

## 東日本大震災に関連して

平成23年3月11日に発生した、東日本大震災により亡くなられた多数の方々のご冥福をお祈りし、謹んでお悔やみ申しあげますとともに被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。

同時に被災された会員企業各位にお見舞い申し上げますとともに、原材料やエネルギー等供給の混乱の中にあつて、製品の供給責任を全うすべく尽力されている会員の皆様に、敬意と感謝を申し上げます。

被災地の一日も早い復興と、被災された皆様におかれましては一日も早く安堵を取り戻せますことをお祈り申し上げます。

### 【被災地への支援】

ユニバーサルデザインフードの特徴は、食品の物性に配慮いただれもが食べやすい食品であることです。このたび被災地でもこのような食事を大勢の皆様が求められていることから、今回の一連の震災に際し、内閣府、農林水産省からの支援要請ならびに会員企業各社の自主的な行動により、多くのユニバーサルデザインフードが被災地へ支援物資として供給されました。協議会が行った会員企業に対するアンケートによると、供給製品数量は、常温タイプ157,670食、乾燥タイプ（とろみ調整食品）約468kgであり、農林水産省に経過報告しております（平成23年4月21日現在）。

### 【常温タイプの特徴】

ユニバーサルデザインフードには大きく分けて、乾燥タイプ、常温タイプ、冷凍タイプの3つの分類がありますが、ライフラインがストップした被災地での利用が見込まれ、供給の要望があったものは乾燥および常温タイプの製品です。乾燥タイプはとろみ調整食品、常温タイプは主にレトルト食品となります。ご存じのとおり、こ

れらの食品タイプは常温で流通・長期間の保存ができるものです。常温タイプについては、食品を容器に充填し、密封後、加熱殺菌（レトルト食品については加圧加熱殺菌）を施しており、加熱調理済みであるため、開封後そのまま食べることができることが大きな特徴です。

### 【ランニングストック～災害への備えに～】

被災地への支援物資として、上記のように常温で流通・保存できるタイプのユニバーサルデザインフードが求められましたが、災害を意識した日ごろの備えを考えてみましょう。そこで、「缶詰時報」平成17（2005）年5月号に寄稿された「被災地の食事と缶詰・レトルト食品－新潟県中越地震を経験して－別府茂氏」をご紹介します。本稿では「食品の備蓄」に関して下記のように述べられています（以下、抜粋）。

「阪神・淡路大震災から10年の中越地震が発生し、続けてスマトラ島沖の巨大地震が続いた。これらの地震による被害を目の当たりにして、防災意識は高まってきている。一方、これまで被災地の食事に関する社会科学研究は限られており、備蓄のレベルは質的にも量的にも課題が多いままとってきた。起きないかもしれない被災生活のために、災害後3日間だけにしか使用しない備蓄食品の必要性は薄いという論調が一般的である。

備蓄専用の食品のみを非常食と捉えたと、上述の評価となることも止むを得ない。しかし、缶詰、レトルト食品は調理済みであること、保存性、おいしさ、個別包装などの点で優れた食品である。また、主食、副食（肉、魚、野菜などを使用した惣菜類などや調理食品）、果物などを多用したデザートとバラエティーも豊かである。これらの製品を日頃から使用し、家庭内に少なくとも3日分の買い置きがあれば、災害時には大変心強い非常食となり得る。中越地震では、缶詰・レトルト食品を見直したという声アンケートにも見られた。

家庭でも災害時の危機管理として備蓄専用としてでは

なく、ランニングストックとして活用することが大切である。ランニングストックは病院、高齢者施設では多くの事例があり、積極的に導入されている。(中略) これまでも缶詰、レトルト食品は非常時に役立つといわれてきたし、実際に中越地震の避難生活でも役立つことは実証されたと感じている。しかし、役立つためには、発災時に被災地になければならないが、自治体にも個人の備蓄にも缶詰、レトルト食品の活用は進んでいないのが現状である。その要因として、これまでの非常食は、日頃食べている食品とは別の備蓄専用食品のように捉えられたことがあげられる。個人の備蓄では、賞味期限ごとに繰り返し備蓄しても、毎回賞味期限がくるまで保管するだけでは、備蓄そのものを行わなくなっても不思議ではない。

今後は、平常時での缶詰、レトルト食品の活用と同時にランニングストック化(地震に備えた家庭内備蓄)を推奨し、あわせて被災時の活用が進むように上述したような課題について啓蒙や改良をすすめることが重要であると考えられる。」

「ランニングストック」という言葉がキーワードとして使われています。これはすなわち、災害時専用に別途備蓄するのではなく、「日常的に利用しながら補充する」ことが普段の食生活だけでなく、万が一の備えとなり大いに役立てることができるとの考え方です。今回の震災の特徴は、巨大な津波が各地を襲い、すべてを流しつくしてしまったことにありました。こうなってはただ自然の猛威に畏怖するのみですが、それでも来たるべき災害に備え、普段の食生活の中にこの「ランニングストック」を取り入れていくことは非常に意味のあることです。

食べやすさに配慮した食事が必要な方々にとって、なくてはならないユニバーサルデザインフードです。協議会ならびに会員企業は、今後の普及啓発活動に際し、このような活用方法もあわせて利用者の皆様に積極的にお伝えしていくべきと考えております。

#### 【日本介護食品協議会役員人事異動(4月21日付)】

会 長 古舘正史(新任)

(キュービー㈱ 取締役 広報室長)

副会長 川村和夫(㈱明治 取締役 専務執行役員)

理 事 宇都宮勝博(アラハタ㈱ 執行役員 技術本部  
商品開発センター長)

〳 黒田由雄(東洋製罐㈱ 取締役 専務執行役員  
一般容器事業統轄)

〳 宮川慎一(日清オイリオグループ㈱ 執行役員  
ヘルシーフーズ事業部長)

〳 高木敬文(ハウス食品㈱ 執行役員 フード  
サービス事業部長)

〳 川井義博(ホリカフーズ㈱ 代表取締役 社長)

〳 伊藤雄康(和光堂㈱ 執行役員 メディカルケ  
ア営業部長)

監 事 竹内 豊(㈱フードケア 代表取締役 社長)

〳 森崎雄治(ヤヨイ食品㈱ 商品開発本部長)

\*前会長 島 家時は2月23日をもって退任いたしました。

#### 【会議、催事等の予定】

6月 第1回自主規格分科会(缶詰協会会議室)

6月28日(火)平成22年度監査会(缶詰協会会議室)

#### 【UDF 商品登録状況(630品目・4月末現在)】

	区分1	区分2	区分3	区分4	とりみ調整	合計
乾燥食品	0	0	2	0	53	55
冷凍食品	73	29	264	10	0	376
常温食品	10	28	105	55	1	199
合 計	83	57	371	65	54	630

#### 【会員の異動(4月)】

計46社(4月末現在)。

◎日本介護食品協議会では会員企業を募集しています。

協議会とユニバーサルデザインフードについては事務局までご連絡ください。

事務局：東京都千代田区神田東松下町10-2

翔和神田ビル3階 (社)日本缶詰協会内

TEL 03-5256-4801 FAX 03-5256-4805

<http://www.udf.jp/>