

近年、災害時における食事支援の課題が多様化・深刻化する中、一般社団法人まがたまでは、「遠隔調理＋現地仕上げ」型による新たな災害食支援システムの構築を提言いたします。

本提案は、栄養バランスと衛生管理の両立を基本に、高齢者や乳幼児など要配慮者への食事提供を重視した実践的な支援体制の確立を目的としています。

能登半島地震での支援実績を踏まえ、二拠点型による災害栄養支援システムの構造、人的補完と備蓄ネットワークの形成、そして自治体との連携による持続的な支援体制について、具体的に提案いたします。

I. 活動の趣旨

近年の大規模災害において、避難生活の長期化や物資供給の遅延により、被災地での食事提供は「量」だけでなく「質」の確保も大きな課題となっています。特に高齢者・乳幼児・疾病を持つ方など、要配慮者の健康維持には、栄養バランスと衛生管理の両立が不可欠です。

一般社団法人まがたまは、管理栄養士や調理師の専門職ネットワークを活用し、平時から衛生・栄養に配慮した食事を準備・備蓄し、発災時には大阪市から遠隔で現地に供給する、「遠隔調理＋現地仕上げ」型の災害食支援システムを構築しています。



II. 災害時における食と栄養の課題

災害時の避難生活では、水や燃料、調理設備が不足し、食事が炭水化物中心に偏る傾向があります。その結果、たんぱく質・ビタミン・ミネラルの不足から体調不良や持病の悪化を招く例も少なくありません。

また、十分な衛生環境を保てない中での調理や配膳は、食中毒や感染症などの二次的被害を引き起こすリスクも高く、避難所が広域に分散する状況では、すべての避難者に栄養・衛生の行き届いた支援を届けることが難しい現状があります。

こうした課題を解決するには、現地職員と遠隔拠点が連携し、専門職の監修のもとで安全かつ栄養バランスの取れた食事を安定的に提供できる体制づくりが不可欠です。

Ⅲ. 能登半島地震での支援実績

令和6年の能登半島地震では、日本栄養士会の要請を受けて1.5次避難所にて、スチームコンベクションによる温度管理のもと、要配慮者への食事提供をサポートしました。

その後、場所を珠洲に移し、まがたまは大阪で管理栄養士監修のもと調理・冷凍した食材を現地に届け、再加熱・提供を行いました。現地では限られた人員でも、安全かつ栄養に配慮した食事を提供できる体制を支え、キッチントラックを活用して効率的な支援を可能にしました。

Ⅳ. 取組構造：二拠点型災害栄養支援システム

大阪市の拠点では、スチームコンベクション、ブラストチラー、真空包装、超低温冷凍を活用し、栄養劣化を抑えた食材を備蓄・調製しています。衛生管理・栄養管理に配慮することで、遠隔で現地の支援に連動できる体制です。

被災地では、キッチントラックを用い、遠隔調理された食材を再加熱・仕上げ提供します。スチームコンベクションによる温度管理で食中毒リスクを低減し、栄養と衛生の両立を実現します。この仕組みは、必要に応じて現地の活動を補完できる支援モデルとして評価されています。

Ⅴ. 人的補完と備蓄ネットワーク

災害時、被災地では多くの職員がさまざまな業務や判断にあたるため、大阪拠点からの栄養管理や衛生管理、遠隔での支援情報提供は、現地の作業負担を減らす助けになります。これにより、限られた人数でも効率的に栄養に配慮した食事を提供でき、作業の重複や混乱を防ぐことが可能です。

こうした支援を受けつつ、活動の軸は、地域の状況や詳細に精通した自治体職員であることが理想です。必要に応じて、有資格者や協力可能な人材が、自治体職員の判断に沿って補助的に関わります。

VI. 自治体との連携による永続的支援体制

災害支援を全国的に展開し、永続的に運営するためには、自治体間の人的・技術的資源の共有が不可欠です。地方自治体が相互に連携し、必要な支援が必要な場所に届けることで、効率的かつ安全な食支援体制を実現できます。

まがたまは、被災地に災害対応キッチントラックを配備し、大阪拠点からの遠隔調理や栄養管理のサポートを提供することで、現地職員の活動を補完します。このシステムにより、自治体間ネットワークを円滑に活用し、効率的で安全な支援を可能にします。

VII. 結語

災害時の食は、単なる炊き出しではなく、要配慮者を含めた健康維持に直結する支援です。一般社団法人まがたまは、遠隔地の設備と専門職ネットワークを活用し、現地自治体職員を軸とした効率的で安全な栄養食支援の仕組みを提供し、行政・民間・地域が一体となった支援体制の構築を目指します。

災害に備えた食支援の向上



専門的な災害食支援

管理栄養士と調理師のネットワークを活用して、栄養バランスの取れた食事を準備します。

