の栄養、人と人の繋がり・・・
色々な価値がある（コロナ禍でも改めて実感中）



さらに、他の生命との繋がり・生態系の循環も・・・



食べる支援プロジェクト(たべぷろ)手引き

共助×公助の連携推進に是非ご活用ください

本手引きの特徴（再掲）

- (1) 栄養の専門家の知恵と災害支援のプロのノウハウを結集
- (2) 現象だけではなくその背景にある問題の構造化に挑戦
- (3) 公助の限界を含め、現実を生々しく記載
(理想=ありたい姿 と 現実=できること を区別)
- (4) 現場で起きやすい問題とその解決方法を具体的に記載
- (5) 「食ならでは」の民間支援の可能性を最大限追及
(官民連携による具体的な解決事例も掲載)
- (6) 避難所だけではなく在宅等避難者への支援も包括的に検討
- (7) 急性期だけではなく復興までの中長期視点で検討



監修：笠岡(坪山)宣代(国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 国際災害栄養研究室 室長)
 明城 徹也(特定非営利活動法人全国災害ボランティア支援団体ネットワーク(JVOAD)事務局長)
 齋藤 由里子(公益財団法人味の素ファンデーション(TAF)被災地復興応援事業担当 マネージャー)
 協力：公益社団法人 日本栄養士会 災害支援チーム(JDA-DAT)

たべぷろ 手引き
PowerPoint版もあります



今日、お伝えしたかったこと

(1) いつも有り難うございます！

- ・・・管理栄養士・栄養士は各職場では少数派でも・・・「食と栄養」は本質的で大切なテーマ

(2) 「食・栄養」は災害関連死を防ぐ重要なテーマ、長期視点で

- ・・・問題は複雑、過去の学びが活かされてない
- ・・・被災者の食生活が元に戻るまでは時間がかかる

(3) 共助×公助の好連携で地域の事情に合わせた問題解決を

- ・・・公助には限界がある、自助・互助・共助は必須
- ・・・「もしも」の時に生きるのは「いつも」の繋がり
まずは今日のご縁を育てましょう
- ・・・「食・栄養」の支援は住民も含め多くの方が参画可能、やり方も無限大、平時から巻き込み仕組みをつくりましょう

お問い合わせは

食べる 支援プロジェクト



たべぶろ HP



【お問い合わせ先】

公益財団法人 味の素ファンデーション (TAF)
被災地復興応援事業 マネージャー 齋藤由里子
yuriko_saitoh@aji-foundation.org

THE
AJINOMOTO
FOUNDATION



TAF HP

PHASE
FREE
Action Partner



個人facebook

ご清聴ありがとうございました
今後ともどうぞ宜しくお願いします！

17 パートナーシップで
目標を達成しよう

