

災害食の普及・定着化に向けた 「にいがた災害食グランプリ」事業企画の経緯

新潟県三条地域振興局健康福祉環境部（三条保健所） 土田 直美

1. はじめに

新潟県では近年、自然災害が多発している。2004年7月13日に三条・長岡地域を豪雨が襲い「7.13水害」といわれる災害が発生している。さらに同年10月23日には中越地方でマグニチュード6.8の新潟県中越大震災（死者68人、負傷者4,805人）が発生し、約10万人が被災した。

2007年には豪雪災害を経験した後、7月16日には新潟県中越沖地震が発生し、7万人が被災生活を余儀なくされた。続いて2011年には豪雪による雪害、3月には東日本大震災が発生し、被災地から避

難してきた被災者最大約10,000人を受け入れた。さらに、2012、2013年にも大雨による水害が発生して、床上浸水などによる被災生活を経験した。

新潟県では、これらの災害が発生するたびに、避難所や地域の被災者への栄養・食生活を支援する活動を行うと共に¹⁾、それらの活動が残した教訓を検証し、その後の課題を抽出する作業を続けてきた。^{2), 3)}

2013年には、新潟県長岡地域振興局が「長岡地域災害時食のセーフティネット検討会」⁴⁾（以下「検討会」）を立ち上げ、自治体における要配慮者用食品の備蓄や地域全体での災害食の普及・定着化に関する検討を継続的に行っている。

表1 新潟県で発生または支援活動を行った主な自然災害と関連する施策・活動（栄養・食生活関係）

	自然災害	関連する施策・活動（調査・報告・検討）
2004年	・ 7.13水害	
2005年～	・ 新潟県中越大震災（10/23 17:56）	・ 新潟県中越大震災食生活実態調査（2005年2～3月）
2006年	・ 平成18年豪雪 （2005年12月～2006年1月）	・ 給食施設災害対策状況調査（2005年7～8月） ・ 「新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン」策定（2006年3月）
2007年	・ 新潟県中越沖地震（7/16 10:13）	・ 「新潟県中越大震災食生活実態調査」報告書（2007年3月） ○ 「柏崎地域災害時食生活支援システム検討会」（2007年11月～2008年3月、全4回）報告書作成（2008年3月） ・ 「新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン―実践編―」策定（2008年3月）
2011年	・ 平成23年豪雪（2011年1～3月） ・ 東日本大震災（3/11 14:46） ・ 長野県北部地震（3/12 3:59） ・ 新潟・福島豪雨（7/28～29）	○ 「魚沼地域災害時食のセーフティネット検討会」（2011年7～9月、全2回）報告書作成（2012年3月）
2013年	・ 長岡市豪雨災害（7/29～31）	○ 「長岡地域災害時食のセーフティネット検討会」（2013年7月）
2014年		○ 「長岡地域災害時食のセーフティネット検討会」（2014年7月）
2015年		○ 「長岡地域災害時食のセーフティネット検討会」（2015年7月）
2016年	・ 平成28年熊本地震（4/14, 16）	● 被災地派遣・現地支援活動 ○ 「三条地域災害時食のセーフティネット検討会」（2016年7月）

○は検討会の開催、●は派遣活動を表す。

「災害食」とは、「避難所や自宅で被災生活をする高齢者や乳幼児，障がい者や疾病患者など，日常の社会においても特定の食事を必要とする人々，さらに救援活動に従事する人々など，被災地で生活，活動するすべての人々に必要な食事」として，心身の健康を維持するために必要な食品であり，災害に備えて備蓄し，普段でも活用できる食事とされている⁵⁾。災害に遭遇しながらも助かった命を健康に生き抜くための営みや普段からの備えは，「生きる上での基本」であり，「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し，健全な食生活を実践することができる人間を育てる「食育」の基本理念そのものである⁶⁾。

2013年の検討会に参画した委員から「災害食を非日常としてではなく，日常に使うものとして考えるという発想の転換が必要なのは？ 日常にどうやって取り込むかを考えるべきで，例えば『災害食グランプリ』なども開催してみてもどうか」との提案がなされた。この提案を受けて災害食の普及・定着化に向けた方策の一つとして，翌2014年には事業化を図った。

2. 事業の組立てと予算確保

企画にあたっては，事業の性質上，

- ① 広域性
- ② 県内及び全国的にも実施は数少ない
- ③ 関連組織・部局が横断的（通常事業枠を超える連携体制が必要）

④ 2014年度が長岡地域にとって節目の年（「7.13水害」及び「中越大地震」から10年）などの理由により，「地域振興戦略事業調整費事業」（ソフト事業）枠で実施を検討することとした。

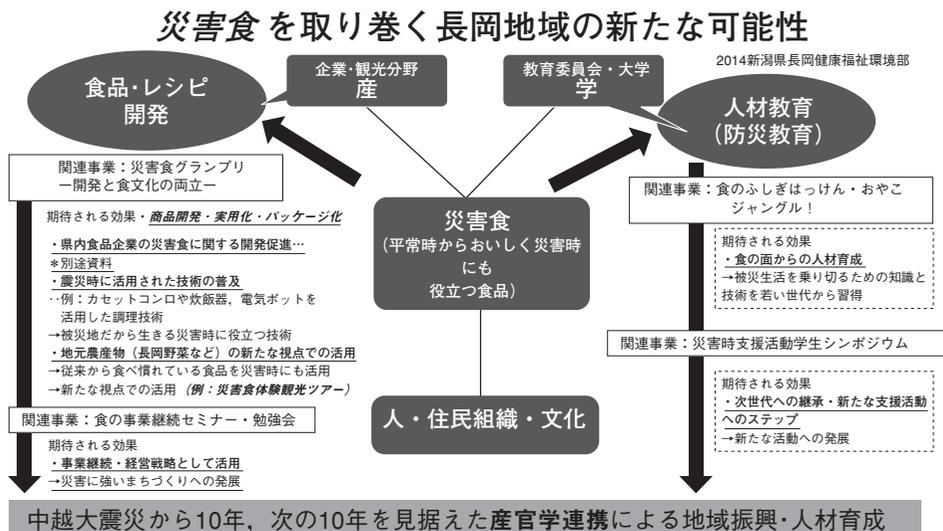
事業計画書作成にあたっては，「災害食」を中核に据え，「長岡地域の食を通じた減災対策の推進」を目的とした「食品・レシピの開発」の柱の一つとして当該事業を位置づけた。関連企画として，市町村危機管理部門及び地域防災計画応援協定企業を対象とした「食の事業継続セミナー」を事業化した。また，関連する事業として「人材育成」の観点から，「食のふしぎはっけん・おやこジャングル！」（防災と食の親子体験教室），「災害支援活動学生シンポジウム」（長岡地域の3大学1高専及び県内管理栄養士養成施設の学生による活動報告）を併せて事業化し，予算確保を行った（前頁図1参照）。災害食を切り口とし，長岡地域全体の振興や人材育成につなげていくことを目指した。

3 事業企画の検討（募集要領・審査基準）

(1) タイトル名

「災害食グランプリ」の正式名称を「にいがた災害食グランプリ」とした。企画主体は新潟県長岡地域であったが，同様の企画を自治体が主体となっていくのは当時全国初であったことから，全国に向けて新潟県の取組を発信できるよう「にいがた」の文言をタイトルに加えた。

図1 新潟県長岡地域の食を通じた減災対策の推進（イメージ図）



(2) 協力・後援・協賛団体

この事業の実施にあたり、実施主体と共に活動していただける3団体（公益社団法人新潟県栄養士会長岡支部、新潟県食生活改善推進委員協議会長岡地区連絡会、公益社団法人中越防災安全推進機構）に協力を依頼した。また、本事業を全面的に応援していただける組織として、日本災害食学会、NPO法人日本防災士会・新潟県支部に後援団体となっただくよう依頼すると共に、防災と食の両面から事業の実施を支えていただける組織・団体との協働を目指した。

事業実施の上で欠かせない協賛企業について、当初後援団体である日本災害食学会の法人会員（平成26年5月現在23社）へ同学会事務局を通じて依頼したが、具体的な協力の申し出にはつながりなかった。そのため新潟県内の協賛企業を中心に依頼を重ね、6社の食品企業より協賛について快諾いただき、上位入賞者への副賞（災害食関係）の提供に協力いただくこととなった。

(3) 募集部門

当初募集部門は初めての開催ということもあり、特に制限を設けない「スタンダード部門」のみと考えていた。しかし、2014年3月に協力団体である、公益社団法人中越防災安全推進機構が開催した、避難所における食物アレルギーに関する食事の勉強会に参加し、アレルギー児を持つ親の会等の状況を知

る中で、「災害時に食物アレルギーのあるお子さんでも安心して食べられるメニューが増えること」、また「食物アレルギーに関して一般の方から関心を持ってもらうこと」の重要性を認識した。この前年である2013年8月には、東日本大震災での課題を踏まえ、内閣府（防災担当）から「避難所における良好な生活環境の確保に向けた取組指針」⁷⁾が出され、避難所における備蓄として食物アレルギー対応食品等の記載がなされたこともあり、募集部門に「アレルギー対応食部門」を設定することとした。

さらに、「アレルギー対応食部門」については、基本要件を表示の義務づけがある「特定原材料7品目」（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）⁸⁾を含まない食事とした。

(4) 共通条件と審査基準

両部門の共通条件として、災害時の想定を以下の事項として設定した。

- 電気・ガス・水道が停止している中で、カセットコンロ、鍋、加温にあたっての水が使用可能
- 所要時間は45分以内

また、第1次審査（書類審査）の基準を設定した（表2）。

さらに第2次審査は、会場での調理審査とし、採点基準に基づき試食による一般参加者の投票数と審査員の採点の合算により決定することとした（表3）。

表2 第1次審査基準

両部門共通事項	1 募集条件を満たしているか	0～5点
	2 独創性（オリジナリティ）があるか	0～5点
	3 水やカセットコンロのガスの使用量に配慮しているか	0～5点
	【加点基準】長岡野菜 ⁹⁾ が使われているか	3点
アレルギー対応食部門のみ適用事項	【加点基準】応募者に児童・生徒・学生が含まれているか	2点
	【加点基準】特定原材料に準ずるものとして表示を推奨されている20品目（あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ゴマ、カシューナッツ）全てを含まない食事	5点

表3 第2次審査基準

味付け・調理の工夫	1 素材を生かした好ましい味付けか	0～5点
	2 災害時に実際に活用できる調理法か	0～5点
災害時に役立つ内容	3 地域の食材を生かしているか	0～5点
	4 広く地域で活用できるメニューか	0～5点
	5 洗い物が少ない調理方法か	0～5点
経済効果	6 商品化・技術の波及が見込めるか	0～5点

なお、日本災害食学会顧問の奥田和子氏に審査委員長を依頼し、関連する学校、団体、企業、マスコミ関係から計7名の審査員を選任した。

4 事業の展開

(1) 応募状況

2014年7月12日開催の第2回日本災害食学会研究発表会（開催地：東京都）において公表後、所属のホームページを通じた募集を行うほか、県内の管理栄養士、調理師養成施設の学生や食生活改善推進委員に応募を呼びかけた。また、「長岡地域災害時食のセーフティネット検討会」構成委員であるスーパーにおいて、応募用紙を設置してもらうなどの方法で作品を募った。

その結果、最終的にはスタンダード部門66作品、アレルギー対応食部門16作品計82作品の応募を得た。

応募者の状況は、以下のとおり（図2、3）。年齢は代表者の年齢を反映している。

両部門とも10～20代からの応募がもっとも多く、両年代を合わせると両部門とも応募者全体の6割を占めている。

【年代別応募作品数】

○スタンダード部門 平均年齢 29.6歳

年代	人数	%
合計	66名	
10代	27	40.9
20代	19	28.8
30代	3	4.5
40代	3	4.5
50代	9	13.6
60代	4	6.1
70代	1	1.5

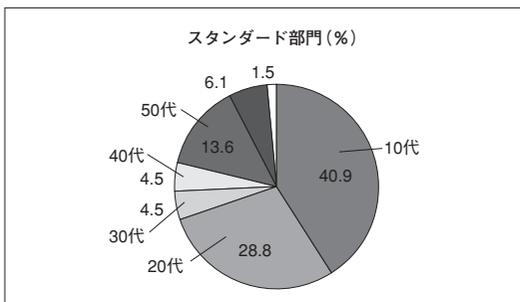


図2 応募者の年齢構成（スタンダード部門）

(2) 第1次審査及び第2次審査

第1次審査は、協力団体である3組織の代表者と日本災害食学会役員より担当していただき、各部門から上位5作品計10作品が第2次審査に進むこととなった。

第2次審査は、2014年9月21日に長岡市のハイブ長岡で開催された、防災フェア（中越大地震から10年の企画、地元テレビ局主催）で行い、スタンダード部門、アレルギー対応食部門の各部門で最優秀賞、優秀賞、長岡地域振興局長賞、審査員特別賞を決定した（図4、5、6、7）。

(3) レシピ集の作成と「にいがた災害食レシピ」の発刊

「にいがた災害食グランプリ」開催後、入賞作品や応募作品のレシピ化を望む声が多く寄せられたことから、レシピ集作成のための編集作業に取りかかった。

レシピ集作成にあたり、メニューの再現や撮影、レシピの編集については、第2次審査の審査員を依頼した、悠久山栄養調理専門学校の教員及び学生から全面的な協力をいただき作業を進めた（図8、9、10）。レシピ集作成にあたり留意した点は、以下のとおり。

○アレルギー対応食部門 平均年齢 27.3歳

年代	人数	%
合計	16名	
10歳未満	1	6.3
10代	3	18.8
20代	7	43.8
30代	3	18.8
40代	0	0
50代	2	12.5
60代	0	0
70代	0	0

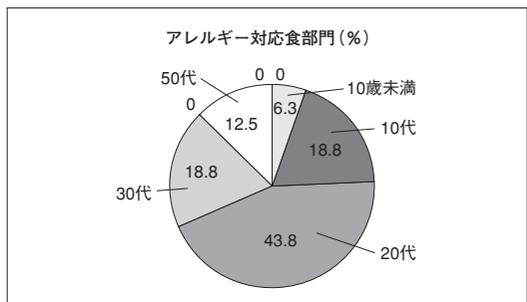


図3 応募者の年齢構成（アレルギー対応食部門）



図4 第2次審査の様子①



図5 第2次審査の様子②



図6 表彰式（入賞者と審査員）



図7 「スタンダード部門」最優秀賞受賞作品の「クイックほうとう」

- ① 平常時にも作りたくなるような紙面にする。
- ② できるだけ誰にでも作れる材料と分量にする。
- ③ 応募者のオリジナリティを大切にす。
- ④ 材料とともに使用器具についても明記する。
- ⑤ 応募者の「おすすめのひとこと」を掲載する。
- ⑥ 基本となるパッキングのレシピ（カレーライス）を掲載し、応用編として要配慮者用のおかゆのレシピも掲載する。
- ⑦ レシピと共に「災害時の食の備え」の具体例を示す。

掲載するメニューは、「にいがた災害食グランプリ



図8 試作の様子(2015.2.12)



図9 事務局の説明(2015.2.12)



図10 撮影風景(2015.2.12)

り」入賞作品を含む「スタンダード部門」と「アレルギー対応食部門」各10作品の計20作品とした。

以上の作業を経て、2015年3月に初版24,500部となる「にいがた災害食レシピ」を発行した(図11)。「にいがた災害食レシピ」は、自治体が主体となって発行する災害時の食に関するレシピ集としては極めて少ないことから、全国から活用を望む声が多く、発行から1年の2016年3月までに、累計発行部数は54,500部に昇った。



図11 にいがた災害食レシピ (全21レシピ)
http://www.pref.niigata.lg.jp/nagaoka_kenkou/1356807992952.html

(4) 「にいがた災害食レシピ」を活用した地域での実践活動

2015年3月に発行した「にいがた災害食レシピ」は、災害食の普及・定着化に向けた地域での実践活動の中で、様々な場面で活用が進んでいる。

長岡市内の「子育て支援施設」において、防災の親子体験講座の中で、パッキングを活用したアレルギー対応食部門の最優秀賞「こころもからだもあつたまる! 野菜たっぷりトマトリゾット」の試食提供を行った(図12, 13)。また、2015年に新潟県と見附市の合同総合防災訓練において、災害食や食の備えの展示を行い、中学生や親子の来場者に「にいがた災害食レシピ」の配布を行った(図14)。さらに、管内市町村と連携して、被災生活を健康に過ごすための知識と技術を身につける講座「食のふしぎはっけん・おやこジャングル!」(防災と食の親子体験教室)を開催し、「にいがた災害食レシピ」を活用したサバイバル料理体験を行っている(図15)。

新潟県においては、2014年3月に「新潟県防災教育プログラム」¹⁰⁾を策定し、各小中学校での防災教育を進めており、教職員向け防災教育体験ツ



図12 「野菜たっぷりトマトリゾット」



図13 子育ての駅での防災の親子体験講座



図14 新潟県・見附市合同総合防災訓練



図15 「食のふしぎはっけん・おやこジャングル!」

アールにおいて「にいがた災害食レシピ」を活用したパッキング体験を組み入れている。



図16 小中学校教職員向け防災教育体験ツアー

5. 今後の課題

2016年4月14日、16日に発生した「平成28年熊本地震」（新潟県からも被災地域の栄養・食生活支援のため管理栄養士を派遣《図17》）など、2004年の「7.13水害」、新潟県中越大震災の発生以来、様々な自然災害を経験する中、「災害から身を守る」防災教育からさらに進めて、助かった命を守るための「被災生活を健康的に過ごす」防災教育が重要と考えている。

今後も様々な場面で、地域の関係する組織や人材と共に、産学官が連携しながら災害多発時代の食の備え方である、災害食の普及・定着化を進めていきたい。



図17 熊本地震での巡回栄養相談（2016.5.6）

【参考文献・資料】

- 1) 土田直美, 磯部澄枝, 鈴木一恵, 小島美世, 別府茂: 新潟県の災害時栄養・食生活支援活動の実際—10年間の活動の検証と今後の課題—, 日本災害食学会誌 2014; VOL.1NO.1: pp21-27
- 2) 新潟県柏崎地域振興局健康福祉部(柏崎保健所): 柏崎地域災害時食生活支援システム検討会報告書. 2008.3.
- 3) 新潟県魚沼地域振興局健康福祉部(魚沼保健所): 魚沼地域災害時食のセーフティネット検討会報告書. 2012.3.
- 4) アドバイザー: 別府茂氏《ホリカフーズ株式会社取締役, 新潟大学大学院客員教授》, 参集機関: 5 保健医療団体, 2 防災関係組織, 3 食品企業, 管内4市町の危機管理課, 保健衛生主管課, 2014年より教育委員会も加わる。
- 5) 日本災害食学会ホームページ
<http://www.mmjp.or.jp/TELEPAC/dfood/profile.html>
- 6) 食育基本法(平成17年6月17日法律第63号)
- 7) 内閣府: 避難所における良好な生活環境の確保に向けた取組指針. 2013.8.
- 8) 食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第45号)及び食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第46号)
- 9) 新潟県長岡市周辺の生産者, 消費者, 農業団体や流通業者によって結成した「長岡野菜ブランド協会」によって設立された「長岡野菜ブランド協会」によって以下3つの基準で設定された16品目の野菜(①古くからあって長岡でしかとれないもの ②どこにでもあるけど長岡で作るとおいしいもの ③新しい野菜だけど長岡で独特な食べ方をしているもの)
- 10) 財団法人新潟県中越大震災復興基金: 新潟県防災教育プログラム(平成25年度)