



3.1 1 防災&追悼&有事チャリティー 炊き出しグランプリ Vol.3

**～有事のための訓練と備え～
(首都圏直下型地震想定・受け入れ相模原市版)**

**第3回 カーボン・オフセット大賞 奨励賞
2012年農林水産省フードアクションニッポン アワード 入賞**

炊き出しグランプリ実行委員会

2014年3月9日(日)活動実績報告書

記

2014年8月21日

一般社団法人エコ食品健研究会
炊き出しグランプリ実行委員会

■開催概要

名称：3.11 防災&追悼&有事 炊き出しグランプリ Vol.3

～有事のための訓練と備え～



開催日時：2014年3月9日（日）

開催場所：相模大野中央公園

主催：炊き出しグランプリ実行委員会

事務局：一般社団法人エコ食品健研究会

主な後援団体等：相模原市産業振興財団、相模原市社会福祉協議会、相模原市、

協力：ハウス食品、ハウスウエルネスフーズ、カルビー、ブルボン、日清食品、ロッテ、三立製菓、アマノフーズ、パン・アキモト、森永製菓、東洋水産、鳥取ウォーター、マザーウォーター、大阪前田製菓、エムシーシー食品、三幸食品他食品企業20社、災害救援ボランティア推進委員会、相模女子大学、中小企業診断士有志、成功志縁塾岡山 他

寄付先：被災地の飲食関連施設や個人団体（詳細はホームページにて）

■来場者数（述べ）

約3,231名

■ボランティア実行委員・評価委員・アドバイザー名簿（2014年3月9日現在の所属）

久保 正英（一般社団法人エコ食品健研究会 代表理事）

篠崎 良夫（株式会社ローソン 環境CSR顧問）

宮戸 洋之（ハウスウエルネスフーズ株式会社 機能性食品事業本部商品企画開発三部長）

二宮 かおる（カルビー株式会社 カスタマーリレーション部部長 社会貢献委員長）

中石 真由子（ゴハンデザインオーガニック合同会社 代表・料理家）

河田 恵昭（関西大学 社会安全学部）

小田嶋 哲也（藤野電力）

鈴木 俊太郎（アウトドア専門家）

荻原 多聞（神奈川県災害救援ボランティア推進委員会 事務局長）
 伊坪 徳宏（東京都市大学 環境学部）
 野田 艶子（相模女子大学 栄養科学部 健康栄養学科）
 倉島 美穂（一般社団法人 エコ食品健研究会）
 横山 久美（カルビー株式会社 管理栄養士）

■主な運営・調査ボランティアリーダー名簿

上品 忍（税理士法人第一経理）
 大野 健二（山崎製パン株式会社）
 木幡 徹（ビリングシステム株式会社）
 麩山 順治（株式会社日立システムズ）
 吉田 利輝（中日本航空株式会社）
 小倉 正哉（防災株式会社）
 久保 聡（サントリー酒類株式会社）
 山崎 泰央（中小企業診断士）

■開催当日の概況

【炊き出し体験エリア】

vol.1、2 に比べ、炊き出し体験ゾーンの出店者は大幅に増えた。一方、実際の炊き出し実施体験者が減ったため、来場されたお客様（想定避難者）にとってはリアリティに欠けた開催になってしまったのではないかと危惧している。また、初めて炊き出し支援を体験される出店者にとっては、訓練並びに主旨を理解いただくための「場」の提供の意義を見出せたのではないかと考えている。

炊き出し体験エリア	ブース番号		ブース番号
すき家（欠場）	13	タブの木漁協直販所（南三陸）	23
キッチンカーズマーケット	14	昌龍飯店	24
スマイルカー（欠場）	15	小田急ホテル センチュリー	25
折浜マザーズ	16	鼎ラーメン	26
利恵産業	17	石巻うまいもん屋	27
すし魚菜かつまさ	18	七輪屋@復興屋台村気仙沼横丁	28
石巻食堂	19	日清食品・大和重工・成功志縁塾	29
甘党まえた	20	レトルトティーボラ・大和重工2	30
すごいっ手羽	21	カフェドバーわいわい（陸前高田）	31
結まーる	22		

vol.1、2 は悪天候のため、火を起こすこともままならない状況であったが、今回は晴天に恵まれたため、出店者の炊き出しスキルの評価の焦点が、最終成果物（料理）の栄養価等に傾斜した感覚が否めない。

いずれにせよ炊き出しグランプリの最大の目的である「炊き出しとはどのようなものか」を伝えることにおいては、一定の成果があったといえる（後述するグランプリ受賞団体の活動に対する評価の高さが物語っている）。また、出店した炊き出し実施団体の装備や備品、利用器材等には、炊き出しを実施する上でのヒントが多く散りばめられていて、来場者の方々の学習に貢献できたのではないかと判断している。



(炊き出し体験エリア前景①)



(炊き出し体験エリア前景②)



(炊き出し体験エリア前景③)



(目の前で調理する光景が避難者を活気づける)



(配膳の際は両手で気持ちを込めて)





(配膳する量は全ての方に均等に)



(みたらし団子：おやつを炊き出しするという提案)



(人手不足を他ブースが手助けする光景)



(評価委員や専門家が炊き出しリスクを管理する光景)

【有事の備えを学習するエリア】

今年から初めて充実させたエリアである。具体的には来場者に各ブースにて、有事に役立つ知恵や知識を学んでいただけるワークショップ等を実施した。大きく3つに分類でき、有事の際の「食べ物や飲料水の調達」「調理ノウハウ」「その他防災や減災に役立つ知恵」が学習できる。

有事の備えを学習するエリア	ブース番号	
有事に役立つ備蓄食	3	食品企業の備蓄商品展示と学習会
(一社) 三陸野菜	5	被災地三陸野菜のPJの展示紹介と活動寄付
藤野電力(災害時電力)	6	有事の自前調達電力を体験学習
薪割りワークショップ	7	薪割りの体験学習
火を上手に起こすWS	8	火を上手に起こす体験学習
食器作りWS	9	有事の食器作りを体験学習
飲料水確保のWS	9	有事の飲料水確保を体験学習
ヒガシヤマ (ロケットストーブWS)	10	有事の調理火確保にロケットストーブ組立体験
TES ニューエナジー	11	調理火から電力を得る調理器具の体験・販売

炊き出しWS カレーライス (ハウス食品)	12	カレーの調理を通じて学ぶ参加型学習
備蓄遊具	32	有事でも役立つ子供の遊び場の体験
災害救援ボランティア推進委員会	33	有事に役立つロープの使い方体験と他
クコロアートファクトリー	36	移動備蓄カーの紹介
相模原市社会福祉協議会	37	災害支援活動紹介とボランティア手続き
相模原市危機管理局	38	相模原市の備蓄品展示・家具転倒防止啓発等
相模原市南消防署	39	消火器体験・AEDの学習会
みはらしプレーパーク八王子	40	有事でも役立つ子供の遊び場の体験
忍者に学ぶ防災術	41	忍者から防災の考え方を学べます
WILD - 1	1	有事に役立つアウトドアグッズの紹介・体験・販売
WILD - 1	2	有事にも役立つ書籍の紹介・販売
ヘルスケア	4	救護搬送体験等と減災防災キットの紹介と販売
七輪屋@復興屋台村気仙沼横丁	28	復興屋台村物販
トランジションまちだ・さがみ	34	被災動物や被災障害者支援活動の紹介
介護サポート情報館 『たんぽぽけっと』	35	非常用簡易トイレの体験と販売
石巻食堂	19	炊き出し体験・石巻のハンドメイド小物販売



(東日本大震災での実際の救援物資や食の備蓄の提案)



(薪割りを学習する子ども)



(野忍が食べれる薬草と留意点を子ども達に紹介)



(避難者に車いすの方が要る場合の対応)



(火を上手に起こす学習)



(相模原市の備蓄の内容を市民に公開)



(有事の食を学べるワークショップメニュー)



(汚れた水を飲料水にする学習)



(消火器の使い方を学習)



(お湯を沸かしながら発電蓄電)



(食の備蓄ローリングストック法を紹介)



(ノコギリの使い方を学ぶ子ども)



(金槌の使い方を学ぶ子ども)



(ロケットストーブの作り方と使い方)



(救助等に役立つロープワーク)



(イベントのエネルギーは太陽光発電)



(仮設トイレ等々の体験も可能)



(アウトドア専門店による有事の際に役立つ利用法の学習が可能)



(避難所での子ども達に遊び場を提供)

(有事に役立つグッズの販売コーナー)

■ 炊き出し体験エリア グランプリ受賞団体の主な評価

【総評】

甲乙つけ難い出店者の炊き出しであったが、経験が明暗を分けたといえる。被災地からの出店者には、東日本大震災で実際に炊き出しを受けた、あるいは炊き出しを行った側としての体験等を下に、被災者の心労を考えた料理メニューや盛り付け、調理工程を単純化する工夫があった。一方、初出場の開催地相模原市からの出店者は、自らが炊き出しを受けた経験や実施した体験が乏しく、自分ごと化した炊き出しの展開に至らなかった。

【最優秀グランプリ】

- ・石巻うまいもん屋（一杯の教訓（かぼちゃを使ったおかゆ））（総合点 21）



想定避難者に対しての配慮が出店者中No.1であった。おかゆにかぼちゃを混ぜた“一杯の教訓”は 腹持ちも良く栄養面も考慮した炊き出しメニューといえる。なお、容器には、ビニール袋をかぶせてあり、食べ終わった後に、そのビニール袋を外すと、洗わなくてもその後の自炊等に容器を再利用できるという工夫もなされていた。また、炊き出しの脇には、充電ステーションを設けるなど、自ら被災した体験を最大限に生かし、如何にすれば被災者の労を少しでも軽減できるのかに注力した姿勢が随所に見られた。



【優秀グランプリ】

・七輪屋@復興屋台村気仙沼横丁（カマカレー）（総合点 15）



炊き出しや自炊さらには救援物資として、定番であるカレーライスは、一方で、飽きられやすい側面をもつが、今回のマグロのカマを使ったカレーライスは、見た目にも驚きを与え、想定避難者の心労を和らげる効果があると判断した。また、味付けも老若男女問わ

ない工夫がされており、避難所での炊き出しの経験を存分に生かしたものになった。開始間もなくは衛生面に課題が散見されたものの、自主的な気づきから改善された。

- ・NPO 法人キッチンカーズマーケット（すいとん）（総合点 16）



常日頃から災害時での炊き出しに出動できるよう準備しているとのこと。スープは、適量を袋に入れたものを冷凍して常備し、小麦粉を練ったものをちぎってすいとんとして加える方法をとることで、新鮮な美味しさはもとより、効率のよい炊き出しを実現した。誰にでも好まれる味付けも好感がもてた。

- ・石巻食堂（びっくりきつねうどん）（総合点 15）



油揚げの中にうどんを入れたものを一人分、一体型として下準備し、温めた出汁スープと合わせる方法で、提供された。この工夫は、調理の効率、及び、同分量を盛りつけるという点において、評価できる。またキッチンカーをレンタルして望むなど衛生管理も徹底されていた。

【審査委員特別賞】

- ・小田急ホテルセンチュリー相模大野（野菜たっぷりポトフ）（総合点 13）

ポトフは、救援物資で偏りがちな栄養バランスを考えたメニューといえる。野菜を煮崩れしないように大きく切ってあったが、少し小さめにカットしたものを用意する等、高齢者、幼児が食する場合に配慮した工夫も必要かもしれない。なお、制服/衣装が日常のホテルマンそのものであり、凛々しく清潔感もあって、炊き出しを受ける側への心理的な好感

度も高いものであると思われる。



■炊き出し体験エリア グランプリ受賞団体の主な評価項目と内容

2014年9月1日 九都県市合同防災訓練（相模原市開催）の防災展示ブース「一般社団法人エコ食品健究会」にて配布する「震災や災害時の炊き出し支援マニュアル」にて掲載される内容で概ね評価した。

「震災や災害時の炊き出し支援マニュアル」を取得希望の方は九都県市合同防災訓練（相模原市開催）の防災展示ブース「一般社団法人エコ食品健究会」または炊き出しグランプリホームページ（2014年9月2日以降）にて御確認ください。

■評価を通じて見えた vol.4 開催（次回）までの課題

【心構え・事前準備】

- ・有事の際、いつでも炊き出し支援に迎える準備
- ⇒キッチンカーや移動手段に使う車両の整備点検
- ⇒使用エネルギー（ガス、ガソリン）等の備蓄
- ⇒想定有事（首都圏直下型、南海トラフ等々）毎のアクセスルートの確認
- ⇒想定有事（首都圏直下型、南海トラフ等々）毎の食材調達ルート並びに手段の確認
- ⇒炊き出し実施予定食数の皿、コップ、箸、各種調理器具の準備
- ⇒炊き出し実施時のマネジメント体制
- ⇒炊き出し実施時の許認可手続き（必要時）の学習
- ⇒ボランティア保健、食品衛生保健等の各種保健申請手続きの学習
- ⇒被災状況に応じた調理メニューを事前に複数準備
- ⇒オペレーションの訓練

【実施時】

- ・被災者の前後食事摂取状況を踏まえた炊き出しメニューの立案の重要性
 - ・震災後の時間経過毎での支援状況の変化の反映（シナリオの徹底）
- 初期段階 → 被災直後、水や食糧が不足し調理エネルギーの確保が困難な時期
- 第二段階 → 避難所で最低限の食糧・水の確保ができる時期
- ・置かれた被災状況によって、水やエネルギーの現地調達をどのように評価するか

→水が困っていれば水の使用量の少ない料理を評価するなど、エネルギーが困っていればエネルギーを現地で必要としない料理の提供、あるいは自主調達（自家発電等）する等

- ・炊き出しの目的に応じた評価

→量（大規模避難所）を支援するのか、それとも手作り美味しさを限りなく追求し少量（小規模避難所など）を支援するのか。

→避難所毎での炊き出し実施頻度の乖離の解消

- ・炊き出し現場で発生する各種リスクに対する対応策の評価

→生ものの利用度と利用の際のリスク低減策と回避策

→生もの利用以外の食品衛生に起因する各種リスクにおける低減策と回避策

→配膳数や配膳時間などのスケジュール進行に関するリスク低減策と回避策

【実施後】

- ・炊き出し実施先での満足度の評価

- ・炊き出し実施先との震災後時間経過毎におけるコミュニケーション

- ・あらたな有事に備えた備蓄や準備の再開（心構え・事前準備欄に戻る）

■御来場いただいた御客様の声から見えた防災・減災準備の必要性

- ・職場備蓄の視点：かねがね下記の視点での備蓄等の必要性が指摘された

職場特性	必要な備蓄準備思考	備考
住居が職場から近い従業員が多い場合	保存性が高い乾パンや飲料水	従業員どの程度を賄うか、あるいは何日賄うかの視点の検討が必要
帰宅困難者の従業員が多い場合（首都圏等）	保存性だけでなく栄養や経済性の視点も組み込み、複数日の帰宅困難者には自炊できる食材備蓄や備品準備等も必要	原則、従業員全員を賄う視点

- ・家庭備蓄の視点：かねがね下記の視点での備蓄等の必要性が指摘された

家庭特性	必要な備蓄準備思考	備考
日常健康な単身や成人夫婦世帯	保存性が高い乾パンや飲料水	日頃から携行できる視点も必要
乳幼児や子供、高齢者がいる世帯	保存性だけでなく栄養に留意も必要、また自炊ができる食材や備品の準備も必要	栄養機能食品等 味噌、お米、お野菜（漬物等々でも可）、干物
アレルギー患者がいる世帯	患者毎にアレルギー対応食品を備蓄	

- ・灯りを確保するアイデアの必要性

灯火が確保できるか否かで心労には大きな差があることが指摘された。当該イベントではサラダオイルを使ったキャンドルをワークショップとして提案したが他にも下記の視点での体験が必要だと判断した。

灯火を確保する工夫：ライターやろうソクの携行、ミニ懐中電灯、ミニソーラーシステムの携行（ポケットソーラー）等の携行、乾電池とアルミタワシ、マヨネーズ等の油分油脂ランプ。

- ・アウトドア調理用品等の利用

⇒日頃からアウトドアを好む方々の持つ各種野外調理器具等は、有事の際に役立つ可能性が高い

■今後の活動予定

- ・防災の日（2014年9月1日）に実施される九都県市合同防災訓練（相模原市開催）にて「震災や災害時の炊き出し支援マニュアル」の配布

- ・2015年3月11日前後に「東日本大震災炊き出し支援実態調査報告書の拡大版」（最新調査）を発表

- ・サバイバルキャンプの開催

季節の植生を理解しながら食の素材を自然から調達し、震災や災害等発生時でも生きて行く知恵を学ぶ体験型の1泊2日のワークショップです。

⇒既に2014年8月2日～3日に第1回目を神奈川県相模原市で実施済。適時、四季毎に実施していきます。

■収支報告

- ・ホームページにて実施します

■主なメディア掲載、放映実績一覧

全21の媒体で紹介いただきました。主な掲載実績は下記（8媒体のみ紹介）になります。



- ・JFN系FMサウンドフリッカー（全国）（ラジオ）

- ・毎日新聞 (Web) (朝刊)
- ・神奈川新聞(朝刊)
- ・相模経済新聞
- ・NHK 首都圏ネットワーク (テレビ) (3月18日)
- ・NHK 総合おはよう日本 (テレビ) (3月25日)
- ・BS1 BS 列島ニュース (テレビ) (3月31日)
- ・TBS 朝ズバ! (テレビ) (3月11日)

多くの方々に炊き出しグランプリの意義を伝えることが叶いました。取材いただいた記者の皆様、本当にありがとうございました。

■開催当日のその他の様子

≫実行委員 久保正英 挨拶



≫実行委員並びに主な評価委員の皆様



≫出店者ミーティング



≫ボランティアミーティング



≫舞台の様子





≫追悼式風景 (14時46分 黙祷)



≫出店者・ボランティア集合写真



≫出店者・グランプリ受賞者集合写真



≫表彰式の風景



≫主な来賓の御挨拶



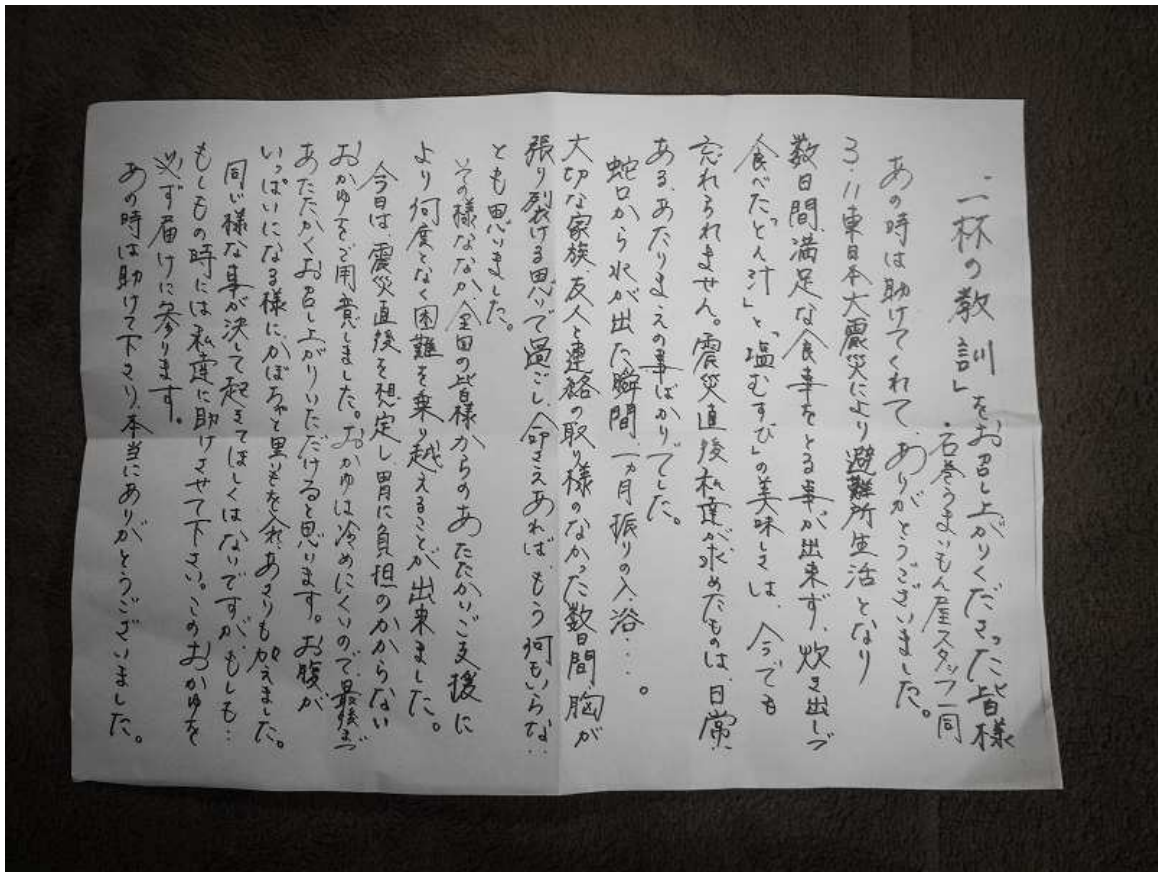
(相模原市緑区区長)



(相模原市産業振興財団理事)

■さいごに

一杯の教訓「石巻うまいもん屋（最優秀グランプリ）」



上記写真は石巻うまいもん屋さん、開催当日配膳の際に配布していたものです。このメッセージは今、震災の記憶が風化しつつある私たちへのメッセージとして受け止めなければならぬと感じています。

震災の揺れや津波から難を逃れても、食すら自由に摂取できない。

生きた心地がしない中での全国からの炊き出し支援は、どれほど被災者の方々を勇気づけたことでしょう。

一方、東日本大震災 炊き出し支援実態調査報告書からも明らかなように、炊き出し支援中に多くのトラブルや事故が発生したことも事実です。

この両面を受け止め、次に来るであろう大震災や大災害の「準備」さらには「訓練」の場として、この炊き出しグランプリが有効に活用されることを願ってやみません。