

# 乾燥備蓄米・米粉クッキーなど

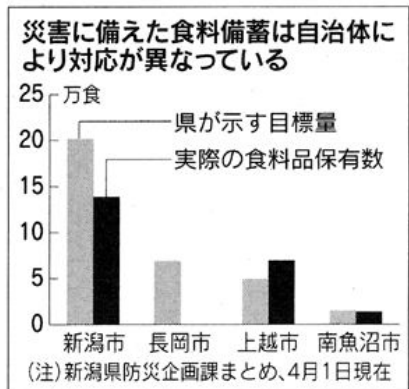


地元のコメや水を使い、地産地消にも役立つ（学校給食で提供される災害食）

南魚沼市は防災の日の9月1日に、市内約20の小中学校の給食で地元産コシヒカリで作った災害食を提供する。子どもたちは災害食の食べ方や、いざという時の心構えを学ぶ。学校給食に災害食を出すのは全国でも珍しい。非常時の食品をただ備蓄するのではなく、普段から食べ慣れておき、好みや体調に合わせて備える動きが広がるきっかけとなりそうだ。

# 災害食給食で学ぼう

## 南魚沼市、小中学校で提供



## 防災の日に合わせて

南魚沼市教育委員会が主催し、食育に取り組むNPO法人プロジェクト88（長岡市）が企画した。市内全ての小中学校を対象に合計5400食を用意する。児童・生徒に1人あたり①乾燥備蓄米（アルファ米）100g、②特定のアレルギー品目を含まない米粉のクッキー③宮城県石巻産の乾燥

## 食料備蓄の対応自治体で異なる

県内市町村の食料備蓄はまだ道半ばだ。県が各自治体に示している備蓄の目標量は人口1万人あたり2500食。県防災企画課のまとめによると、新潟市の保存量は13万食と目標（20万食）に達していない。一方、上越市は6万9千食を保有しており、目標量（4万9千食）を上回る。食料備蓄に関する対応は、自治体によって異なる。

ワカメーを提供する。アルファ米と米粉のクッキーは、災害食を生産するエコ・ライス新潟（長岡市）の製品を使う。地産地消を進めるため、南魚沼産のコメを乾燥させてアルファ米や米粉に仕上げた。

乾燥したコメであるアルファ米を食べるには、水を混ぜて約1時間待つ必要がある。生徒は漁師の講演が始まる前に、地元南魚沼で採取したミネラルウォーターを自分でアルファ米に注ぎ、講演後にできあがったものを食べる。

食料備蓄はこれまで、長期保存ができて使わないう非常食が前提とされてきた。だが、近年は栄養価や味に配慮し、普段から食べやすい災害食が注目されている。新潟

南魚沼市では2011年7月の新潟・福島豪雨の際に水害が起き、地域住民の一部は集会所などに避難した。まずは安全な場所への避難が優先されるが、避難後の生活でいかに2次被害を防ぐかも重要な課題だ。04年の中越地震の被災者では、食べ物や気管や肺に入ってしまった「誤嚥（ごえん）性肺炎」で高齢者の死亡が多発した。アルファ米対応の食事を準備することも大切だ。井口一郎市長は「普段から食べやすい災害食が普及するにはビジネスとして成立することが重要だ。他の自治体でも実施してもらえれば、コメの消費拡大にもつながる」と話す。