



東北大学等との連携による震災復興支援・災害科学研究推進活動  
(神戸大学都市安全研究センター 2023 年度経費サポート採択研究)

## 研究報告書

# 防災につながる食文化の形成と 民間食品企業の役割

～味の素ファンデーション (TAF) の活動を例に～

**小澤 卓也**

(神戸大学大学院国際文化学研究科教授)

〔研究協力者〕

**丹野 佳郎**

(宮城県薬剤師会相談役)

**田中 聡**

(立命館大学文学部教授)

**黄 軒祺**

(神戸大学大学院国際文化学研究科学生)



## 目 次

---

今年度の研究活動報告（2023 年度） / 小澤 卓也 .....	3
公益財団法人 味の素ファンデーション（TAF）	
主要関係者インタビュー（2023 年 10 月 6 日 ZOOM） .....	7
インタビュー用 説明資料 / 味の素ファンデーション（TAF） .....	35
「被災者に役立つ支援とは」 （TAF のインタビュー内容に対するコメント） / 丹野 佳郎 .....	75
「いざという時どうする？～あなたの食と栄養～」 （イベント「広がれ、こども食堂の輪！ in つるが ～平時のつながりの大切さ 防災こども食堂～」 〈2023 年 10 月 22 日・敦賀市プラザ萬象小ホール〉における講演） / 齋藤 由里子 .....	77
市民向けイベント	
「広がれ、こども食堂の輪！ in つるが ～平時のつながりの大切さ 防災こども 食堂」についての振り返り座談 / 田中 聡・小澤 卓也 .....	87
振り返り座談に対するコメント / 原 裕樹・齋藤由里子 .....	113
むすびにかえて .....	119
謝辞 .....	121







## 今年度の研究活動報告（2023 年度）

小澤 卓也（研究代表者・神戸大学大学院国際文化学研究科教授）

今年度（2023 年度）は、研究テーマを「避難所における食事の質的改善と民間食品企業の役割について」に設定し、研究を進めてきた。これは前年度（2022 年度。研究テーマは「避難所における食事提供システムの根本的改善に関する研究」）の結果を踏まえて、さらに研究を深化させるためである。

まず、前年度の研究について簡潔に振り返っておきたい。前年度の研究は、宮城県を拠点に災害時の食提供問題の解決に向けて奔走されている植田信策氏（石巻赤十字病院副院長、避難所・避難生活学会代表理事）への取材が起点となった。植田氏から現在の避難所における食問題の複雑な現状、そして、赤十字病院が中心となって食問題を統括するという宮城県の取り組みについて学んだ上で、災害時の食問題に真摯に向き合う民間企業 3 社の方針や活動について取材した。

北海道の観光業者であるクールスター株式会社は、観光の目玉としている豪華な「キッチンバス」を被災者支援のために動員する仕組みづくりに尽力しておられる。とりわけ、災害時に効力を発揮する平時からの農牧業者や料理人とのネットワークづくりには、われわれが学ぶべき多くの先進的な試みが見られた。

福井県のアイディッシュ株式会社は、ときに地元の福井大学と協働しながら、災害時でも「温かく」、「栄養バランスが良く」、「美味しい」食事を提供するための自動電子加熱調理器を発明した経緯やその実際の運用について有益な情報をご提供いただいた。

さらに、新潟県に本社を置くホリカフーズ株式会社からは、災害食に関する最新の開発状況などに関してご教示いただいた。

こうした避難所の食問題の最前線で活躍する人々の計画と実践を分析した結果、前年度末の研究報告書（拙著「避難所における食事提供システムの根本的改善に関する研究」2023 年 3 月 15 日）において、以下の 3 点を強調するに至った（pp.117-118）。

- ① 避難所における食問題の解決には官民連携と住民の意思反映が不可欠。
- ② 緊急時の指揮系統を明確にすることによる食事支援の円滑化。
- ③ 民間企業による食事支援は平時業務の延長線上での実施が理想。

これを受けて、地域住民と国・県・市町村および民間企業がどのような仕組みのなかで、



どのように連携すべきか、そして、食品企業が平時からの食をめぐるネットワークをいかにして災害時に活かすべきなのかについて、具体的に考察する必要が生じた。特に、社会的な影響の大きい食品企業の動向について、事例研究を行うことが不可欠だと思われる。今年度の研究テーマは、こうした経緯で設定されたものである。

研究協力者は、丹野佳郎氏（宮城県薬剤師会相談役・宮城県ケアマネジャー協会理事・認定 NPO 法人災害医療 ACT 研究所理事）、田中聡氏（立命館大学文学部教授）、黄軒祺氏（神戸大学大学院国際文化学研究科大学院生）にお願いした。丹野氏と田中氏には、前年度に引き続きお力添えをいただくことになった。

丹野氏は、薬剤師として高名なだけでなく、ご自身も東日本大震災時に被災しながら、薬剤師として他の被災者の救済のために奔走した経験をもつ方であり、被災地での食をめぐる問題についてもよくご存じである。

田中氏は、著名な日本古代史研究者であるが、同時に京都を中心とした祭典や伝統などに関わる地域文化史研究、あるいは、マンガ文化研究など、現代日本の歴史や文化に関しても優れた研究業績を残しておられる。食文化にも造詣が深い。

黄氏は、神戸大学大学院国際文化学研究科の優秀な大学院生であり、本研究においては、外国人、および女性の視点から、本研究の内容について検討していただく役割を担っていた。

研究代表者を務める筆者は、ラテンアメリカ近現代史研究から始まり、コーヒー、バナナ、テキーラといった食のグローバル・ヒストリーに関する研究を多く手掛けていくなかで、現在では災害時の食問題についても研究を進めている。

今年度の研究計画は、当初、味の素株式会社や日本ハム株式会社など食品系大企業の動向と、長野県長野市や愛媛県松山市などの公的機関における災害対策の研究を総合的に組み合わせる予定であった。

しかしながら、公益財団法人・味の素ファンデーション（TAF）と東京のオフィスで事前面談をさせていただいた際、貴重な資料をいくつも提供していただき、その内容を確認するなかで、TAF の活動を優先的に研究することが、今年度の我々の研究にとって最重要であると判断するに至った。そのため、当初の計画を大きく変更して、食品企業関連組織のなかでもとりわけ積極的に「食と災害」の問題に取り組んでおられる TAF を取り上げ、その理念や活動、そして、社会的意義について検討することとした。

前年度と比較すると、今年度の我々の活動は現地における調査より、むしろ資料研究や長時間にわたるインタビューやイベント振り返り対談などの企画、テープ起こしや整理などに多くの時間が費やされた。本研究報告書で紹介されている現地調査は、2023 年 10 月 22 日に福井県敦賀市で開催された「広がれ、こども食堂の輪！ in つるが」（対面開催）のみとなっている。TAF へのインタビューも、仙台市在住者も含む多忙なスタッフの方々 4 名

に集まっていただく必要があったため、ZOOM で開催させていただいた。しかしながら、研究の題材を絞り込んでじっくりと考察したことで、むしろ TAF の活動理念や実践の本質が明確になった部分があるのではないかと考える。

ちなみに、TAF に対するインタビュー記事は、以下の①～⑦の流れで作成されている。

- ① あらかじめこちらから、インタビュー内容と流れに関する大まかなシナリオについて TAF 側に伝え、回答の準備をしていただく（このとき先方の意向に合わせてシナリオの変更も行う。ただし、先方の回答を事前に受け取ることはしない）。
- ② インタビュー当日は、事前に渡したインタビュー内容に沿うことを基本としつつも、回答の内容によっては、多少インタビュー内容が変更されることがありうることを事前に TAF 側に了承していただく（インタビューの緊張感を維持するため）。
- ③ インタビューは ZOOM 会議の形式で実施し、先方の許可なく公開しないことを条件に、インタビュー内容をすべて録画する。
- ④ インタビュー修了後、録画されたファイルを元に文字起こし（素起こし）をする。
- ⑤ 素起こし原稿のケバ取りや内容調整を筆者が行い、原稿案を作成する。
- ⑥ 原稿案を TAF にチェックしていただき、必要に応じて加筆・修正していただく。
- ⑦ 筆者と TAF の双方で、原稿を再チェックしたうえで完成原稿とする。

このプロセスは、とりわけインタビューが自らの発言を自己チェックする機会を複数回設けることで、安心して発言していただけるよう配慮したものである。

また、これまでの我々の研究報告書においては、記述内容に対する取材協力者側の意見が反映されていないという反省から、本研究報告書においては、TAF 側のコメントも掲載させていただくことにした。これは今後も持続的に TAF の方々と学術的な相互交流を深めていきたいという我々の意思表示でもある。

なお、本研究報告書のタイトルは、冒頭で紹介した今年度の研究テーマとは異なり、「防災につながる食文化の形成と民間商品企業の役割 ～味の素ファンデーション（TAF）の活動を例に」となっている。これは、既述の通り我々の研究計画が途中で変更されたことに伴い、今年度の研究成果を整理する上でより適切なタイトルに変更する必要があったためである。





## 公益財団法人 味の素ファンデーション (TAF) 主要関係者インタビュー

齋藤 由里子 氏 (事務局長。前・被災地復興応援事業マネージャー)  
原 裕樹 氏 (被災地復興応援事業マネージャー)  
山田 幹夫 氏 (シニアアドバイザー)  
三浦 優佳 氏 (栄養士)

2023年10月6日 (ZOOM)

インタビュアー：小澤 卓也

コメンテーター：田中 聡

※インタビュー内で参加者に共有された資料については、TAF 様のご厚意により、本インタビューに続いて本報告書に掲載している。本インタビューの内容に関わる資料参照ページを【 】に示している。なお、資料については、TAF 様から頂いたものをそのまま掲載しているため、本報告書に掲載する上で図や文字が見にくいものもあるが、あらかじめご了承ください。

**小澤** 本日はお忙しいなか、お話を聞かせていただく機会を作っていただき、誠にありがとうございます。今年度も私たちは、神戸大学都市安全研究センターが統括する「東北大学等との連携による震災復興、並びに災害化学分野における学術研究」の競争的資金を獲得し、「避難所における食事の質的改善と民間商品企業の役割について」というテーマで研究しております。それに先立ち、まずは被災者の食問題に先駆的に取り組んでおられる味の素ファンデーション、通称 TAF の皆さんに、その取り組みと現状について伺いたいと考える次第です。

自然災害の多い日本においては、これまでの苦い経験から、避難所における美味しく、温かい食事を確保する仕組みづくりが喫緊の課題になっているわけですが、その確立には残念ながらまだまだ時間がかかりそうです。どうしたら事態を改善できるのか考えていたとき、2022年12月10日に東京で開催された第8回避難所避難生活学会の学術集会において、本日ご参加いただいている、当時 TAF のマネージャーだった齋藤由里子さんの「いざという時どうする？あなたの食と栄養 ～問題の構造と平時からの普及啓発への取り組み～」というご発表を聞かせていただき、まさに「我が意を得た」と感じました。特に、ご報告の副タイトルにもありますように、



「平時からの普及啓発」という部分が私たちの関心とぴったり合っていて共感する部分が多くあったのです。しかも味の素さん〔本インタビューにおける「味の素」という語は「味の素株式会社」のことを指す……小澤〕のような規模の大きな食品メーカーの組織が、利益のためではなく、徹底した社会貢献としてボランティア精神で取り組んでいるということであれば、その効果は絶大に違いありません。

後ほどお話しさせていただくように、すでに皆さんは素晴らしい結果を出されています。「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」……愛称は「赤エプ」ですね……や、その成功を受けて現在取り組んでおられる「食べる支援プロジェクト」……愛称は「たべぷろ」ですね……について、ぜひ実行者、当事者としての視点から、お話をうかがいつつ、いろいろと学ばせていただきたいと思います。まずは、このような形で、ご多忙な皆さんからお話をうかがう機会をいただいたことについて、改めて深く御礼を申し上げたいと思います。

さて、TAF さんが発行されている様々な書籍や資料においても強調されている通り、日本は「災害大国」でありながら、いまだに過去の被災経験を活かしきれておらず、被災者に栄養のバランスが良く、おいしく、温かく、平時に近い食事を提供することができているとは言い難い状況があります。この問題の解決が難しいことは、その最前線で努力されている TAF さんが一番感じておられるかもしれません。それと同時に、ある種の手応えのようなものも感じておられるのではないかと推察いたします。本日は、そのあたりを踏まえつつ、災害時の食問題を解決するにはどのような仕組みが必要なのか、そして、平時から災害を想定して、どのような準備をすべきなのかについて、皆さんの活動から解決の糸口を探っていけたらと考えております。

恐れ入りますが、まずはこのインタビュー記事をご覧になる皆さんのために、それぞれ簡単な自己紹介をいただければと思っております。よろしく願い申し上げます。

**原** まず、私から簡単に自己紹介をさせていただきます。原裕樹と申します。改めまして、よろしく申し上げます。私は2023年7月に、味の素からTAFへ出向してきました。まだ異動して3ヶ月程度の新人ですので、日々色々なことを吸収しながら頑張っておりますが、過去の経緯の詳しい事情については私から説明するのは難しい部分もございます。そこで本日は、そのあたりについて詳しい3人の仲間を同席させていただいておりますので、よろしく願い申し上げます。

先に私自身の紹介をさせていただきますね。私はこれまで何回か転職を繰り返しています。最初はコンビニエンス業界、次に外食のベンチャー企業、そして、3度目の職場として現在の味の素株式会社に勤めるようになり約16年経ちました。そういうわけで、それなりに年齢は重ねていますが、味の素での社歴はそれほど長くあ

りません。これまで一貫して食には携わってきましたので、そちらの方の経験はありますが、防災に関してはまだまだ素人同然です。そういうわけで現在、日々多くを学びながら、前任者の齋藤からマネージャー業務を引き継ぐために努力している状況です。

それと、個人的なことなのですが、私は関西の出身でして、阪神淡路大震災のときは神戸にいました。家屋が倒壊するなどの大きな被害はなかったものの、被災経験があります。そういうこともあって、私自身、現在の仕事にはやりがいを感じています。これから色々と学びながら、少しでも「食の防災」を通じて、社会貢献していきたいと考えています。小澤先生も神戸大に勤務されているのでこれも何かのご縁だと思っています。以上、簡単ですが、よろしくお願いします。

**齋藤** 本日はお呼びいただきありがとうございます。齋藤由里子です。私は1994年に味の素に入社しましたが、他社での勤務経験がなく、原さんと違ってキャリアの幅は非常に狭い状態です(笑)。味の素は食の会社だと皆さんお考えだと思いますが、私自身は当社で食にほとんどタッチしない30年間を過ごしてきました。医薬品の原料のアミノ酸を12年間、労働組合の幹事を5年、その後、広報教育系の全社プロジェクトを2年、その後広報で6年過ごしたあと、2018年から現在の財団に出向しております。そういうわけで、私はわりと体力採用に近い社員ではないかと思います(笑)。

この財団に来てからの一番大きなミッションは、「いっしょに作っていっしょに食べる」という料理教室を毎日あちこちで実施することをメインとした東北の復興応援事業を、どのようにして公益財団法人としてふさわしい事業に再構築するか、でした。社内外で連携をしている皆さんと協議を重ねてきた結果、5年かけて2つの方向性を見出したところで、業務を原にバトンタッチしました。いま申し上げた2つの方向性については、また後で説明させていただきます。ひとまず、以上です。

**山田** 山田幹夫です。私は1980年に味の素に入社しました。37年間働き、2017年に定年退職しまして、今はシニア再雇用という身分でいまだにお世話になっております。70歳まで働けるので、残すところあと3年半ですね。味の素の社員時代に社内で色々な職場を転々としたのですが、基本的には営業でした。ラーメン・チェーン店、蕎麦屋、そして、うどん屋さんなどに向けて、大きいサイズの業務用商品を販売する仕事メインでした。それと、インドネシアの味の素で4年間過ごした経験がありますし、総務人事系の仕事も4、5年やりました。若手の教育担当をしていたこともありますね。

私が「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」の宮城県担当として仙台に戻ってきたのは、2014年の7月のことです。2006年に仙台で自宅マンションを購入していた縁で、仙台担当になったのだと思います。名古屋に3年、大阪に4年といった



「流浪の旅」を経たあと、仙台に赴任することになったのです。その後、2020年2月まで仙台で働いたので、「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」に従事した期間は約5年半になります。

私が来た時は、岩手、宮城、福島にそれぞれ拠点を設けた時でした。その後、2018年に岩手の遠野にあった拠点を閉鎖したので、宮城県担当の私が岩手県もフォローすることになりました。2018年7月のことです。ですから5年半といっても、最初の4年は宮城だけ、最後の1年半は同時に岩手の赤エプロンに従事していたことになります。

そして、赤エプロン事業の終了後には、後方支援ということで1人仙台に残っています。最大時には6名の専任担当者がいたこともありましたが、現在は私だけです。本日はどうぞよろしく申し上げます。

**小澤** 山田さんの入社が1980年ということですので、それから10年も経たないうちに味の素さんが本格的な海外進出を始めたのですかね。そうすると、赤エプロンはもちろんのことですけれども、味の素さんの国際的な展開に関してもリアルタイムで見てこられたということですね。今では、いくつかの東南アジア諸国の食卓において、味の素は欠かせないと伺っていますけれども。

**山田** そうですね。1980年の時点でも、すでに味の素はだいぶ海外展開していましたね。特に、東南アジアですかね。現地の人がよく味の素を使ってくると言われていましたね。やはり米食がメインの国では、味の素の需要があるのだと思います。

**小澤** 公開されている味の素の社史を見させていただきますと、海外で最初の技術開発センターが設置されたのは、1997年のタイだとあります。その翌年の1998年がブラジルで、同年にインドネシアも設置されていますね。フランスやアメリカよりも前に東南アジアやラテンアメリカが先だったのは興味深いです。そして、そうした海外展開の流れで、山田さんもインドネシアに赴任されたということでしょうか。もし、後ほど海外展開の話題になりましたら、色々と詳しいお話を伺うかもしれません。途中で口をはさんですみませんでした。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

**山田** よろしく申し上げます。

**三浦** 三浦優佳と申します。契約社員で被災地復興事業のコンテンツ開発等の栄養士業務をしております。本日はよろしくお願いいたします。私は栄養士なのですが、病気になる前の段階の未病の段階で栄養指導に携わりたいという思いが強く、現在の業務に携わる以前には、委託給食会社ですとか、ダイエット施設での栄養指導に携わっておりました。私の出身地は岩手県・釜石市でして、まさに東日本大震災の被災地でありましたので、自分の地元である東北の皆さんのお役に立ちたいという思い

もずっと持っておりました。自分の専門を活かして、何かお役に立てることがあればということで、この業務に携わらせていただいております。

私は2015年5月に着任したのですが、着任早々、当時の事業統括から「被災地では仮設住宅で様々な食・栄養の課題があるけれど、現地ではもう栄養云々という問題どころではない」という話を聞きました。家族や友人を失ったり、故郷を失ったり、地元を失ったり、自宅を失ったりしているなかで、被災者の皆さんは体の栄養の前に心の栄養が必要だということです。そこで私は、まず現地の皆さまについて知るところから始め、料理教室に来てくださった方にほんのひと時でも楽しんでいただきたいという思いから様々な料理レシピを考えてきました。実際に仮設住宅の狭い環境でも作れる再現性だとか、料理教室でみんな一緒に料理する楽しさなどを感じられるようなレシピを目指してきました。レシピ開発の他には、料理教室で使用する「栄養レクチャー紙芝居」という分かりやすい栄養コンテンツの製作も行いました。料理教室の直接支援終了後は、今度は東北の皆さまの声を国民の防災力向上に活かすため、平時からの食の備えを勧めるための活動に取り組んでいます。現在、これまで東北でお世話になった多様な方々にヒアリングをしながら、防災ハンドブックを作ろうと努力しているところです。

**小澤** レシピ本については、事前に原さんと齋藤さんから頂いていたので私も拝読したのですが、素晴らしい本ですよ。監修は新潟県立大学のお名前になっていますが、そこに三浦さんのアイデアが反映されているということですね。詳しくは後ほど伺いたいと思っています。

**齋藤** いえ、小澤先生、違います。あのレシピ本の構成から内容まで、すべてにつき三浦がメインで作成しました。

**小澤** あ、これは失礼しました。著作権は三浦さんにあるのです。じつに練りに練られた内容だと思いました。さぞ時間をかけられたのだらうと推察します。

**三浦** ありがとうございます。

**原** さて、それぞれの自己紹介が済んだところで、われわれ4名の関係性について簡単に説明させてください。もともと「食べる支援プロジェクト」のマネージャーは齋藤でしたが、現在、私とその役をバトンタッチして引き継いでいる状況です。山田は赤いエプロンプロジェクト当初から直接支援という形でずっと参加しており、現在も後方支援を続けてもらっています。三浦は、同じく赤いエプロンプロジェクトの直接支援にも関わっていましたが、現在では先ほど話の出たレシピをはじめ、栄養や料理を中心とする様々なコンテンツの作成の部分で活躍してもらっています。全体としては互いに連携しながら、より良い食の支援ができるよう活動しているところです。

**小澤** ご説明ありがとうございます。皆さんとお話させていただけてとても光栄です。

それでは、TAF の設立からこれまでの歩みについて、もっとも深くかかわってこられた齋藤さんの方から簡単に教えていただきたいと思います。これまであちこちでお話されてきたと思うので恐縮なのですが、よろしく願いいたします。

**齋藤** まず、組織の説明からさせていただきます。味の素ファンデーション、通称 TAF は、2017 年に設立された公益財団です。もともと味の素のなかにあった社会貢献度が高い……言い方を変えるとまったく儲からない事業を 4 つ切り離してつくったものです（笑）。

理由は 2 点ございまして、1 点目は大きな社会的課題を扱っていると成果を出すまでにとっても時間がかかるのですが、会社の事業のなかに位置づけると、会社の業績が悪い時に「もうこの取り組みはやめよう」という話になりかねないので、独立した環境を確保し時間をかけて取り組めるようにしたかったということです。

2 点目は、社会的課題の解決を考えたときに行政組織との連携は不可欠なわけですが、会社の事業ということになりますと、結局、私たちが会社の利益のために動いているのではないかという誤解を受けることになりますので、公益財団にすることでそうした誤解を避け、行政と連携しやすくしたいということです。

先ほど海外での活動の話が出ましたが、ずっと国内外両面での活動をしてきました。例えば、海外での事業としては、ベトナム栄養制度創設プロジェクトやガーナ栄養改善プロジェクトがあります。それから助成金プログラムの AIN プログラムもあります。これは「食と栄養」の現地活動を通じて、人々の生活の質の向上を促進するものです。

そして、唯一の国内事業が被災者の被災復興応援事業になります。

被災復興応援事業は、東北の復興を応援する「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」がベースでした【p. 35 下 参照】。このプロジェクト自体は東日本大震災の復興に関わるものですので、2011 年 10 月にスタートしております。この時は現在のような公益財団として立ち上げたわけではなくて、味の素グループとして仕事を始めました。皆さんも色々な形で東日本の支援をされていると思いますけれども、私たちは最初、事業会社の立場から物資の支援や資金援助などを行っていました。

ですが、私たちの支援が役に立たないくらい被災地がひどい状況でしたので、どうすれば長期的に被災者の皆さんに貢献できるか模索していました。そうした中で、先ほど三浦からお話がありましたが、地域の皆さまから「いまは身体の栄養どころの話じゃない」と怒られたことがきっかけとなり、まずは地域コミュニティの再生のための場が必要であると考えようになりました。そこから食生活の改善と被災地のコミュニティづくりの 2 つを同時に目指すようになりました。特に、被害が大きく、ご家族や生業を失ってお家に引きこもってしまわれている高齢者……特に男性高齢者なのですが……の問題が深刻だと感じました。そういう方々をご自宅か

ら外に連れ出しつつ、乱されてしまった食生活を元に戻すことが必要だと考えていました。

もう1つ気になっていたことは、全国の被災地で行われる炊き出しのときに、食事を作る人と食べる人が分かれている……言い方を変えれば、支援する人と支援される人が別れていることでした。支援されている方々に元気になってもらうには、やはりみんなで「いっしょに作っていっしょに食べる」ことが大切ではないかと思ひ、楽しく、おいしく、簡単に、体に優しい共食という欲張ったコンセプトを掲げることになりました。

最初の頃は、地元の人たちから味の素という企業が何をしに来たのかと思われたりしていましたが、岩手県の山田町を皮切りに活動するなかで少しずつ評価されるようになったのだと思います。山田を含めた味の素グループのスタッフが、実際に現地に住んで一生懸命に活動した成果もありまして、最終的には8年半で東北3県51市町村において3,700回を超える料理教室を開催し、合計でのべ54,000人を超える方が参加してくださいました【p.36上 参照】。

もちろん、私たちだけでこの活動ができるわけではなくて、私たちが「地域のパートナーさん」と呼んでいる現地の方々……例えば、行政の栄養士さん、食生活改善推進員さん、社協さん、NPO団体の皆さん、生協さんなどです……が各地域の主催者になってくださいました。皆さんが中心となり、開催場所を借りて、地域の方々に参加を呼びかけてくださいましたので、私たちはいわば「旅芸人」のような立場で料理教室を開いてきたわけです。最盛期には、岩手、宮城、福島に一つずつ拠点を置きまして、それぞれに2人ずつ、スタッフに現地に住んで活動をしてもらっていました。

今も復興したとはいえない被災地が残っていますので、私たちとしてはずっとこの活動を続けたい気持ちがあったのですが、私たちが支援する地域にべったり張りつくことは必ずしも地域のためにならないという思いもあり、地域の皆さまと話し合いをいたしました。その結果、復興庁の大きな区切りでもあった2019年度を一つの区切りとして、私たちのスタッフ派遣型の直接支援は終了させていただきました。ただし、私たちが被災地から退いても、これまで通り料理教室などの活動を続けたいと申し出てくださる団体が46ほどありましたので、私たちはその方々の後方支援をするために活動の形態を変え、現在に至っています。ただ、ご存じのように、そのあとにコロナ禍に見舞われてしまいましたので、被災地における料理教室などの自主開催ができない状態が続きました。当時は、「三密」を避けるということでしたから、「いっしょに作っていっしょに食べる」という活動は自粛せざるを得ませんでした。その間も、私たちは悩んだ末に、東日本大震災からの節目となる10年目

の2021年、三浦を中心に『ありがとうレシピ集』を編纂し、それを山田に配布してまわってもらうことを通じて、新しい成果を出すことができました。

今年、2023年は、コロナ禍から少し落ち着きましたので、各地の自主開催の活動が再開され始めています。現在は公益財団として、東北での経験や学びを活かしながら、日本全国の被災地に向けて活動を展開しているところです。主には、各被災地の活動を後方支援することに加え、「食の防災」に取り組んでいきたいと考えています。2018年、再構築の仕方に悩んでいた当方に、福島で主に活動している自治会支援団体の方が教えてくださったのですが、「災害マネジメントサイクル」という言葉があるそうです【p. 36下 参照】。被災した経験を学びとして活かし、次の災害に備えた防災の活動を行うことで、次の被災を少しでも小さくする、そのサイクルを回して災害に強い社会を作っていこう、ということなのですからけれども、この考え方は当時の私にとっては「目からうろこ」でした。ああ、そうか、学びを次に活かすということなのだな……と納得しました。仕事でいえば、PDCA〔計画→実行→評価→改善のサイクル……小澤〕を回すようなものかもしれません。災害に関しては、Pはやりにくいわけですがけれども、不幸にも経験してしまった災害とそこからの学びを、次の「もしも」のために活かすためには、「いつも」から切れ目のない活動をしていくことこそが「災害マネジメントサイクル」なのだ学び、私たちの活動をぜひそのように進化させたいと思ったわけです。

もう一つ、8年半の直接支援活動を通じて学んだこととして、「食べることの幅広い価値」があります。食関連の事業会社で仕事をしていますと、ビタミンやタンパク質などの栄養素であるとか、その作用といった生物学的な体の栄養や健康の方が気になるのですが、東北の皆様としみじみ語り合うなかで、食べるという行為そのものが、五感で感じる楽しみとか生きがいに直結していることに気づきました。こういう問題は、まさに小澤先生や田中先生の人文的な研究と関連するところだと思うのですが、日々の暮らしの営みのなかで食材をつくり、調理し、さらにできた食物を購入する……といった行為を通じて人と人がつながっていきます。それによって、地域コミュニティに参加するという社会的意義が生まれるというのが、私たちの東北における大きな学びでした。つまり、食は身体の栄養だけでなく、心の栄養や、人間関係の強化などに対しても価値があると知ったわけです。それなのに、災害が起きるたびに食の問題が後回しにされる現状があるので、私たちは何かできることがないかと考え続けています【pp. 37-38 参照】。

それでは、ここから先は、原さんにご説明願いたいと思います。

**原** 引き続き私の方から、現在進行形の「食べプロ支援プロジェクト」……「たべぷろ」の話させていただきます。「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」の活動から現在までの流れについては齋藤が話してくれた通りですが、そこからわれわれ TAF



は「食べる支援プロジェクト」を立ち上げました。詳しい内容については、事前に小澤先生に資料をお送りさせていただきましたが、整理して簡潔にお話させていただきます。

「たべぷろ」は、今から約4年前となる2019年、災害時の食と栄養の問題を解決するために立ち上げた、様々な組織と職業の方々で作られているプラットフォームです【pp. 59-60 参照】。どうしても避難所においては菓子パンとか、おにぎりとか、カップ麺、あるいは、揚げ物中心の弁当など、炭水化物に大きく偏ってしまいます。ただこうした食べ物自体は悪いものだということではなくて、こうした食事が避難所で何ヶ月も続いてしまうということが問題なわけです。なぜこういう状況になるかという、物流の問題による食料確保のしやすさ、ハンドリングの問題にかかわる部分が大きいのと思われます。行政としては、どうしても準備がしやすい食品に偏向してしまいがちですので、それが1つの原因になっていると私たちは見えています。

「たべぷろ」はこの問題に取り組むために、例えば、日本栄養士会災害支援チーム、JDA-DATの先生や、全国災害ボランティア支援団体ネットワーク、JVOADの方々などと協力関係させていただいています。TAFとしましては、現在、前任者の齋藤から私がマネージャーとして世話役を引き継いでいるところです。

「たべぷろ」は2019年に発足し、その後、定期的に多様な協力者の方々と情報交換をしつつ、ネットワークを拡大してきました。関連する学会に参加させていただいたり、様々な地方のイベントに参加して情報発信させていただいたりしています。災害時の食に関する手引きの冊子なども作成して配布するなど、啓発活動を各地で展開しているところです。参考資料にも朱書きしてありますが、災害時の対応は「いつもの生活」の延長線上にあるということが重要です。平時から食事や栄養についてきちんと理解し、心と体の状態を整え、かつ、人と人とのつながりを大切にして互いに支え合うような環境が整っていれば、それはすなわち災害に強い社会を築いていることになります。私たちの作成した冊子も、そうした点を単なる現象としてではなく、現在の問題を構造化してとらえ、調整できるように留意しているところに特徴があると思います【pp. 45-47 参照】。

行政側からも色々なマニュアルやガイドラインが出ているのですが、特に食の支援に関しては、理想形が示してあるものの、必ずしも現実に即していないように見えます。そこで、今回のこの手引きに関しては、まず公助には限界があるということを理解したうえで、現実を生々しく記載しているところにも特徴があります。実際、被災者の方は、時間が経過するなかで避難所から仮設住宅などに生活空間が移っていくことが多いので、その時間的流れやそれぞれの場所をめぐる環境などに即して問題点を整理しています。多くの大規模災害においてこの避難所から仮設住宅への流れは同じなのに、それに関連する条件や環境が改善しないまま現在に至っていま

すからね。とりわけ、食事に関する支援の量の不足と質、つまり栄養面への配慮が大きな課題であり、過去の災害からまったく学びきれないまま、何十年も同じ過ちを繰り返してしまっていると私たちは考えています。

さて、この手引きについて、さきほど構造を見えるよう挑戦したと申し上げましたが、そのわかりやすい事例がここにある災害時の様々なアクターを示した図です【pp. 63-64 参照】。中心部分に示してあるのは行政であり、ここが災害救助法上で支援の主体者になるはずですが、当然予算や人数の限界がありますし、そもそも被災時には行政の方々自身も被災者になってしまうわけです。そうなれば、皆さん思ったようには動けないこととなります。

こちらの自衛隊等の黒色で示した部分は、災害地外部からの支援ということになりますが、この部分も行政中枢部からの要請がないと思うように動けないとか、あとは支援しようと思っても現場をコントロールする行政的の調整がスムーズにできない、支援活動ができないという問題が多々見られます【pp. 63-64 参照】。

そうした状況を踏まえると、左側に示しているこの民間の部分ですね……やはり、この力をうまく使わないと、なかなか問題の解決が難しいと思います。しかも、ここに多様な支援者、アクターを示していますけれども、民間の力は極端な話、中学生とか小学生でも調理実習を重ねていればアクターの一員としての食の支援をすることができる可能性が十分にあるわけですね。その意味で食支援の可能性は無限大です。食に秘められた力をうまく活かして人々を巻き込んでいながら、官民連携を強化する仕組みを作っていくことが重要だと、本手引き書では謳っております【pp. 63-64 参照】。

先ほども申し上げた通り、現在のところ、この手引きを基盤にしながら啓発活動を進めているところですが、もう少し将来のビジョンについてお話をさせていただきますと、私たちと問題意識を共有してくださる人と人がつながり、支援の輪が広がっていくなかで、様々な地域でコミュニティが活性化されることを願っています。例えば、我々が関わらせていただいた地域だと、長野県や宇和島市、あるいは、千葉県、静岡県においては、こうした輪が広がりつつあります。そのうえで、ゆくゆくはそうした各地域が横断的につながって活動できるようになれば、言うことはありません。私たち「たべぷろ」は、それを目指して懸命に活動しています。

**小澤** これまでの経緯と現状について、非常に簡潔かつわかりやすく整理していただき、ありがとうございました。

田中先生、大学における京都学の講座で様々な地域の歴史・文化的イベントに参加され、その意味について研究、教育されてきたご経験から、何かご意見やご質問はございますか。

**田中** 皆さん、ご説明ありがとうございます。いくつか事前に送っていただいたデータの内容、および、先ほどのお話を伺って感じたところを率直にお話させていただきます。

まず、インタビュー調査をされたときに、地域の方々の声をととても大切にされているということを強く感じました。互いに顔を合わせる機会を多くもたないと生まれないような信頼関係が介在している気がします。さきほどの説明を伺っていると、2011年11月の支援が始まった際に、地域住民の方たちの側から、コミュニティの再生が優先だと言われ、それに皆さんが真摯に耳を傾けたことが、この事業の方向性を決定づけた気がします。被災地の方たちが本当に必要とすることのために、努力されてきたということですね。

昨年度、石巻赤十字病院の植田信策先生から、避難所における栄養の偏りなどの詳しい話を伺い、そのときにも温かくておいしい食事を提供する体制が整っていないことを痛感して色々と考えさせられたのですが、まずはその地域の人々のニーズがどういうものかということを理解しなくてははいけません。それは、単に「生存する」ということを超えた「より良い暮らし」につながる問題です。そういう視点から、皆さんがしっかりと取り組んでおられることがわかりました。

ところで、1点伺いたいのですが、皆さんが被災地の支援に入られた直後は、どのような状況だったかということです。どういう段階で、地域の方々から率直な声上がるようになったのでしょうか。当初から現地の人々が自分の気持ちを何でも話してくれるとは思えません。そのあたりについて、ご説明をいただけませんか。

**山田** 個人的な推測になってしまいますが、お話をさせていただきます。

まず、このプロジェクトを始めるには、市町村ごとに我々と連携してくださる現地の協力者、「パートナーさん」が必ず必要になります。味の素単独では、料理教室は開催できないので、開催場所を選んでいただいたり、参加者を募集していただいたりしてくれるこのパートナーさん探しから始まります。

前任者から伺ったところ、最初に健康行政に関わる部署などにお邪魔して、我々はこの趣旨の料理教室を開く準備がありますので、一緒に働いてくださる方を探しています。ぜひパートナーさんとして一緒に我々とやりませんか……という進め方をしていた様です。私たちの呼びかけに対してとても直感的に反応してくださったところは、そのままパートナーさんとしてやっていただけるようになったように思います。まず、最初の話をきっちり整理して伝え、理解していただけるかどうか、その後の関係においてもっとも重要だったと思います。

**田中** おそらく地域差もあったと思います。最初から歓迎ムードの地域と、対応に苦慮する地域があったと思うのですが、そのあたりについてはいかがでしょうか。

**山田** じつは、そのあたりの最初のコンタクトは、私の前任の前原がやっていたので、彼はその点を苦労されたと思います。パートナーさん探しにじつに苦労した地域や市町村があったと聞いたこともあります。例えば、石巻市は、前原が担当していたころは年に2回ぐらいしか料理教室が開かれていません。私が前原から業務を引き継いだとき、残されていた宿題といいますか課題は、現地における適切なパートナー探しでした。私の最初の仕事は、まさにうまくいっていない市町村のパートナー探しだったのです。

**齋藤** その点について、私の方からも少し補足させていただきます。田中先生は、料理教室の仕組みを作る前の最初の状況も質問されていたと思いますが、それは山田からも話があった通り2011年7月に着任した前原のときでした。第1回の料理教室を開催したのが同年10月のことなので、準備に3ヶ月かかったということかと思います。その間、前原はひたすらあちこちを歩いて情報を集め、いろんな人と会って……まだ何ができるかもまったくわからない、誰と組むべきかもわからないまま、あちこちをうろうろ歩く……ということだったそうです。行政のところには必ず挨拶にいったそうですが、そこから被災者支援を行っているのが社協〔社会福祉協議会……小澤〕さんだと知り、挨拶に行くうちに仮設住宅の集会所にお邪魔させていただけるようになり、被災された方々の声を直接聞くようになったようです。そうすると、「仮設住宅では料理する気がなくなった」とか、「高齢者の様々な問題がある」とかいった情報が少しずつ入ってくるようになります。そういう地道な行脚と情報収集を通じて、前原は少しずつ地域のニーズを把握し、パートナーさん選びもできるようになったと伺っています。

**小澤** いわゆる「足で稼いだ」ということですね。

**齋藤** まさにそうです。私たちはつねに足で稼いでいます。受け入れられなかったことももちろんありまして、先ほど私たちは、実績がある旨の報告をさせていただきましたが、もちろんうまく組めなかった市町村もあります。失敗例も山ほどあるということです。ただ、思っていたよりも多く展開できたと思います。それはひとえに、私の前任である前原や、山田など現地に派遣されたメンバーが、足を使って地道に実績を積んでくれたからです。このあたりは、我々の活動を評価してくださった帝京大学の報告書にも書かれていたと思いますが、前任の前原はすごい人でして、わざわざ個別にインタビューされたくらいです。もしご興味がありましたら、ぜひそちらを読んでいただけたらと思います。

**原** 味の素の海外事業における活動も、右も左も分からないなかで現地の情報を足で稼いだという歴史があります。私たちにはそれしかできないですからね。自然にそういう活動になっていったのではないかと思います。

**田中** そういう活動が、後任者に脈々と伝承されているというのが驚きです。

**小澤** 先ほど話に出ましたが、8年半におよぶ「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」に関する第三者評価については、すでに YouTube チャンネル [公益財団法人味の素ファンデーション「東日本大震災 東北復興応援 健康・栄養セミナー〈ふれあいの赤いエプロンプロジェクト〉8年半の成果報告」[www.youtube.com/watch?v=5xbsWrShf0w&t=621s](http://www.youtube.com/watch?v=5xbsWrShf0w&t=621s) ……小澤] にアップされていて、事前に田中先生の方にもお伝えしてありますので、すでにご覧になったうえで先ほどのご質問をされています。

ここでその内容についてごく簡単に振り返っておきますと、これは公衆衛生の専門家でいらっしゃる東北生活文化大学の木下ゆり先生と帝京大学の黒田藍先生が中心となってなされた学術的評価です。先生方は赤エプの参加者にアンケートをとってその内容をしっかりと分析するなどしたうえで、非常に高い評価をされています。

総評として、先生方は「人々の心と体を元気にする画期的な介入モデル」としてありますが、その要因と言いますか……構成要素として、5点挙げておられます。1つ目は、多様な地域機関との連携ですね。つまり単に支援するだけではなくて、最終的には地元のリーダーシップに委ねるといったことだと思います。それまでの手助けをするということですね。

2つ目は、先ほど田中先生が評価されていたところと重なりますが、住民のところに出向いて実際に話を聞き、そこから要望をすくい上げていくという点です。つまり、従来のプッシュアウト型の支援ではなくて、地元の人々の意見を吸い上げていくようなアウトリーチですね。これが徹底されているということです。

3つ目は、いま申し上げたような取り組みを持続的にやってこられたことに対する評価ですね。スタッフや後継者の育成とか、資金の問題もありますから、一口に「持続的」といっても難しいものですから。

4つ目として、食を手段にしたコミュニケーションの促進が挙げられています。木下先生や黒田先生が、TAF さんの評価として全体的に「コミュニケーション」という言葉を強調しておられることは注目すべきですね。先ほど齋藤さんも、TAF の皆さんは地元の人々とのふれあいのなかで取り組むべき課題を発見していかれたと謙虚に仰っていましたが、これはすなわち従来の支援に被災者との十分なコミュニケーションや被災者の要望に応える体制が必ずしも整っていなかったことを意味します。被災者はそれこそ言葉にできないくらい多くの人やモノを失い、絶望的な気持ちになっておられる方もいるでしょう。そういうときこそ、コミュニティの力が試されることになると思います。

そして、5つ目は、徹底した受益者目線のコンテンツであるということですね。

このように、木下先生や黒田先生のご報告には、単なる TAF さんの活動評価に収まらない重要なメッセージが込められているように思います。食は分量とカロリーがあればいいというわけではなく、栄養バランスや衛生面での注意がとても大切で



あること、そして、そこからさらにもう一步踏み出して、食がもつ本来の意味は何なのかについて考えるべきだということを私たちに教えてくれます。もちろん、その1つは、人と人を結びつけるコミュニケーションの場を創出するということですね。

もちろん、私のような栄養や衛生のド素人が、木下先生や黒田先生の学術的評価をまとめること自体、きわめておこがましい行為ですので、私たちは YouTube 上にアップされている先生方の実際の報告を視聴したり、実際の研究報告文書を手に取りられるように皆さんに勧めているところです。

加えて……ちょっと話が長くなってしまって恐縮なのですが……もう少しお話をさせていただきますと、民間企業がこの手の支援に加わると、得てして自社製品の宣伝みたいになってしまいがちです。特に TAF の後ろ盾である味の素さんは、世界的に活躍されている大食品企業なわけですし、実際に災害時を想定した、簡単で、栄養バランスに配慮した食品開発も行っているのではないのでしょうか。それにもかかわらず、TAF さんの活動においては、その種の企業利潤の追求はいっさい感じられませんし、まさしく受益者目線で様々なコンテンツを作り、実行しているように見えます。これは素晴らしいことですね。

山田さんは、こうしたきわめて高い第三者評価を生み出した中心人物の一人だと思いますが、この高い評価についてどう思われますか。また、当時のことなどで何か思い出されることはありますか。

**山田** 第三者評価をしていただいて、初めて自分たちはすごいことをやっていたのだという風に感じましたが、当時はそんなにすごいことやっているつもりはまったくありませんでした。淡々と地道な日々を繰り返していたという感じです。それを専門家の方に客観的な言葉で表現していただくと、そういうことになるのだということだたいへん光栄ですし、ありがたい話だなと思います。

**小澤** 齋藤さんはいかがですか。第三者評価の結果を受けて、個人的な成功や失敗など、当時のことで思い出されることはありますか。

**齋藤** 私は広報という立場で関わっていたので、現場にはたまにしか行けませんでした。ですから、私がこの件について自分の言葉で語るのはちょっとおこがましいと思っています。

ただ、事業の再構築をしながら、改めて 8 年半の歩みをまとめる中で、私にはとても重要な気づきがありました。それは、食を目的にするのではなく、手段にすると、とても広がりが出てくるということです。そうすると、食が本来的にもつ面白さや、多様な価値が引き出せる、活かせると思います。例えば、東北でも、栄養を前面に出した時に私たちの言うことを聞いてくれる人はそれほど多くありませんが、食の楽しさを前面に打ち出して活動を続けているうちに、それがひいては栄養問題

の解決に近づく要素にもなると実感しました。それが食の本質だと思いますね。栄養は大事ですが、そちらを強調するのではなく、食の楽しさ、おいしさを前面に出すことで、手を組める協力者の幅も広がります。この気づきは、食に携わっているあらゆる人々に広めていきたいと思っています。

もう 1 つは、味の素という会社の……なんと言いますか……「泥臭さ」とか「現場主義」みたいなものがあるのですが、その社風が被災地支援にはとても合っていたのではないかと感じます。資金を提供する助成金プログラムはたくさんありましたが、そのなかで味の素はいったい何をしているのだろうと思われていたはずで、私たちがお金の支援は殆どしていませんからね。今も、泥臭く、相変わらず現地に赴いてしつこく活動していますが、そういう組織はあまり多くありません(笑)。こうした活動スタイルのため、災害支援業界の猛者からは誉め言葉で「変態」だとか言われていますが、私たちはこの活動を誇らしく思っています。

**原** 先ほど山田が、毎日のように繰り返して地道に料理教室を積み重ねていったという話をしていましたが、それをやり続けたことが評価に値するのだと思います。それこそが「継続」ですよね。山田からすると、淡々と日々の仕事をこなしていく感じだったと思うのですが、それができたのは山田自身の努力ももちろんありますが、コンテンツの中身が良かったことも影響しているのではないかと思います。

例えば、何度も引き合いに出して恐縮ですが、三浦が練りに練って作成した『ありがとうレシピ集』の中身などは良い例だと思います。このレシピを使って料理教室をやってきましたが、そのコンテンツに関して参加者が反発したり、否定的な態度をとられたりということはまずなくて、おかげさまでとても好評です。仮設住宅などにおける限られた調理環境や現地で入手しやすい食材などを前提にしながら、これまであまり料理をしてこなかった男性でも簡単につくれるレシピが掲載されているところが人気なのであり、私の「食の防災」の活動の「継続性」にもつながっていると思います。

もう 1 つは、先ほどから繰り返し出てきているように、「食は手段である」というのは私たちの考え方の核にあるわけですが、それは「赤エプ」で培われたものであり、現在の「たべぷろ」の活動においても最重要です。言うまでもなく、私たちの組織は味の素という食品メーカーから寄付をもらって運営しているわけですが、それでも食は中心ではなく、あくまで手段として利用していきたいのです。例えば、被災直後ですと、現地の人たちは家屋や道路やインフラの再建に尽力しなくてはなりませんから、食そのものを目的とするとこちらの話はなかなか被災者の心に響かないでしょう。でも、食を手段とすることで、被災地における様々な可能性が広がっていくことは東北でも確認できたので、ぜひこの「食」の持つ力を防災の方にも振り向けていきたいと思っています。

**小澤** いま、原さんが仰いましたが、味の素のような世界的な食品企業から生まれた TAF さんが、食は手段だと言い切っておられるところがじつに興味深いですね。その前提があるからこそ、赤エプにしてもたペプロにしても大いに注目され、協力を得られやすいのだと思います。

**山田** 原の話聞いて刺激を受けたので、少しお話させてください。先ほど、赤エプなどの事業を継続できたのはコンテンツの良さもあるのではないかという話がありましたが、私の実体験からお話させていただくと、この仕事の営業の仕事などとの違いは、現場に行ったら皆さんに喜ばれるという点です。だから、私たちのモチベーションは高く維持されるのですね。営業だと、下手すれば毎日怒られますので、すごいストレスになります（笑）。でも、この仕事は、私にとってはノンストレスです。

また、毎日環境が違うというのもやり甲斐があります。開催場所の条件、インフラ、対象となる相手、住民の方々やパートナーさんのご性格など、すべてが毎回違ってきます。ですから、その日の現地の状況を見たあとで、どのような料理教室にするか考えなければなりません。安全・衛生や効率などを考えながら、現場に合わせて、毎日少しずつ内容を変えつつ取り組んでいたのも、着実かつ地道な仕事ではあったとしても、単調で退屈な日々ではなかったですね。そういうやり甲斐や面白さが、業務を継続できた要因かもしれません。

**小澤** 何がどう出るかわからない日々の変化を、めんどくさいと思うか、逆にそれに挑戦していくことに面白さや達成感を求めるか……ですね。山田さんは課題をクリアしていくことに充実感ややり甲斐を感じておられたということですね。

**山田** そうですね。もう1点、追加させてください。じつは、味の素グループ企業の従業員の方たちに何度もボランティアで来てもらい、手伝ってもらっていました。それが被災者の方々にとても喜ばれていました。私たちがボランティア従業員の人たちにどうやって接していくか、あるいは、その人たちが被災者の皆さんにどう接するのか見て学ぶ機会になるという点でも、毎回大きな刺激を受けていましたね。

**小澤** 支援の環境や協働する人々はずねに変化しているわけですね。なるほど、よくわかりました。

ところで、先ほどの原さんのお話にあった「充実したコンテンツ」についてですが、具体的な事例として『ありがとうレシピ集』が挙げられていました。これも事前に頂戴していて、じっくり楽しみながら読ませていただいたのですが、フルカラーで紙質も最高ですし、何ととってもコンテンツの練り上げ具合が私からすると「驚異的」ともいえる高いレベルだと思います。

信じられませんが、これを無料で配布されているわけですね。

**原** はい。いっさいお金は頂いていないです（笑）。

**小澤** 本当に驚きです。それこそ、味の素という民間の食品大企業の矜持がたっぷり込められている気がしてなりません。

美しい体裁もさることながら、年配の方が多くことを前提に、エネルギーは500kcal、塩分は減塩した3g、そして、タンパク質20gを前提にし、しかも1食分のコストを300円以内にするという前提を設け、そのなかであのすごい数の美味しそうなレシピが紹介されていますね。

しかも、地元のリーダーシップ下での料理教室の開催を見越して、気をつけるべき栄養の問題とか、衛生管理上の問題とかが具体的かつわかりやすく表にされている。これを実際にコピーして使用できるように、あらかじめチェック欄まで設定してあるわけです。

初心者でも料理に取り組めるように、本当に細かいところまでケアが行き届いていて、本来なら家庭で習うはずの調理器具などの基本的な使用方法についても、丁寧に教えてくれる冊子です。例えば、大さじのカップで小さじ1杯をどうやって計るのかとか、実践を見据えた初心者向けの料理の指南書でもあります。仕上がりの写真が掲載されていて、それを見ると本当に美味しそうなものが多いのですが、個人的には「にんじんジャムのヨーグルト」とか「トマトとアボカドの塩昆布和え」を自宅でもつくってみたいですね（笑）。じつに美味しそうです。

レシピ全体を見て感じたのは、季節感をとても大切にされているということです。とりわけ、このレシピ集で明確な季節感が示されているのは、炊き込みご飯などを含むご飯類だったと私は考えています。しかも、香味で季節を感じさせる工夫があるように思いました。おそらく意識的だと思うのですが、香りから季節感を感じてもらうためのレシピがすごく多くあるように見えます。近年の研究によれば、味覚と嗅覚との深い相互関係のなかで人に「美味しさ」が認識されるそうなので、まさにそうした「味覚の科学」が存分に反映されていますね。

さらに申し上げますと、公的機関や大学や研究所がこうしたプロジェクトに変な私たちで絡んでしまうと、往々にして地元の「伝統食」なるものが地元民に押しつけられてしまうことになりませんか。そういう事例をこれまでいくつか見てきた気が



ふれあいの赤いエプロンプロジェクト  
『ありがとうレシピ集』表紙





『ありがとうレシピ集』の  
手洗いマニュアル



『ありがとうレシピ集』の  
レシピ紹介ページ

します。しかしながら、このレシピ集には、そういう食の「押しつけ」も感じられない。日々の栄養の糧として、また、楽しみとして、現実的かつ日常的に食べることができる、あるいは食べたいと思えるお料理ばかりですね。

三浦さん、こうした優れたレシピの発想はいったいどこからくるのですか。

**三浦** 私がこれまでずっと苦勞してきた部分を、今までの私をずっと見てこられたのではないかと疑いたくなるくらい理解してくださってありがとうございます（笑）。

たしかに、混ぜご飯は被災地のメニューのなかでも特徴的です。仮設住宅は狭いので、器を増やすと場所もとりますし、準備も片づけもたいへんになりますから、決まった3品用のお皿に食事をおさめなければならないという「縛り」がありました。そこで、できるだけご飯で栄養が取れるように混ぜご飯のレシピに取り組んだ結果、ご飯物のレシピが増えたというわけです。小澤先生の仰います通りで、旬の食材を使い、季節ごとに特徴のある野菜を、香りを生かしつつご飯に合わせていきます。レシピでは、味覚以外に視覚、聴覚、嗅覚、触覚で食を楽しむ工夫を取り入れてきました。

もっとも、「体の栄養の前にまず心の栄養」とは言うものの、食・栄養課題の改善という目的もある中で栄養バランスや減塩という縛りは当然あるわけですね。レシピ集のなかでは、1食当たりの塩分量3g以下を基準にしていますが、これは一般には少し多いと言われる摂取量です。現在は、減塩といえは2.5g以下を目安とする



傾向があります。でも、東北はもともと塩分摂取量が多い食文化なので、少しずつ舌を慣らしていき、美味しく食事を食べて頂きたいという思いがありました。

また、先ほどご指摘のあったアボカドとトマトと塩昆布を組み合わせた料理についてですが、まさにそういう新しい食の組み合わせや発見こそが、料理の楽しさ、食の楽しさの本質だと思います。参加者の皆さんに料理教室を楽しんでもらうために試行錯誤を繰り返し、新しいレシピを考えるのですが、もちろん失敗もたくさんありますし、参加者の方から刺激を受けたり、山田さんや現地スタッフから参加者の声のフィードバックを頂いたりするなかで生まれた発想もたくさんあります。失敗例としては、例えば、料理教室のときに参加者の方から、「味が薄すぎる」とか、鮭のリゾットをつくったところ「地元のおいしい鮭をネコマンマにすんなよ！(笑)」といったご意見をいただいたことがありますね。

着任当初、仮設住宅の狭い環境でもつくれる料理を開発するため、私は会社の給湯室で調理をしていました。そのとき、狭い環境で調理することがどれほど困難でストレスになるか、また、衛生状態を維持するのがいかにたいへんかも身に染みてわかりました。一度、私自身も指を切って労災認定されたこともあります。そういうことを知ると、なるべく使用する食材や調味料、調理器具の数を少なくすることが大切だとわかってきます。普段、お料理を得意としている方からすると、物足りない料理と思われるかもしれませんが、仮設住宅で暮らす方や単身男性が料理することを前提に一生懸命に考えました。社内でも何度も試食会を行い、様々なアイデアをもらいつつ、それもレシピに反映していきます。そのあたりが、先ほど小澤先生が評価してくださった「現実的」な部分につながっていると思います。特別な晴れの日の料理メニューではなくて、日常でいつも使っていただけるような実践的なレシピを日々模索してきました。

つまり、地元の皆さんを中心に、たくさんの人々からいただいた声を反映して作ってきた「みんなのレシピ」が、私どもの「被災地復興応援メニュー」の特徴だと思います。

**小澤** 三浦さんのお話をうかがっていて、レシピづくりのチェック項目が多いので、本当にたいへんだと感じました。栄養価や美味しさだけでなく、衛生面、調理スペース、限定されている食材、作りやすさ、参加者のニーズ、そして、食の楽しさや遊び心の実現など、じつに多面的に検討しなくてはいけないということでした。木下先生たちの報告においても、料理教室参加者のアンケートの分析がなされていますね。1つの特徴が、参加者の80%が65歳以上だということですね。残りの20%の参加者も、「64歳以下」という分類になっているところから、高齢者の多いことが推察されます。そして、全体の25%が男性ということでした。参加者の4人に1人が男

性だという事実は、三浦さんのレシピづくりや料理教室でのパフォーマンスに何かしらの影響を与えていますか。

**三浦** そうですね。男性でも作れるようにという思いはありました。本音を言いますと、普段料理をされない男性向けには、もっと易しく、より生活にフィットしたレシピを実施したいという気持ちがありました。しかし毎月コンテンツを開発する中で、栄養士一人では実現するのに難しいところがありました。とはいえ、初心者の男性にもつくれるような、複雑な工程がなく、使用する食材や調味料の数が少ない料理はつねに意識していました。

**小澤** 参加された方々からのリクエストとか、これまでの料理教室をふまえていま取り組んでいるレシピなどがあったら教えていただけませんか。あるいは、温めている新しい料理のアイデアでも構いません。もちろん、現段階でトップシークレットになっていなければ……の話ですが（笑）。

**三浦** 現在、防災ハンドブックというものを作っています。その中の一例ですが、岩手県の男性の料理教室のメンバーが、自ら、定期的に、男性だけの料理教室を開催しており、準備も片づけも、すべてご自身でやっておられます。そのメンバーに防災レシピづくりのヒアリングをさせていただいた上で、日常（「いつも」）も災害時（もしも）にも役立つレシピを作っている最中です。そのなかの男性は、「自分にとっての『もしも』は災害時だけではなくて、妻が亡くなったとしても同じだ」と言っておられました。「万一のときは、自分たちの手で料理をつくらなければならない。だから、こうやって日頃から料理の練習をするのは大事だ」というわけです。このご意見は、私にとっては重要な学びでした。レシピと共にそうした皆さまの思いも防災ハンドブックのなかに込めて、皆さまの言葉で食や備えの大切さについて、世の中に発信して頂きたいと思っています。被災地の男性たちからの「みんなでいっしょにつくり、いっしょに食べよう」という呼びかけは、大きな影響力をもつのではないかと思います。

**原** いまの話を補足させていただくと、『ありがとうレシピ集』がおかげさまで6万部ほど配布され、好評をいただいているということで、現在、その第2弾のイメージで『どんなときもハンドブック』という冊子書籍を、2024年9月を目標にして編集中なのです。『ありがとうレシピ集』との違いとして、今回は防災ハンドブックという位置づけになっていまして、「食の防災」に関する知識や備えに関する知恵を、東北で出会った皆さんの会話やエピソードも盛り込みたいと考えています。そこで、三浦が話していたようなレシピも紹介するつもりです。例えば、備蓄品の缶詰を使ったレシピや、電気などのライフラインが断ち切られたことを想定し、カセットコンロや飲料水の備えがあればできるレシピなども掲載したいですね。

それと、三浦も言っていましたが、『ありがとうレシピ集』にしても、いま作成中の『どんなときもハンドブック』にしても、私たちは東北の皆さんと一緒に作っているという意識がとても強いです。そういう意味も含めて、次の本は、かつて全国の方々から支援してもらった東北の被災者の方々が、今度は将来に向けた防災のための支援者に転じる本になるのではないかと思います。

**小澤** 新しい手引きの企画には、そういうたべプロの皆さんの熱い思いが詰まってもいるわけですね。

**原** そうですね。『ありがとうレシピ集』が、東北以外の被災地でも配布してもらっているように、いま編集中のハンドブックも多くの人に読んでいただきたいです。きっと東北の皆さんの取り組みから多くを学んでいただけるはずです。

**小澤** こちらもぜひ、仕上がりを楽しみにしたいと思います。

田中先生、いまお話のあった取り組みについてどのようにお考えになりますか。

**田中** 伺えば伺うほど、すごい取り組みですね。先ほどの皆さんのお話のなかに、まさに私がお尋ねしたかったことの答えがありました。

まず、支援する人と支援される人を分け隔てしないという話がありましたね。これはとても重要なことです。「被災者」として固定的に括ってしまうことで生まれる問題が多くあると思いますから。東日本大震災のときも、私と小澤さんが現地に行ったのはたぶん被災から1年後ぐらいだったと思いますが、現地で支援金を置きながらまだ痛々しさの残る被災地をまわったのですが、関西に戻ってくるといつも通りの暮らしがあるだけで、東北の人たちが直面している切迫感や絶望的なお気持ちは微塵も感じられませんでした。阪神淡路大震災のときは、たまたま知人が被災地の近くに住んでいたこともあって片づけに出かけたりしたのですが、そのときでももし京都にずっといたらその深刻さはわからなかったと思います。確かに、私の家も揺れて、コップが倒れたりはしましたが、そのレベルだったからです。しかし、川を一つ隔てて被災地入った途端、まったく違う風景が広がっており、そこには生死に直面する人々が存在するわけですね。最近に起こったトルコの地震などがまさにそうですが、大きな災害の情報はごく一時的なものに過ぎず、すぐに報道されなくなってしまいますので、被災地で何が起きているかについて継続的に考え続けることは、我々にとってじつに難しいことです。

そういうなかで、もともと民間企業に勤める皆さんが、被災地の復興を支援する活動の延長線上で、これまでの「支援する人」と「支援される人」の関係を逆転させていくような取り組みに注力していることにとっても感銘を受けました。そういうことは、本来、大学の地域研究などで向き合うべき課題だと私は思いますが、実際にはそうになっていません。地域活性化の中心となる人材を育てるというのもけっして簡単なことではなく、しばしば形式的な学びに陥りがちで、なかなか実績も上が

りません。そうになってしまうのは、要は当事者意識が欠如しているからだと思いません。

しかしながら、皆さんのプロジェクトは、実際に現場に深く関わられたことで、被災者として支援されていた人々がやがて立ち上がり、支援する側へと変わっていく姿を目の当たりにされてきたのではないかと思います。そうした地元における人間関係の蓄積から発想されたプロジェクトですよね。とても勉強になります。

その上で、1つ質問させてください。組織のなかには様々な方がおられるだろうし、母体となる味の素は大きな企業なので、関連するメンバーも多くなると思います。そういう環境だとして、先ほど話のあった挑戦的なプロジェクトを立ち上げるといったときに、メンバーはどのように集まっている、あるいは、集められているのですか。また、現場経験のある人たちが集められるのか、集められた人たちが現場経験を積んでくるのか、そのあたりについても教えていただきたいところです。要するに、皆さんの組織的な力は何に由来するのかということですね。

私も歴史学の研究者として、また、大学の教員として、例えば、学生を引き連れて長期的に「ずいき神輿」の作成や巡行に関わる活動をしつつ、ときに悩みながら、少しずつその地域の人たちとの関係を築いているところです。皆さんのご経験で構いませんので、ぜひ教えてください。参考にさせていただきたい。

**山田** 意図的に「よく動く」人たちを集めたというわけではないですね。私個人の経験をお話しますと、2014年に3つの拠点を作らなくてはならなくなり、2人の人員が必要だということで、仙台に居住地のある私が仙台担当に任命されました。もう一人は、福島担当になりました。私の前任者だった前原とは互いに知った仲で、一緒に仕事をやってきた経験があるということも影響したかもしれません。おそらく、そういう感じで決まったのだと思います。

その後、業務を引き継ぐにあたり、「前原ブートキャンプ」と呼ばれる厳しい研修がありまして、1ヶ月間、私は前原さんにしごかれました（笑）。そのときに、今までのお話に出てきたような我々の立ち位置、考え方や姿勢、あるいは、厳密な食中毒対策など、徹底的にノウハウを叩き込まれました。私はそれが今の自分につながっていると考えていますので、べつに私でなくても務まったと思います。

**田中** とはいえ、それぞれの事業所に数年にわたって住まれるわけですよね。生活もガラッと変わりますし、たいへんなことだと思いますが……。

**山田** 味の素の事務屋はみんなそういう感じですか。大半の社員は、それは宿命だと認識しています。誰もたいしたことだと思っていないのではないかと思います。

**齋藤** 私の方からも、2点お話をさせてください。このプロジェクトに関わった人はたくさんいますが、みんながみんな現場になじみ、山田ほどのポジティブさをもって仕事に臨んでいたかということ、絶対にそうだとは言えないように思います。ただ、味の

素という会社の特徴について申し上げますと、おそらく先生方が思っているよりも小さい会社だと思います。本体部分の社員数はせいぜい 3,000 人ぐらいです。なので、誰がどんなキャラクターなのか、けっこう把握されています。部署替えの人事が人間関係で決まることも少なくないですし、いまだに組織の方向性がたばこ部屋の話し合いで決まるようなこともあります。だから、その人の性格や人間関係をふまえた異動は起こりやすいというのはあります。

もう 1 点。田中先生や小澤先生からも褒めていただきましたが、私たちが 8 年半の活動について語る言葉をたくさん持っていることが、先生方の心に響いているのではないかとふと感じました。自らの活動について語れる言葉を持つことができたのは、まさに木下先生チームのおかげです。私が事業のマネージャーになったときに、それまでの 8 年半の活動を総括する必要が生じました。私は現場を知らなかったもので、前原や山田たちが何をしてきたのかを全部話してもらい、整理し、そこから学びを得て、次の事業につなげていかなければなりませんでした。私はお二人に根掘り葉掘り聞いたのですが、最初は面倒くさそうで、説明に困っておられました（笑）。でも、そうしたやりとりを通じて次第に皆さんの経験がうまく言語化され、体系化されるようになっていき、その貴重な言葉を今も私たちが引き継いでいます。そうしたこの 5 年間の進歩が、私たちに語る言葉を授けてくれました。

**田中** それこそが生きた学びなのでしょうね。様々な大学でも地域社会に貢献しろとよく言っていますが、実際には中身の伴わない企画がほとんどであるように感じます。地域研究を謳っていますが、実際にやっていることは現場に出て行き、そこでの人々の取り組みをただただ記録し、それを研究報告というかたちでまとめて終わりです。それでは、学生にも教員にも成長が見込めません。地域社会に入っていて、地元の人たちと協働できる人材も育ちません。それに対して皆さんは、現場に深く関わりつつそこから学び、それを言語化、あるいは、体系化しているということがよくわかりました。

**小澤** そうした経験を活かしつつ、現在は「たべプロ」で防災に取り組んでおられるわけですね。料理教室では年配の方が多いようですが、防災の場合はより幅広い年齢層を射程に入れておられるようですね。例えば、今年〔2023 年……小澤〕の 10 月 22 日には、福井県敦賀市で「広がれ、子ども食堂の輪！ in つるが」が開催されます。「平時のつながりの大切さ、防災こども食堂」という副タイトルがついていることからわかるとおり、いま話題のこども食堂と提携しつつ、こどもを念頭に置かれた活動もされていますね。このイベントには、田中先生と私も参加させていただく予定で、今からとても楽しみにしているのですが、こうした新しい活動を展開するにあたって皆さんが重視されていることは何でしょうか。とりわけ、皆さんがされ



てきた東北の被災者支援から得た学びのなかから、防災活動に活かしていきたいのは何なのか、ぜひ教えていただきたいです。

**原** 繰り返しになってしまいますが、やはり東北での重要な学びとしては、人と人とを結びつける「食の力」がありますので、食を手段として利用することを通じて、たくさんの人々を巻き込んでいくような防災活動につなげていきたいという強い思いがあります。今お話のあった敦賀市のこども食堂関連のイベントは、防災活動とも親和性の高いものだと私たちは考えています。とはいえ、私たちとしましては、こども食堂だけにこだわっているわけではなく、様々な組織や団体とコラボしながら、食を中心に据えた防災活動をやっていきたいという立場です。赤エプはどちらかというと自助や互助の領域に関わりますが、たべプロの方は共助や公助にも深く関わってきますので、様々なアクターとの連携や調整がより重要になってきます。企業、支援団体、ボランティア団体、そして、行政との橋渡しが必要とされます。課題も多いですし、うまく連携できない場合もあるのですが、そうした状況は赤エプのときもありましたので、まずは地道な活動を積み重ねていくことが大切だと考えています。

**小澤** TAFさんの活動では、行政から民間まで様々なアクターをどのようにつなげていくか、そして、それぞれに特色のある地域に対してどのような支援をすることができるかが重要だと思います。と言っても、それぞれのアクターが特色を活かしつつ協働・連携できる仕組みをつくるのは容易ではないですよ。私どもの昨年度の研究においても、石巻赤十字病院の植田副院長や北海道の株式会社クールスター代表の高原さんや波佐さんなど、災害時の食問題に最前線で積極的に取り組んでおられる方々にお話を伺いましたが、やはりそういう仕組みづくりの難しさについてお話されていました。石巻の場合だと、赤十字病院が行政に代わってリーダーシップを握り、各アクター間の連携や調整などを一手に引き受けるかたちで、防災を進めておられます。もちろん、石巻のケースは、少し特殊な先進的事例かもしれませんが、いずれにしてもアクター間の難しい調整を行うリーダー役を誰が担うのかということ一つとってもたいへんに難しい問題ですね。その解決のための何か良いアイデアはありませんか。

**原** ご提案するところまではいきませんが、地元のキーパーソンにどういう方がいらっしゃるかっていうのは、けっこう大きいポイントだと思います。

**小澤** いわゆる「プッシュ型」ではなくて、「プル型」の支援にするためにも重要ですよね。

**原** そうですね。そうしたキーパーソンが、地元で色々な調整ができるような……普段から官も民も含めて互いに顔の見えるような……関係性の中心にいるべきでしょう。

例えば、長野や千葉の活動においても経験がありますが、キーパーソンとなる方々をどう増やしていくかが重要だと思います。

**齋藤** 大前提になるのは、もともと私もそうであったように、一般の方々は「防災」や「共助」という言葉を聞くと「自分には無理」と考えがちだということです。どうしても固くなるというか、構えてしまうものです。同時に、いまの行政のやり方や従来型の防災の専門家のやり方では、ハードルが高過ぎて、実際に防災を進めていくのは難しいと 생각합니다。石巻の植田先生のやり方でも、限界があるかもしれません。私たちの立場からすると、みんな「あるべき論」が強過ぎるように思えます。

食に関連した取り組みだからこそ、支援する人と支援される人を分けないでできることが多い。屋根をなおすとか、法律相談に乗るとかいうことになれば、できる人とできない人がはっきり分かれてくると思いますが、食への取り組みは日々誰もがやっている日常生活の延長線上でできます。

いま私たちは、東日本で学んだ「食は手段として有効」というところを全国の壇上で強調しているのですが、東北における災害復興をずっと横で伴走してきたなかで、現在の被災地に残っている問題には福祉的な問題が多いと感じています。福祉の問題を抱えていない人は復興の波に乗っていますが、そうでない人たちは取り残されているようです。

もう一つの問題が、地域コミュニティの問題でしょう。小澤先生や田中先生は現地に行っておられるので、災害以前の自治やコミュニティのあり方が瓦解し、新しい仕組みを作り直さないといけない被災地があることはご存じだと思います。コミュニティの再生は非常に大きな問題です。防災について執拗に呼びかけなくても、食を手段にして、「いつも」から福祉やコミュニティの問題に取り組んでいけば、それが自然に防災に繋がっていくはずで、楽しく、美味しい食を実現すれば、自ずと身体の栄養の問題も整っていくし、様々な地域の問題解決に貢献することにもつながると私たちは考えています。肝心なことは、説教じみた「あるべき論」ではなく、楽しく、美味しく「継続する」ことではないでしょうか。そうでないと続けられません。「いつも」の延長線上に「もしも」を位置づけるような「フェーズフリー」の防災こそが重要だと、私たちは考えています【pp. 67-68, 72 参照】。

私自身の立場を振り返ってみますと、にわか仕込みで偉そうに「防災やりましょう！」とは口が腐っても言えません。これまで防災の専門家としてやってきたわけではないのですから。それでもなお、私たちが防災をテーマとして取り上げる必要があると感じているわけです。むしろ、私たちの取り組みが、これまでどちらかという専門家の研究分野であった防災のハードルを下げ、「みんなの防災」に変えていくきっかけになればいいと思っています。電気や機械の問題は専門家に任せるのが良いと思いますが、防災はみんなが語れるみんなの問題にしたい。環境や IT の

問題も当初は専門家任せでしたが、いまでは人々の日常生活に浸透し、多くの人が自ら考えたり、行動したりするようになっていきます。防災もそうなるとういのはいいのではないのでしょうか。

**小澤** お考えはとてもよくわかります。お恥ずかしい話ですが、田中先生や私も、別に「防災のスペシャリスト」じゃありません。本来は「歴史屋」であり、「文化屋」です（笑）。でも、歴史学者や文化研究者だからこそ防災について言えることもあるかもしれませんし、そういう努力をすることで何かしらの発見があるかもしれません。防災は誰にとっても「自分ごと」なわけですから、様々な角度からの研究があっても損にはならないはず。そういう意味で、私も先ほどの齋藤さんのご意見に強く賛同します。

特に、食の問題は「受けが広い」ですからね、それぞれに特色のある取り組みができると思いますし、その意味では味の素という会社の知識や経験は、もしかしたら直接的ではないかもしれませんが、大いに活かされるはず。あるいは、これまで何度かお話に出てきた「食の力」ということかもしれません。

**齋藤** そうですよ。なぜならば、食は、誰もが「いつも」からやっていることであって、その日常の延長線上で「もしも」に向けてできることが多くあるはず。しかもおいしくて楽しい。支援者と支援される人を分ける必要もない。

ただし、私は食の防災活動においては、もっとターゲットを意識するべきだと思っています。誰のための活動なのか、しっかりと意識する必要があります。これは私が勝手に整理をしている図ですが、縦軸に社会・経済資本の高低を設定し、横軸にリテラシーや実践力を置くような概念図を一つの基準にして色々と試行錯誤しています【pp. 68-69 参照】。特に注意しなければならないのは要配慮者です。日常生活において、防災どころではない、福祉や健康の問題と向き合っておられる方々は多くいらっしゃいます。まずはこの方々をどうサポートしていくのかを最初に考えなければいけません。だから災害時には、すぐに公助が限界に達してしまいます。それをカバーするのは、共助や互助ということになります。

私は皆さんご存じの漫画『ドラえもん』のキャラクターを使ってこのことを説明しています【pp. 43, 70-71 参照】。食を手段として色々なアイテムをポケットから出せるドラえもんの役割の人たちをどのように増やすかということです。それこそ、普通の主婦でも、調理実習を済ませた小学生でも、ドラえもんになれる。

防災や食の専門性という視点からみれば、私や山田は何をやってもパッとしないのび太くんみたいなものです（笑）。でも、こののび太くんの目線こそが市民の目線なわけですから、これを重視しつつ社会にドラえもんを増やしていく。それが私たちのミッションだと思っています。私たちのようなのび太くんのために、素晴らしいレシピを次々と生み出している三浦さんのようなドラえもんが増えていけばい

い。でも、こうした取り組みは、べつに私たちが思いついたことではなく、すでに先人たちがいますので、そういう方々から学ばせてもらいつつ、私たちの経験も加味して問題を再整理し、世の中に打ち出していきたいです。

**田中** 研究テーマでいうと、小澤さんは食文化史の研究者ですからね。コーヒーやテキーラ、あるいは、バナナなどの食を取り上げて、それが国際的にどう展開していくかについて考えてきた専門家です。そういう人が、災害時における食の問題のような切迫したテーマに強い関心を持つようになるという流れは、同じ研究者としてとてもよく理解できる気がします。

じつのところ、人文学系の研究や学問が、最近とても趣味的になってきていると感じています。しかし、本来、人文学は研究者自身のためにあるべきではない。誰かの役に立つ学問であるべきですし、大学も人のために何かを考えられる人間を育てる場であるはずですよ。だから、先ほどの齋藤さんの話はとても大事であって、こういう話こそ大学みたいな場所にしっかりと採り入れ、議論すべきだと思うのですが、残念ながら、現時点では皆さんのような方々と大学をうまく切り結ぶようなことができていないようです。

もちろん、いくつかの大学では有効的で素晴らしい取り組みがなされていたり、そういう問題に対して意識の高い教員がいたりしますが、全国的にみるとまだまだ不足していると思います。そういうことに強い関心のない教員や職員が、大学の現場で若者を育てる形になっているのは問題です。以前、北海道の株式会社クールスターさんとも同じような話をしたことがあって、なんとか我々の間で協力関係をつくって一緒にやっていく道はないだろうか、しかも継続的な活動はできないだろうか……という話をしながら頭を悩ませたことを思い出しますね。

**小澤** たしかに、大学がクールスターさんや TAF さんのような意識の高い企業や組織と、齋藤さんが仰っているような「のび太目線」の方向で提携しつつ、大学生たちに刺激を与えることができれば良いですよ。大学は……私もその一員なのですが……どうしても「あるべき論」に陥りがちなので、そのあたりが難しいところかもしれません。

さて、話はまだまだ尽きませんが、残念ながらすでに TAF さんをお願いしている取材時間をオーバーしています。続きはまた別の機会にぜひお願いしたいと思います。

原さん、最後に言い忘れていたことがございましたら、ぜひお聞かせください。いかがでしょうか。

**原** 今日は、先生方がどういうところに関心を持たれたのか、どこを深掘りしていきたいと思われるのか知り、とても興味深かったです。特に、最後の田中先生のお話についてですが、研究というのは研究者の役に立ってなんぼみたいなところがあ

るのだと、以前、木下先生からも聞いていました（笑）。そういうなかで、田中先生や小澤先生のような方々と貴重な出会いができ、本当にありがたいなと思っています。

私たちは、これまでの私たちの経験や学びをいっさい隠すつもりはありませんし、私たちのつくった資料や活動のノウハウをどんどん利用して欲しいと考えています。同時に、先生方には今後も私たちの活動の仲間になっていただきたいですし、真似させていただきたいところもたくさんありますので、今後も私たちとつながっていただけたらありがたいです。先生方は私どもとはまったく違ったネットワークをお持ちだと思いますので、「TAF には変なやつらが何人もいるよ」というようなこともでもよいので、私たちについて伝えていただいて、より広い人と人とのつながりが生み出せたら素晴らしいですね。今回、このインタビューも含めて、我々の活動について研究報告書にまとめてくださるそうなので、そこからも多くを学びつつ、先へ先へと進んでいきたいと思っています。

ぜひ、今後も引き続きよろしく願いいたします。

**小澤** むしろ、こちらからお願いしたいです。今後ともどうぞよろしく願いします。皆さん、本日は貴重な機会をいただき、まことにありがとうございました。

インタビュー本文、以上。



# 味の素ファンデーション (TAF) とは

- 味の素(株)が2017年4月に設立  
→時間を確保、官民連携しやすくすることが狙い
- 健康な営みの基盤となる**食と栄養**に関する4つの事業を運営
- 国内外の**コミュニティ**の**持続可能な自立**を支援

ベトナム 栄養制度創設プロジェクト (2009年~)

ガーナ 栄養改善プロジェクト (2009年~)

被災地復興応援 ふれあいの赤いエプロンプロジェクト (2011年~)

ふれあいの赤いエプロンプロジェクト

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

ain

AIN プログラム  
Ajinomoto foundation's International Nutrition program (1999年~)

1

## 「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」

2011年3月11日  
東日本大震災 発災

お金や物資の支援を経て、  
10月からスタートした  
**参加型料理教室**

### 目的

- (1) 食生活の改善
  - (2) 被災地のコミュニティづくり
- を通じた復興支援

コンセプト：**いっしょに作っていっしょに食べる**  
**簡単、おいしい、楽しい、体にやさしい**



2

# 8年半の活動実績

2020年3月末実績

開催市区町村数	東北3県51市町村
参加人数	延べ 54,434人 (多くが高齢者)
実施回数	3,771回
ボランティア参加人数	延べ 3,349人
地域のパートナー	約300名

→地域の行政栄養士、食生活改善推進員、社会福祉協議会、NPO、生協など

～2019年度  
スタッフ派遣型支援は終了、  
2020年度～自主開催の後方支援へ  
(コロナ禍中は殆ど中止、今漸く再開)  
東北以外の被災地や  
「いつも」の活動へも横展開

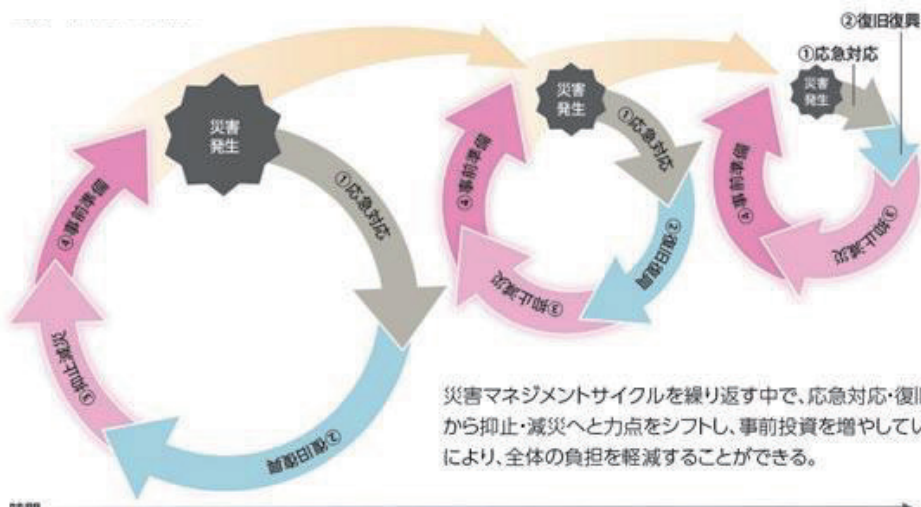


3

## 財団として東北の学びを活かし、食の防災について取り組むことを決意

THE AJINOMOTO FOUNDATION

### 災害マネジメントサイクル



災害マネジメントサイクルを繰り返す中で、応急対応・復旧・復興から抑止・減災へとカ点をシフトし、事前投資を増やしていくことにより、全体の負担を軽減することができる。

時間 →

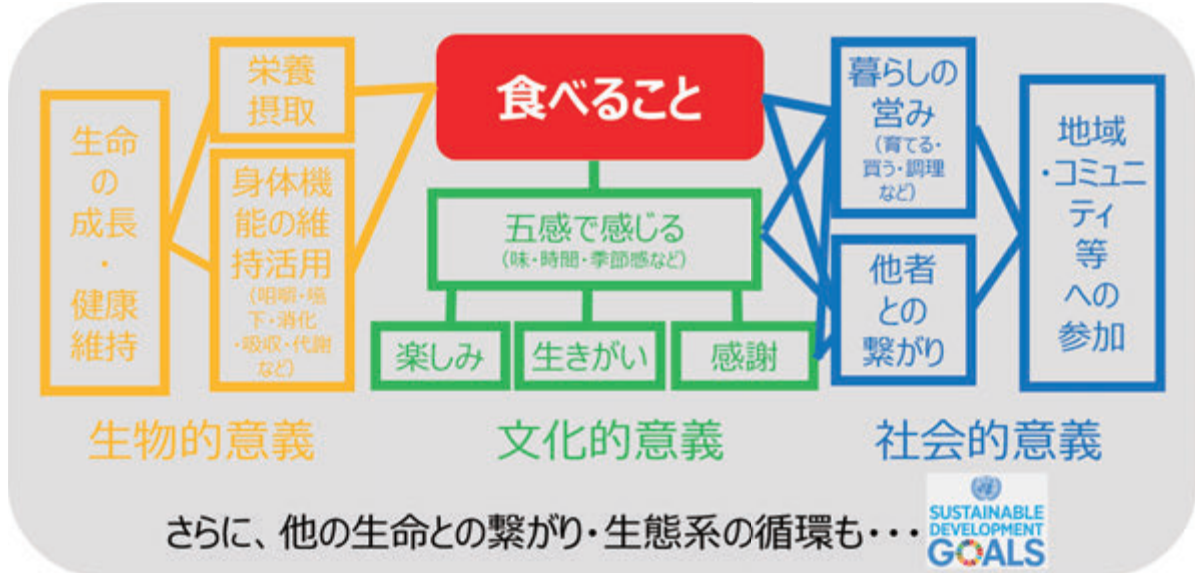
災害の発生後、緊急援助から復旧、防災の事前投資まで、**切れ目のない支援を**

出展：JICA 災害の発生後、緊急援助から復旧、防災の事前投資まで、切れ目のない支援を  
[https://www.jica.go.jp/activities/issues/special\\_edition/special02.html](https://www.jica.go.jp/activities/issues/special_edition/special02.html)

4

## 東北の8年半で学んだ「食べること」の価値

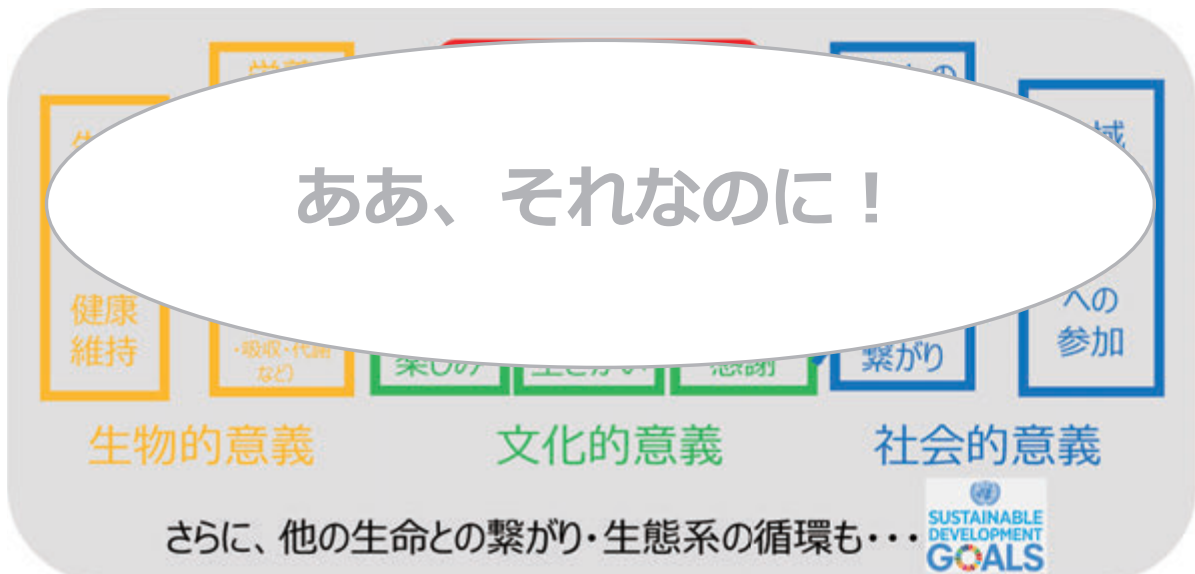
体の栄養だけではなく、心の栄養、人と人の繋がり・・・  
色々な価値がある（コロナ禍でも改めて実感中）



5

## 東北の8年半で学んだ「食べること」の価値

体の栄養だけではなく、心の栄養、人と人の繋がり・・・  
色々な価値がある（コロナ禍でも改めて実感中）



6



何十年も同じことが繰り返される被災地の食と栄養の問題

たとえば避難所では・・・  
菓子パン、おにぎり、カップ麺、  
揚げ物中心のお弁当等、炭水化物中心  
の食事が何か月も続く

冷えて硬いものばかりで食欲が落ちた

野菜を食べていないので1週間以上便秘をしている

他のテーマの改善は進む中、  
置き去りにされている**ミッシングリンク**

7

大規模震災による食生活への影響



よく、食品備蓄は  
「3日間分を備えて」  
とは言うけれど・・・

	東日本大震災 (2011/03/11)	阪神淡路大震災 (1995/01/17)
電気	6日	2日
水道	24日	37日
ガス	34日	67日

(日本気象協会「トクする!防災」より)

インフラはなかなか復旧しない!

- 調理が出来ない環境は長く続く
- 支援物資が3日以上到着しないケースも

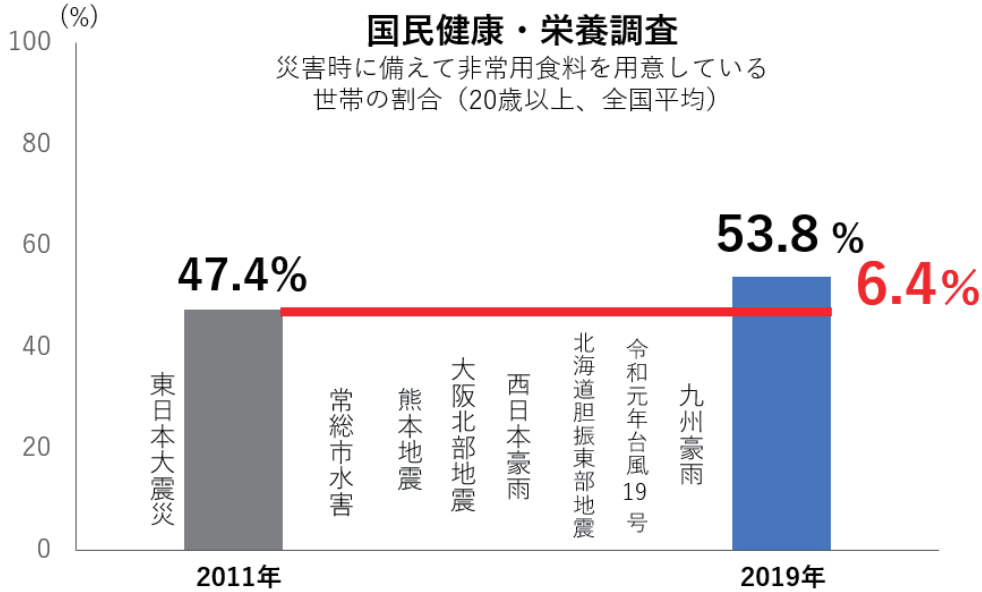
8





災害時の食と栄養 エビデンス集

# 日本の現状：家庭での食料備蓄が足りない 東日本大震災から8年経っても殆ど増えていない



Rf) 厚生労働省, 国民健康・栄養調査 (2011) (2019)  
スライド作成: 国立健康・栄養研究所 国際災害栄養研究室

## 大規模震災による食生活への影響



### 東日本大震災の時の避難所の食事

日 程	朝食	昼食	夕食
12 (土)		お粥の汁付	さつまいも
13 (日)		お粥付 (さんま入り)	お粥付 お粥付
14 (月)	物資が届かない	牛乳煎餅パン パン	お粥付 (野菜入り)
15 (火)		11:00 パンドーナツ さつまいも	17:30 新米 (白米) さつまいも お粥付 (野菜入り)
16 (水)		お粥 (鶏肉入り) いちご	お粥 さつまいも さつまいも
17 (木)		さつまいもごはん さつまいも	おにぎり 野菜スープ



2011年3月11日  
東日本大震災発生時 仙台百合女子大  
宮城県女川町の避難所における記録と考察  
「東日本大震災時の避難所における栄養・食生活状況と  
管理栄養士としての支援について」  
仙台百合女子大学 紀要 第16号 (2011)

図1 震災1週目





# 大規模震災による食生活への影響

## 東日本大震災の時の避難所の食事

- ・震災4日目から物資が届く様に
- ・3/15～ 自衛隊炊き出し開始
- ・2週目～ 果物
- ・3週目～ 生野菜、牛乳
- ・1日2食の状況が4週間続く

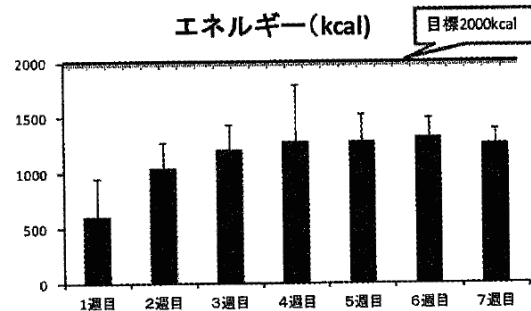
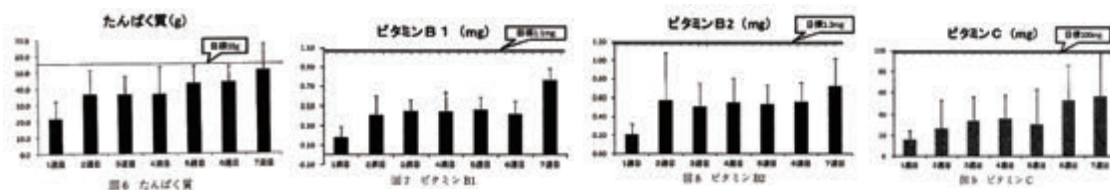


図5 エネルギー摂取量の推移



2011年3月11日 東日本大震災発生時 仙台白百合女子大 宮城県女川町の避難所における記録と考察  
「東日本大震災時の避難所における栄養・食生活状況と管理栄養士としての支援について」  
仙台白百合女子大学 紀要 第16号 (2011)

# 水害による食生活への影響



2019年度発生  
8月の前線に伴う大雨  
の被災地  
佐賀県武雄市にて  
(10月10日撮影)

発災から1か月半

大事な冷蔵庫、  
電子レンジ、  
調理器具、食器、  
全て災害ゴミに

簡単には買なおせない

**残念ながら、  
2021年に再度被災**



## 水害による食生活への影響



2019年度発生  
8月の前線に伴う大雨  
の被災地  
佐賀県武雄市にて  
(10月10日撮影)

発災から1か月半

復旧までには  
時間がかかる  
お金もかかる

**残念ながら、  
2021年に再度被災**

13

## 水害による食生活への影響



2019年度発生  
台風19号被災地  
宮城県伊具郡  
丸森町にて  
(11月12日撮影)

発災から1か月

まだ電気が  
通っていない地区  
があった

**2023年、  
今年も多くの被災地  
が発生  
(福岡、佐賀、秋田…)**

14



## 災害は元々ある課題をあぶり出す



2022年度発生  
台風15号  
静岡県の被害  
全壊 9件  
半壊 2,353件  
一部損壊 3,237件  
床上浸水 5,708件  
床下浸水 4,421件  
(11/15時点)



静岡県清水市にて  
11月25日撮影  
発災から約2か月  
まだ片付けの最中

15

## 災害は元々ある課題をあぶり出す



静岡県清水市にて  
11月25日撮影  
(発災から約2か月)

台所で、サマーベッドで  
寝ている高齢女性

災害支援を専門とする  
NPOの支援により状況把握

福祉×健康 課題が増加  
行政・社協だけでは  
キャパオーバー

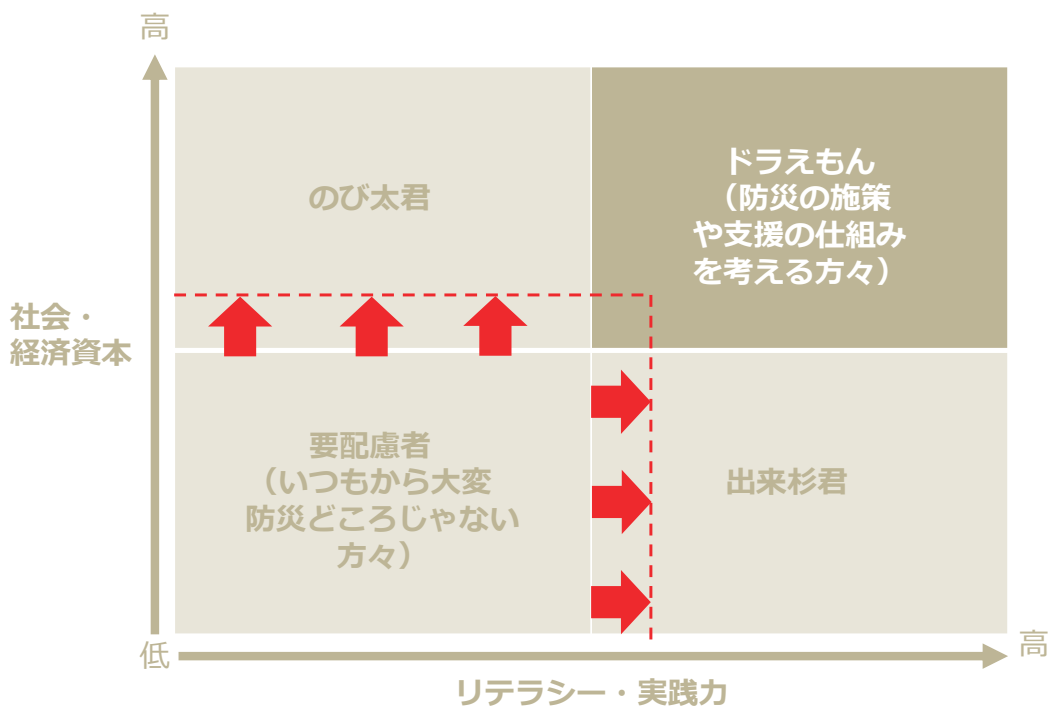
中長期視点で  
官民連携で考える必要がある  
(食を手段に使ったサロン等  
で心の栄養とニーズ把握を)

# 災害は弱いものいじめ



17

# 災害は弱いものいじめ

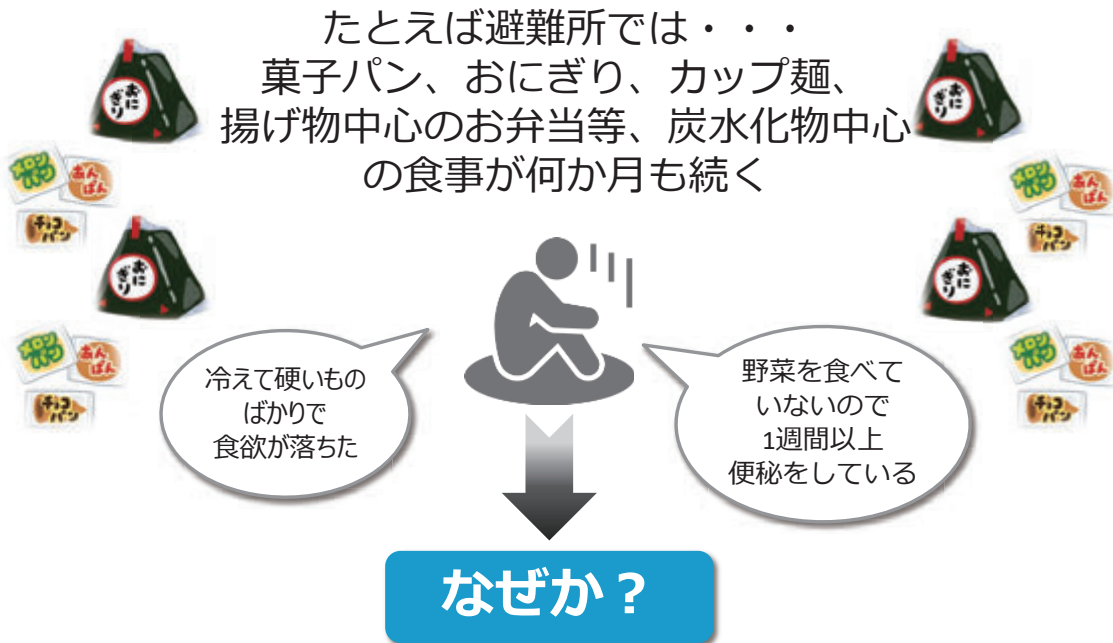


「もしも」により要配慮者が急増、ただでさえキツイ公助が更に限界に

18



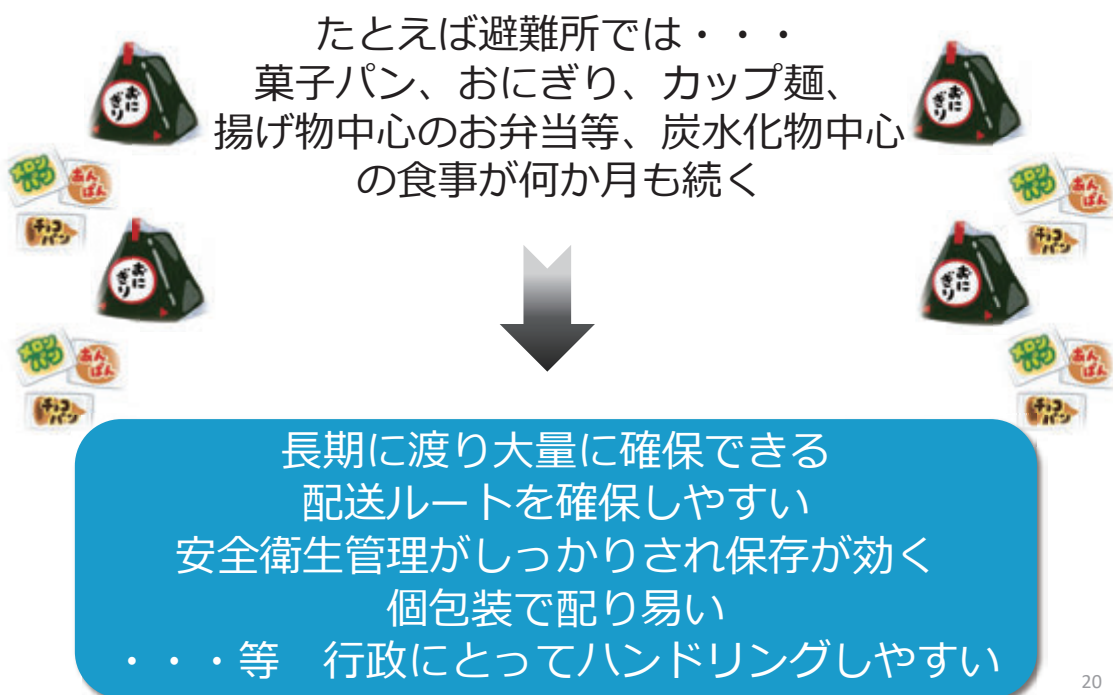
何十年も同じことが繰り返される災害時の食と栄養の問題



19



何十年も同じことが繰り返される被災地の食と栄養の問題



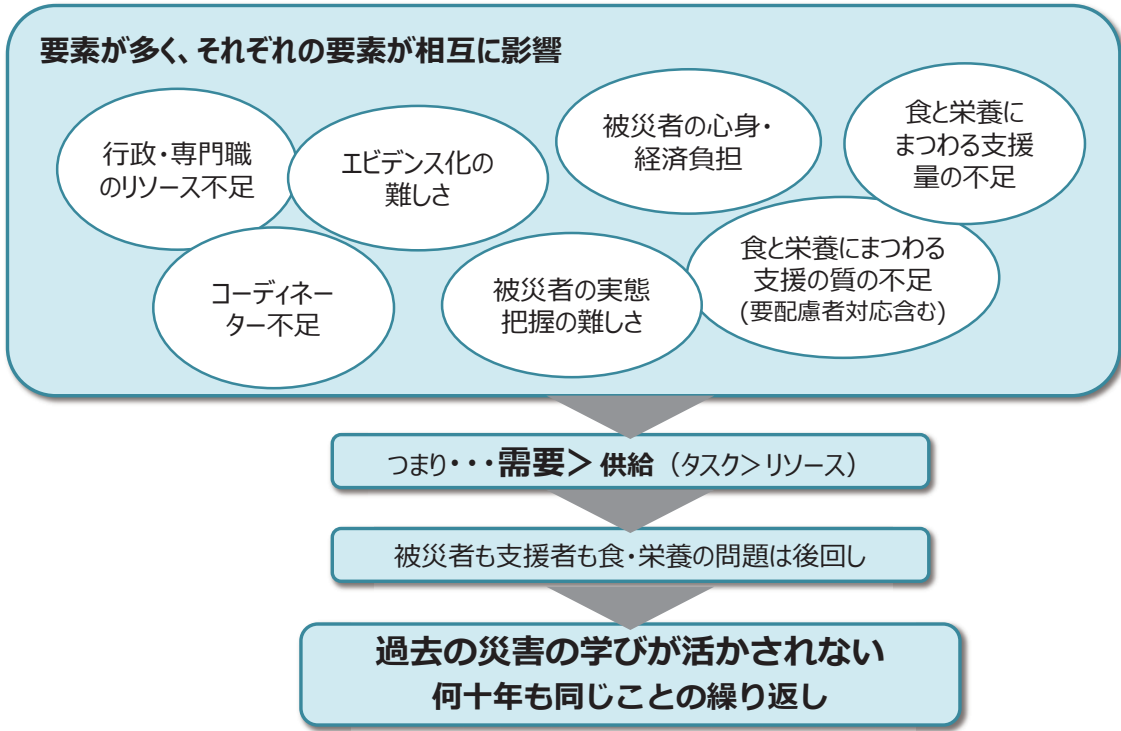
20



災害時の食と栄養の問題構造 (「災害時の食と栄養 支援の手引き」より)



災害時の食と栄養の問題 まとめ



# 災害救助法を根拠に内閣府防災が旗を振るが...

**( (1) の参考) 避難所でできること (災害救助法の対象となるもの)**

避難所の運営等について、災害救助法に基づく国庫負担の対象となる一例を以下に紹介する。  
 なお、各市町村において、判断に困った時は、災害救助法に基づく救助の実施主体である都道府県または救助実施市に相談願いたい。

<p><b>主に食事に関すること</b> (温かく栄養バランスのとれた食事のために)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 保健師、栄養士、調理師等の炊き出しスタッフの雇い上げ</li> <li>○ 炊き出しのための食材、調味料、調理器具の購入、炊事場の確保や簡易調理室の設置 (一つの調理先に頼って食材が偏ることがないように注意)</li> <li>○ 被災者用の弁当などの購入</li> </ul>	<p><b>主に生活環境の整備に関すること</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 雑沓材としての畳、カーペットのレンタル (レンタルが困難な場合は購入しても差し支えない)、プライバシー保護のため等の間仕切り設備、環境整備のための段ボールベッド等の購入</li> <li>○ 避難所環境整備のための冷蔵庫、洗濯機、乾燥機、掃除機等のレンタル (レンタルが困難な場合は購入しても差し支えない)</li> <li>○ 被災者のための毛布、タオル、下着類、歯ブラシ、消毒液、石鹸、市販薬などの購入、携帯電話の充電器などの貸与</li> </ul>
<p><b>主に衛生及び暑さ対策に関すること</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 被災者用の仮設風呂、簡易シャワー室の設置、仮設ランドリー (洗濯機、乾燥機) 仮設トイレ、授乳室</li> <li>○ 仮設風呂等ができるまでの間、入浴施設への送迎と入浴料の支払い</li> <li>○ 暑さ対策として、エアコン、扇風機等のレンタル (レンタルが困難な場合は購入しても差し支えない)、氷柱や氷の購入</li> </ul>	<p><b>主に避難所の設置に関すること</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 障害者、高齢者等のためのスロープ仮設置</li> <li>○ 情報収集等のためのテレビ、テレビ等のレンタル (レンタルが困難な場合は購入しても差し支えない)</li> </ul>

26 23

# 災害救助法を根拠に内閣府防災が旗を振るが...

## 3 炊き出しその他による食品の給与 (内閣府告示 第3条第1項第1号)

	一 般 基 準	備 考
対象者	避難所に避難している者又は住家に被害を受け、若しくは災害により現に炊事のできない者	
費用の限度額	1人1日当たり <b>1,230円以内</b>	1人平均かつ3食でという意味である
救助期間	災害発生の日から <b>7日以内</b>	
対象経費	主食費、副食費、燃料費、炊飯器・鍋等の使用謝金又は借上費、消耗器材費、雑費	

※ 下線部は特別基準の設定が可能なもの。

24

## 災害救助法を根拠に内閣府防災が旗を振るが・・・

3 炊き出しその他による食品の給与	
主な留意事項	
○	炊き出し等の給与については、避難所に避難しているからとか、炊事ができない状況にあるからというのみで単に機械的に提供するのではなく、近隣の流通機構等も勘案しながら実施すること。
○	握り飯、調理済み食品、パン、弁当等を購入して支給する場合の購入費は、炊き出しの費用として差し支えない。
○	避難所等での炊き出しが長期化する場合は、メニューの多様化、適温食の提供、栄養バランスや質の確保について配慮するとともに、状況に応じて管理栄養士等の専門職の活用も検討すること。
○	避難所ではなく、自宅において避難生活をしている方が避難所に炊き出し等の給与を受け取りに来た場合も対象となる。
○	災害救助を行う自治体職員等やボランティア等の食事については、対象とならないこと。

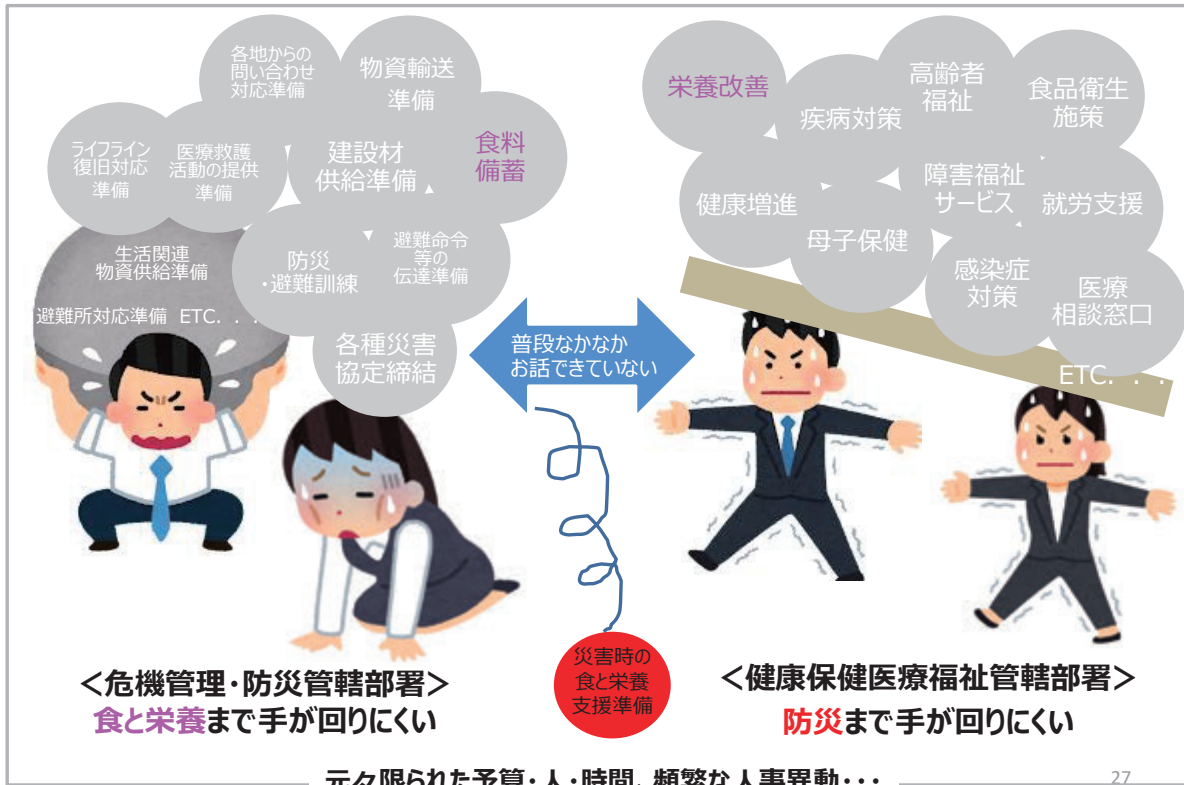
THE AJINOMOTO FOUNDATION

「じゃあ『いつも』から  
行政が頑張れば良いだけの話でしょ？」

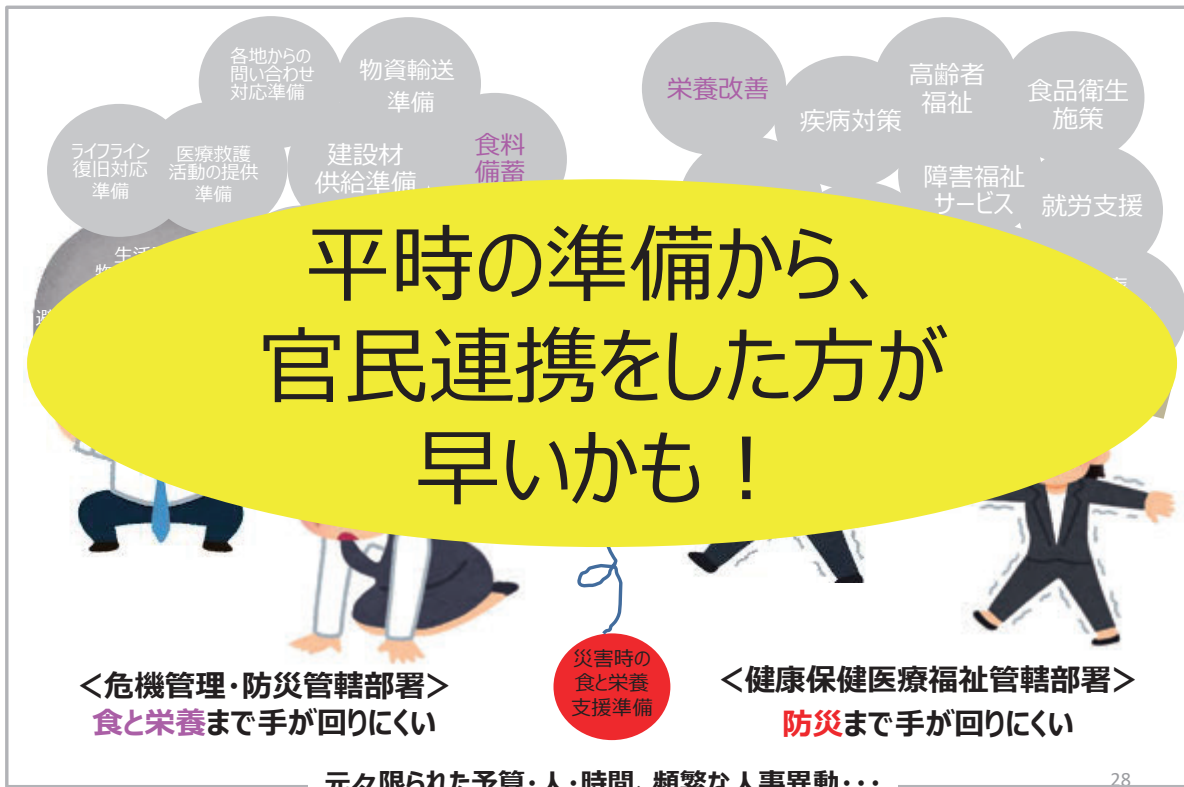




# 多くの自治体では・・・



# 多くの自治体の現状は・・・



ここまでは関係者の話を整理したもの  
ファクトベースではあるが、  
エビデンスには乏しい

恐らく根源的には日本の自治の構造的な問題

できることく **やるべきこと**

29

**自助力・互助力でなんとかしている地域もある**  
**いつも（平時）がもしも（非常時）に生きる**

THE  
AJINOMOTO  
FOUNDATION

例えば・・・

2011年 東日本大震災の事例

岩手県山田町の小さい避難所  
近所の農家さんからの差し入れを活かし  
皆で家のものを持ち寄り美味しい食事を食べていた



2016年 熊本地震の事例

地域の女性たちが自ら炊き出しを実施  
自分達で責任を持つから・・・と野菜などもふんだんに使い  
栄養バランスの良い食事を提供し続けた

2019年 佐賀県2019年度発生8月の前線に伴う大雨

佐賀県武雄市の事例  
被災していない家の住民が被災者に食事を差し入れ

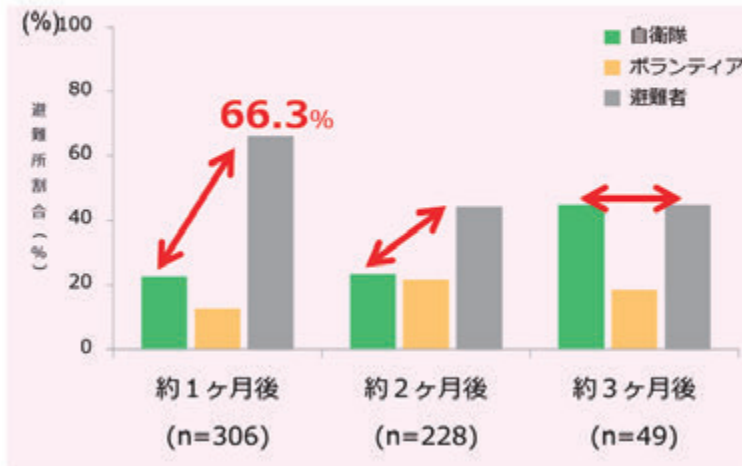
30



災害時の食と栄養 エビデンス集

## 避難者自らが炊き出しを行っていた

❓ 炊き出し実施者は誰だったのか？  
地震発生時からの経過とともにどう変わったのか？



笠岡（坪山）ら 日本災害食学会誌 2017

東日本大震災の避難所を対象とした炊き出し実施に関する解析～自衛隊、ボランティア、栄養士による外部支援の状況～  
図1) 炊き出し実施者の経時変化

## 参考例：新潟「弁当プロジェクト」

### 2004年新潟県 中越地震、2007年中越沖地震の事例

- (1) 災害発生時に半壊、全壊レベルで被災した地元業者や企業が連携、お弁当を提供
- (2) 小千谷市では当初、被災者への食事提供を新潟県に依頼  
→しかし、遠方から運ばれた弁当から異臭が！  
→地元で弁当が作れないかと思ったのがキッカケ
- (3) 被災後2週間、ガスが使えない中、8000食を20人程度で  
→プロパンガス会社は煮物・揚げ物、炊飯は米菓企業・・・など分業
- (4) このノウハウが2007年 新潟県中越沖地震 柏崎市鮮魚商協同組合へ  
→被災者向けだけでなく、外部からの支援者向けも



詳細はこちら



(鮮魚商組合長の振り返り記事)



(研究者のまとめ記事)

- 民（地域の食のプロ）に依頼した行政の判断がキー
- 被災者をお客様扱いしないことで、経済復興と心の復興に繋がった好例  
「自分達ができそうなことは、食に携わることだったのです」
- 避難所で支援漬けになって生活不活発病になるのか？  
支援者になって大活躍、しかも収入を得るのか？・・・この差は大きい
- 民間で対応するので柔軟性も◎（支援物資の活用＋野菜を追加等栄養改善）



## 参考例：愛媛県宇和島市 官民連携支援

2018年7月7日西日本豪雨での事例



- (1) U.grandma (うわじまグランマ) 代表理事 松島さんは元々地元のPTA連合会長などを経験、教育委員会を管轄する宇和島市生涯学習課と顔の見える関係性があった
- (2) 発災後、松島さんが地元のママ友と一緒にNPO U.grandma (うわじまグランマ) を立上げ、地元で先行していたNPOから物資支援のコーディネートを引き継ぐところから活動をスタート
- (3) 徐々に炊き出しも始まったが、個々の動きで支援のモレ・ムラが発生
- (4) 市行政は調整の余裕が無く、避難所運営を担当していた生涯学習課よりU.grandmaへ炊き出しの調整を依頼
- (5) U.grandmaにて炊き出し調整を実施
  - ・炊き出し支援の申し出が届く都度「いつ、どこで、何食分」という情報を「LINE」を通じて関連メンバーに発信
  - ・行政や地元協力企業の各担当者と迅速に連携、総計1万1,693食を提供
  - ・容器や食材につき外部支援団体や地元生協、フードバンクなどの協力も



→民（地域のネットワークを持つハブ人財）に依頼した行政の判断がキー  
→地元のリソース、繋がりを活かした柔軟かつタイムリーな支援を実現



## 参考例：イタリアの仕組み

- (1) 政府が災害用キッチンカーを保有（約50台）
- (2) 政府がお金を出してシェフ等の人財を民間ボランティアとして確保（その分野のプロに任せる）
- (3) 発災と同時に要請が無くても出発
  - ・48時間以内に温かい茹でたてパスタやピザ、ステーキや野菜等が組み合わされた機内食の様な食事を被災者に届ける
  - ・ワインやビールも時々つく

★日本との違い

優先順位（ヒト優先）

民間に委託する仕組み  
（餅は餅屋）



写真：避難所・避難生活学会提供



写真：避難所・避難生活学会提供

## 参考例：トルコの仕組み



トルコの赤新月社の本部及び支部（計33か所）は大型キッチンカーを配備  
災害時は被災地へ直ぐに派遣される  
国の防災庁（AFAD）下 81県全支部にも同様の機材が配備されている  
赤新月社はAFADと常に協同して災害対応に当たる

<トルコ赤新月社HP情報>

The Turkish Red Crescent gives urgent **nourishment services** to the disaster victims after the natural disasters occurring in the country and assists the government institutions regarding providing urgent shelters. With this web of disaster response and disaster logistics system extending nation wide, the Turkish Red Crescent has one of the best organizations of the world in this field and it reaches the disaster areas in the shortest time by means of its **8 Regional and 25 Local Disaster Response and Logistics Centers**. According to needs after disaster in the region, by setting tents and distributing blankets, sleeping bags, heating stoves, catalytic and **kitchen equipments**, the Turkish Red Crescent meets the needs of the disaster victims in the field of **nourishment with its Mobile Bakery Oven, Mobile Kitchen and Mobile Catering** Vehicles providing good quality and fast service.



## 参考例：トルコの仕組み

Elazig/Turkey: Earthquake Situation Report No: 04, 26 January 2020

Format Situation Report Source Turkish Red Crescent

Posted 25 Jan 2020 Originally published 26 Jan 2020

<https://reliefweb.int/report/turkey/elazigturkey-earthquake-situation-report-no-04-26-january-2020>



Mass feeding

Following the provision of **6.266 ready-to-eat packages in the very initial response phase.**

**4 Mobile Kitchens with 2 field kitchen kits with capacity to serve hot meal for 5K a day**

**are on the started to serve for the disaster affected people on the ground.**

TRC has provided **20.000 breakfast, hot meals and soups** to the beneficiaries

37



一般財団法人 日本国際協力システムご所属 長谷川庄司様ご提供  
(同氏はトルコの国家防災庁に2013年～2016年まで派遣されていたご経験あり)



この違いは  
どこからくるか？



一般財団法人 日本国際協カシステムご所属 長谷川庄司様ご提供  
(同氏はトルコの国家防災庁に2013年～2016年まで派遣されていたご経験あり)

よくある やりとり





## 「いつも、毎日そんな食事だけど何か？」



41

それぞれの食べ物には罪は無い、でも毎日の栄養バランスを意識して欲しい

### 栄養バランスが偏ることのリスク

- (1) 疲れが抜けなくなる
  - (2) 食欲がなくなる
  - (3) しっかり眠れなくなる
  - (4) 下痢、便秘、口内炎等、体調が悪くなる
  - (5) 免疫力が下がり風邪や感染症にかかりやすくなる
  - (6) 血圧や血糖値が悪くなる、病気が悪化する
  - (7) 心身のストレスが強くなる
- 等

### 災害現場では、ついつい我慢をしまいがち

でも、心と体が健康でないと、生活再建はできない  
上記のような状況が長く続くと災害関連死のリスクも高まる



私たちの体は、私たちの食べたものの積み重ねでできている

42

# 「もしも」が出来ないのは もしかしたら「いつも」のせい？

心と体の「健康」は  
防災の一丁目一番地！



43

# 「もしも」が出来ないのは もしかしたら「いつも」のせい？

皆さんの  
毎日の食生活は  
いかがですか？



44

「災害が起きているんだから、  
仕方がないよね？」  
「食事を良くすると、  
住民の依存を生んでしまうのでは？」



## 食事の質は災害関連死を防ぐためにも重要



支援のありたい姿  
(アウトプット・投資)

適切な食事支援  
を行い被災住民  
に心と体の栄養  
を摂っていただく

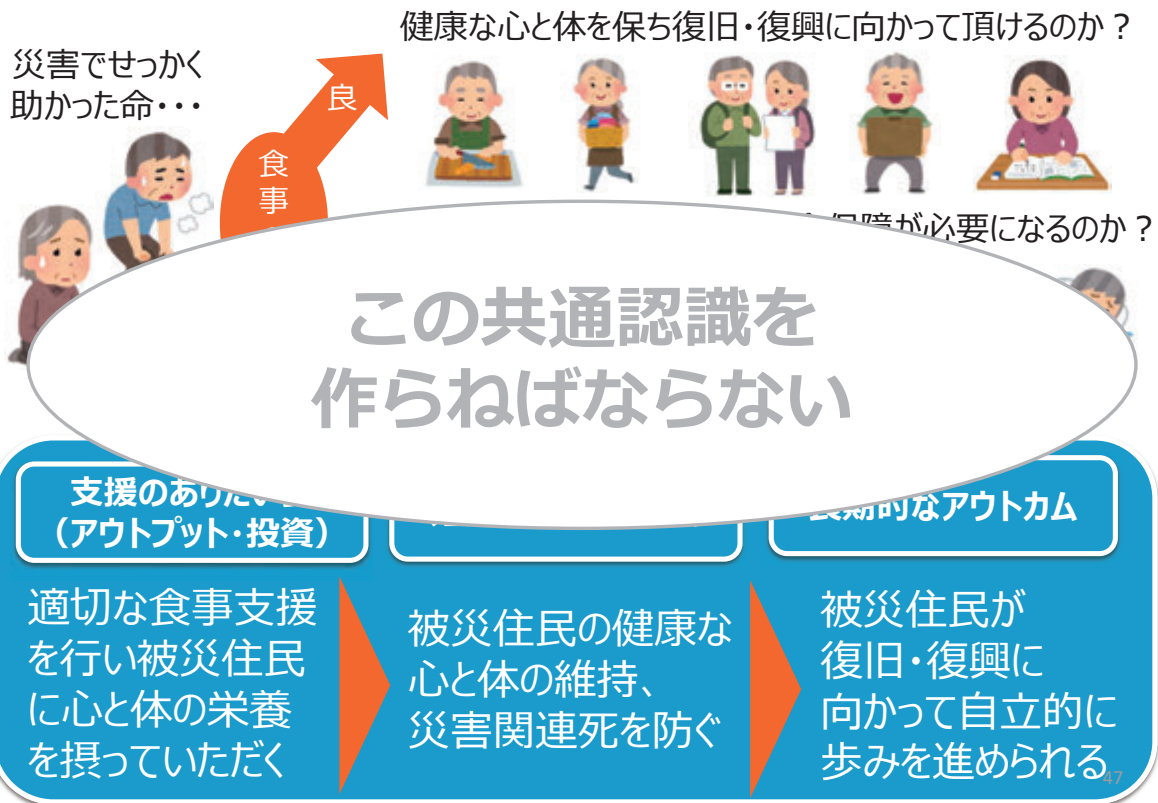
短期的なアウトカム

被災住民の健康な  
心と体の維持、  
災害関連死を防ぐ

長期的なアウトカム

被災住民が  
復旧・復興に  
向かって自立的に  
歩みを進められる<sup>46</sup>

## 食事の質は災害関連死を防ぐためにも重要



キーは以下ではないか？（確信に近い仮説）

- ①食と栄養の重要性につき共通認識があること
- ②官と民の繋がりが「いつも」からあった上で官が民に依頼すること
- ③（②があっても無くても）民に自助力・互助力があること

# 食べる支援プロジェクト (たべぷろ)



49

## 食べる支援プロジェクト (たべぷろ) とは

2019年～  
災害時の食と栄養の問題を解決するために集まった  
多組織・多職種プラットフォーム  
<http://jvoad.jp/committee-out-cat/tabepro/>



### 世話役メンバー



国立栄養情報  
センター  
国際災害栄養  
研究室 室長  
菅岡 (坪山)  
宣代先生



(公社)  
日本栄養士会  
専務理事  
JDA-DAT総括  
下浦佳之先生  
→渡邊先生に交替



(特非)  
全国災害ボランティア  
支援団体ネットワーク  
(JVOAD)  
事務局長  
明城徹也氏



(一社)  
ピースポート  
災害支援センター  
(PBV)  
事務局長  
上島安裕氏



(公財)  
味の素ファンデーション  
被災地  
復興応援事業  
マネージャー  
原 裕樹

他参加組織：国立防災科学技術研究所、日本赤十字社、WFP国際連合世界食糧計画日本事務所、  
日本生活協同組合連合会、エコツエリア協会、(株)伊藤園、森永乳業(株)、(株)木の屋石巻水産、  
(株)オレンジページ、(株)料理通信社など



## これまでの経緯とビジョン

### (1) これまでの経緯

- 1) 2019年度 第4回JVOAD全国フォーラム 初の 食と栄養分科会  
「いざという時どうなる？あなたの食と栄養 vol.1」にて発足
- 2) 不定期に情報共有・意見交換会議を実施（累積全10回）
- 3) 災害医学会、ぼうさいこくたい、料理通信社記事等で**情報発信継続、ネットワークを拡大**  
[https://jvoad.jp/wp-content/themes/may2019/pdf/tabepro\\_reference.pdf](https://jvoad.jp/wp-content/themes/may2019/pdf/tabepro_reference.pdf)
- 4) 2020年7月ビジョン策定、活動の枠組み制定
- 5) 2021年8月「災害時の食と栄養 支援の手引き」発行、ロゴ策定  
PowerPoint版 [https://jvoad.jp/wp-content/uploads/2021/08/tabepro\\_reference\\_ppt\\_202108.pdf](https://jvoad.jp/wp-content/uploads/2021/08/tabepro_reference_ppt_202108.pdf)  
WORD版 [https://jvoad.jp/wp-content/uploads/2021/08/tabepro\\_reference\\_word\\_202108.pdf](https://jvoad.jp/wp-content/uploads/2021/08/tabepro_reference_word_202108.pdf)
- 6) ~現在 **「災害時の食と栄養 支援の手引き」をベースにした啓発を各所で展開**

### (2) 食べる支援プロジェクト(たべぷろ)ビジョン

栄養バランスの良い食事は、わたしたちの未来としなやかな社会の礎。

災害時の食の問題を解決するための共創プラットフォーム、  
食べる支援プロジェクト(たべぷろ)は、災害の対応は**いつもの生活の延長線上にある**と考えています。

だから 過去の災害からの学びを生かして  
ふだんから すべて全ての人が食と栄養の重要性を理解し  
心と体を整え、あらゆる人がつながり合える仕組みをつくることで、災害に強い社会を築きます。

つまり、いざという災害時にも、心と体の健康に必要な  
栄養バランスの良い、おいしい、温かい食事をとる摂ることができ  
だれ一人とり残されない復興の実現を目指します。

2021年8月第一版完成

## 災害時の食と栄養 支援の手引き

～心と体の健康をつくる おいしい、温かい食事支援への  
参加と官民連携をすすめるために～



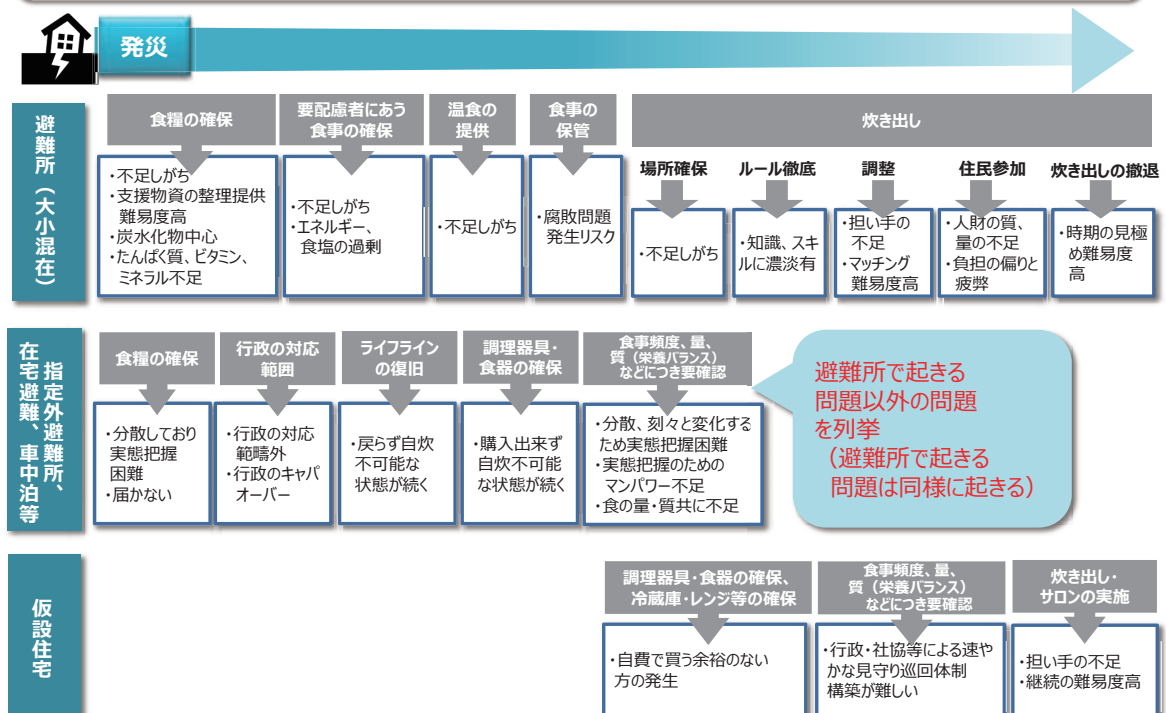
食べる支援プロジェクト (たべぷろ)

この手引きの特徴

- (1) 栄養の専門家の知恵と災害支援のプロのノウハウを結集
- (2) 現象だけではなく**その背景にある問題の構造化**に挑戦
- (3) 公助の限界を含め、現実を生々しく記載  
(理想=ありたい姿 と 現実=できること を区別)
- (4) 現場で起きやすい問題とその解決方法を具体的に記載
- (5) 「食ならでは」の民間支援の可能性を最大限追及  
(官民連携による具体的な解決事例も掲載)
- (6) 避難所だけではなく在宅等避難者への支援も包括的に検討
- (7) 急性期だけではなく復興までの中長期視点で検討

53

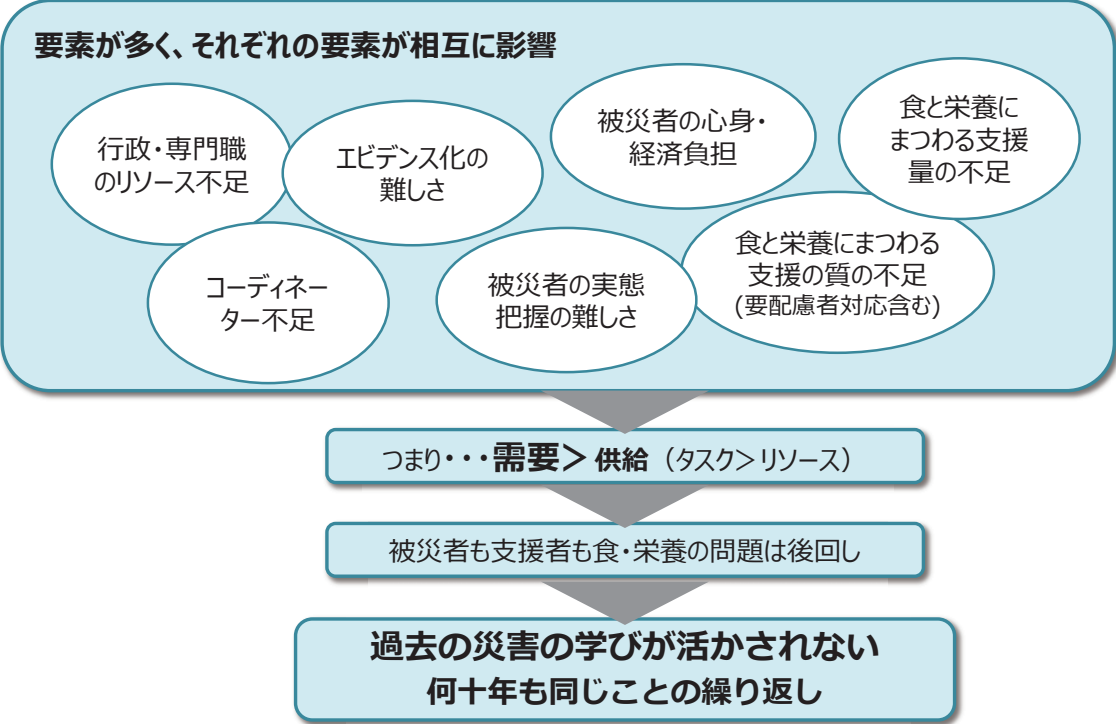
災害時の食と栄養の問題 ②時間×場所別の整理 (「災害時の食と栄養 支援の手引き」より)



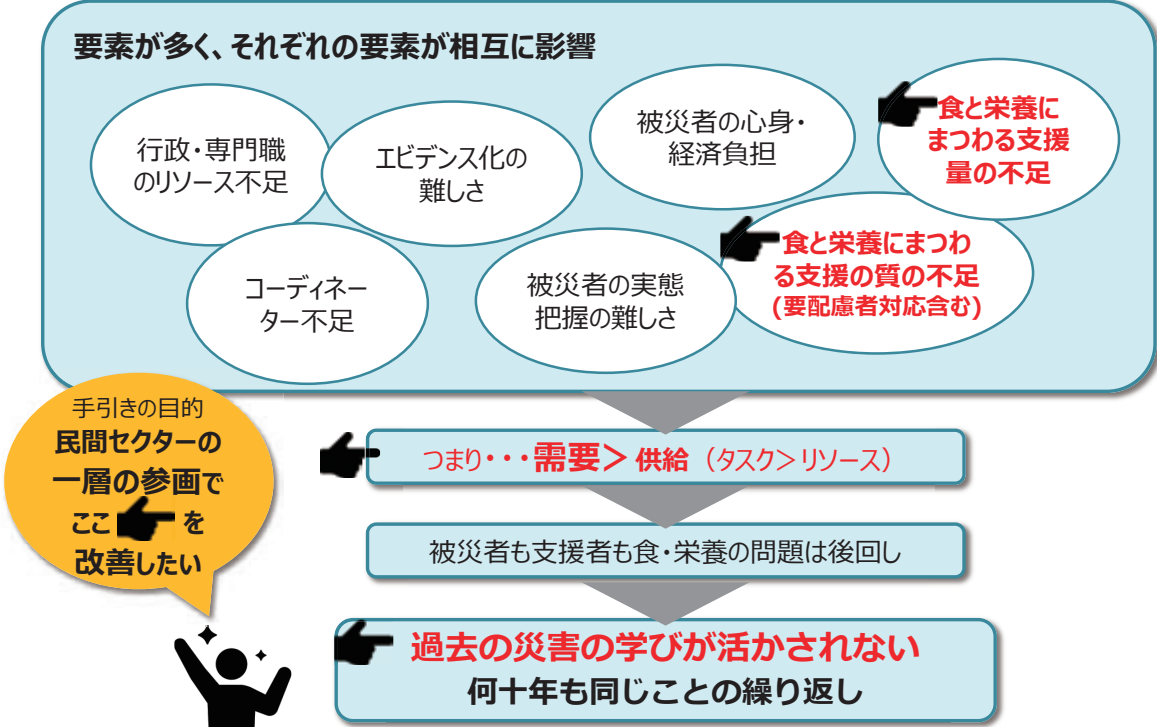
54



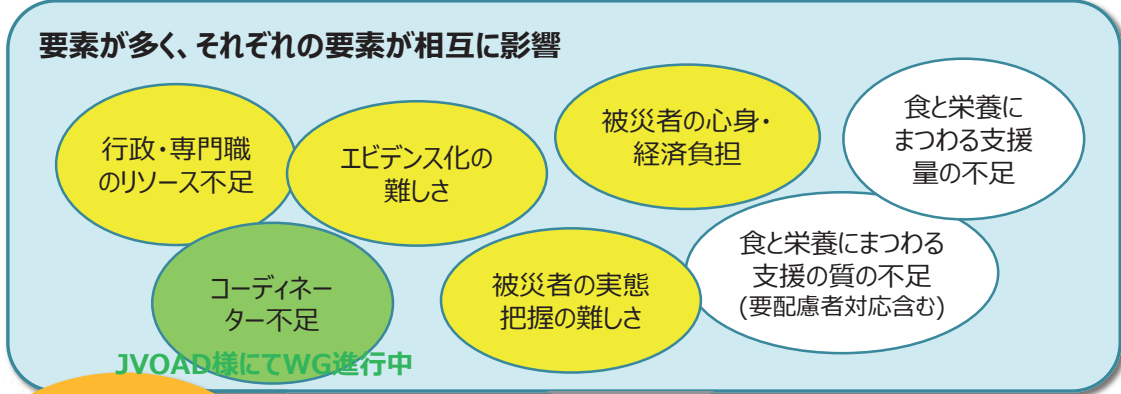
### 災害時の食と栄養の問題 ③まとめ



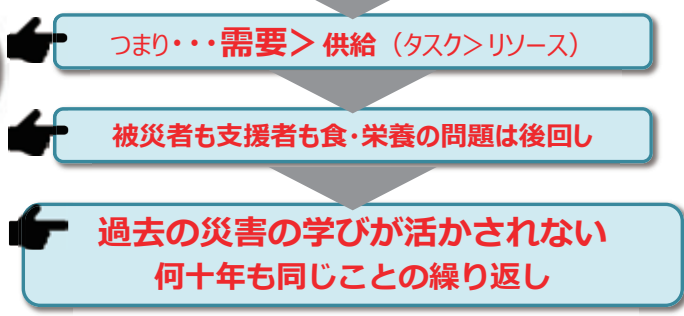
### 災害時の食と栄養の問題 ③まとめ



## 災害時の食と栄養の問題 ③まとめ

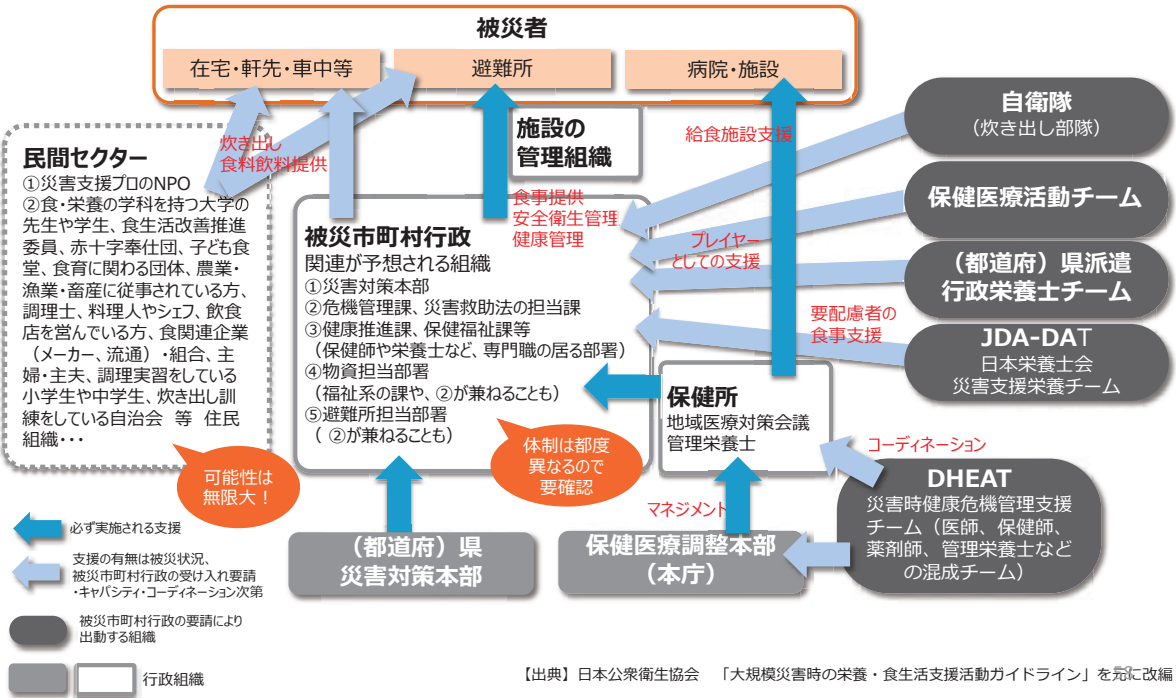


しかし、他の問題は  
まだこれから  
更なる仲間の拡大と  
取り組みが必要



## 災害時の連携と、人・組織

多数の組織が動くので、出来るだけ情報共有会議に出て連携することが望ましい  
栄養士は職域によって専門性が異なる



【出典】日本公衆衛生協会 「大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドライン」を元に改編





## 災害時の連携と、人・組織

多数の組織が動くので、出来るだけ情報共有会議に出て連携することが望ましい  
 栄養士は職域によって専門性が異なる



- 民間セクター**
- ①災害支援プロのNPO
  - ②食・栄養の学科を持つ大学の先生や学生、食生活改善推進委員、赤十字奉仕団、子ども食堂、食育に関わる団体、農業・漁業・畜産に従事されている方、調理士、料理人やシェフ、飲食店を営んでいる方、食関連企業（メーカー、流通）・組合、主婦・主夫、調理実習をしている小学生や中学生、炊き出し訓練をしている自治会 等 住民組織...

可能性は無限大！  
 +  
 コロナ禍の今、外部支援が限定される  
 可能性は高い

- 食は平時からの営み、食に関係の無い人は居ない
- 食に携わる人は多い
- 食は専門家であるか否か、支援者か被災者かに関わらず、一人ひとりの努力と連携で状況を変え問題解決することができる、**数少ない減災、健康被害予防手段**



どうやって民間組織を巻き込むか？  
 どうやって官民連携を進めて仕組みを作るか？

## 食と栄養分野の理想の状況



食と栄養の支援において目指す理想の状況について

「避難所」「在宅避難」「応急仮設住宅」の場所別に分けて、ポイントのみを抜粋

(JVOAD分野別コーディネーションガイドライン 食と栄養 (発行：2022年3月) より)

	避難所	在宅避難所	応急仮設住宅
時間の経過 ↓	必要な食事の量を速やかに確保	ニーズが把握され、必要な世帯に提供	調理できる状況
	個別ニーズへ対応	避難所などの拠点で食事を受け取り可能	困窮世帯、移動困難な世帯の状況把握
	指定避難所以外にも提供	移動が困難な世帯にも配食	見守り活動実施
	温かく栄養バランスのとれた食事を提供	自炊の機能が回復	
	温めや、適温による保管		



## ありたい姿 案 (JVOAD 分野別コーディネーションワーキンググループ【食と栄養】で議論中)

### 1. 発災時の食事支援につき、災害支援関係者の間で平時から以下の点が共通認識になっている

#### (1) why&what : 被災地における食事支援は重要

私達の体は毎日食べたものの積み重ねでできている。

- 被災住民の健康は復旧・復興するための大事な資本である。  
食事支援を疎かにすることは被災住民の心と体の健康を損ね、復旧・復興に向けた自助・互助力を失わせる。  
最悪の場合、は災害関連死にも繋がってしまう可能性もある。
- ハードワークを長期に継続することを強いられる支援者の食事支援も重要。被災地域における支援者は被災者でもある。

#### (2) who : 官民連携は重要

1日3食、個人の健康状態に合わせた食形態や栄養バランスで、毎日の営みに相応しい、バリエーション豊かな食事支援を継続的に行うにはお金・人手・スキル・時間が必要。行政だけで賄うのは無理があるため、平時の生業を活かした適材適所の官民連携による支援が必要。

#### (3) when : 中長期視点で

以下の点を踏まえ、復旧・復興ステージに合わせた支援の進化が必要。

- 被災者の食生活が元に戻るまでにはとても時間がかかる。  
発災直後の急性期だけではなく、仮設住宅や災害公営住宅に移った後でも、支援が必要な世帯・人が居る。
- 非常時と平時は異なる。最初から「依存させない」スタンスではなく、徐々に自立に繋げる必要がある。
- 地域外からの支援が長期化することで地域内産業復興を妨げることがある。  
食事支援にも、出来るだけ地域内の飲食業者を活かす必要がある。

#### (4) where : 被災地域全体で

以下の点を踏まえ、居場所を限定し過ぎない、復旧・復興ステージに合わせた支援のバリエーションが必要

- 避難所に来ない、来られない在宅・軒下避難や車中泊の被災住民でも
- 仮設住宅だけではなく、災害公営住宅・自力再建の被災住民でも  
支援が必要な世帯・人が居る。

61



## 支援のありたい姿 案 (アウトプット) (JVOAD 分野別コーディネーションワーキンググループ【食と栄養】で議論中)

### 2. 具体的な食事支援の内容 (how)

#### (1) 状況把握・アセスメント

以下の様な視点で食事支援要不要の判断に必要な状況把握が適切にされている。

- 食事の回数、おかずの有無、栄養バランスなど、食事の質はどうか 等
- 被災住民の食欲、喫食状況、体調の変化はどうか 等
- 家の被災状況、インフラや移動手段の復旧状況など、毎日の食事に関する環境がどうなっているのか  
また、刻々と状況は変化するため、復旧・復興が確認できるまで定期的なアセスメントや見守りが実施されている。

#### (2) 安心・安全・衛生

食事による健康被害が出ないよう、また食事摂取に影響が出ないよう、

- 水、使う食材など全てに安全・衛生上の十分な配慮がされている
- 衛生用品、調理備品、大型冷蔵庫等の調理環境が速やかに整えられている
- 快適なトイレの環境が確保されている

#### (3) 体の栄養

炭水化物だけに偏らない、以下の様な食事が手配されている

- 不足栄養：発災時だからと我慢せず、季節に合わせた適温で、平時と同じ様に必要な栄養素を摂ることができる
- 過栄養：発災時だからと特別扱せず、塩分・糖分・油分などの摂り過ぎに繋がらないよう配慮がされている
- 乳幼児、妊産婦、高齢者、疾患やアレルギーなどによる食事制限、宗教対応など、  
要配慮者には保健師・栄養士・専門職を巻き込んだ特別な支援がされている

#### (4) 心の栄養

以下の様な点に配慮されている

- おいさ、見た目の良さ、食事内容のバリエーション、食事をする環境などに配慮がされ、楽しみに繋がっている
- ずっと支援されっぱなしではなく、本人の状況に合わせて役割が与えられ、人の役に立ち、  
人から感謝されることで元気に繋がることもある

62



**支援のありたい姿 案 (アウトプット)**  
(JVOAD 分野別コーディネーションワーキンググループ【食と栄養】で議論中)

**2. 具体的な食事支援の内容 (how)**

**(5) 量の確保**

- 1) 食事支援が必要な人全てに届けられる様、アセスメント、コーディネート、食材調達、調理、配送などにかかる人手やお金が十分に確保されている
- 2) 一部の人・組織だけに負担が偏らないよう、災害救助法など法律を根拠にしたお金が活かされている

**(6) 情報発信**

- 1) 食事支援のお知らせや、健康のために注意すべきポイント、守るべきマナーなどにつき速やかに啓発広報がされ、地域住民に情報が行き渡っている
- 2) 1) のために被災地域内のネットワークが活かされ、情報が伝わりにくい被災住民へも配慮がされている

**(7) 支援体制**

- 1) 管理栄養士・栄養士などの専門職も含め、官民連携で継続可能な支援体制が組まれている
- 2) 漏れ・無理・ムラ・無駄を出来る限り無くし、リソースを効果的に活かした適切な食事支援のために、きめ細やかにコーディネート・マネジメントがされている

**(8) 平時からの準備**

- 1) 自治体の地域防災計画に、栄養・食生活支援に係る内容が記載され、マニュアルなども整備されている
- 2) 上記全ての実現のため、平時から備蓄、協定、地域内外のネットワーク強化などの備えがされている

参考：大規模災害時の 栄養・食生活支援活動ガイドライン ～その時、自治体職員は何をするか～ (mhlw.go.jp)  
<https://www.mhlw.go.jp/content/12600000/000557179.pdf>



**支援のありたい姿 案 (アウトプット)**  
(JVOAD 分野別コーディネーションワーキンググループ【食と栄養】で議論中)

**2. 具体的な食事支援の内容 (how)**

**(5) 量の確保**

- 1) 食事支援が必要な人全てに届けられる様、アセスメント、コーディネート、食材調達、調理、配送などにかかる人手やお金が十分に確保されている
- 2) 一部の人・組織だけに負担が偏らないよう、災害救助法など法律を根拠にしたお金が活かされている

**(6) 情報発信**

- 1) 食事支援のお知らせや、健康のために注意すべきポイント、守るべきマナーなどにつき速やかに啓発広報がされ、地域住民に情報が行き渡っている
- 2) 1) のために被災地域内のネットワークが活かされ、情報が伝わりにくい被災住民へも配慮がされている

**(7) 支援体制**

- 1) 管理栄養士・栄養士などの専門職も含め、官民連携で継続可能な支援体制が組まれている
- 2) 漏れ・無理・ムラ・無駄を出来る限り無くし、リソースを効果的に活かした適切な食事支援のために、きめ細やかにコーディネート・マネジメントがされている

**(8) 平時からの準備**

- 1) 自治体の地域防災計画に、栄養・食生活支援に係る内容が記載され、マニュアルなども整備されている
- 2) 上記全ての実現のため、平時から備蓄、協定、地域内外のネットワーク強化などの備えがされている

参考：大規模災害時の 栄養・食生活支援活動ガイドライン ～その時、自治体職員は何をするか～ (mhlw.go.jp)  
<https://www.mhlw.go.jp/content/12600000/000557179.pdf>



**支援のありたい姿 案 (アウトプット)**  
(JVOAD 分分野別コーディネーションワーキンググループ【食と栄養】で議論中)

**2. 具体的な食事支援の内容 (how)**

**(5) 量の確保**

- 1) 食事支援が必要な人全てに届けられる様、アセスメント、コーディネート、食材調達、調理、配送などにかかる人手やお金が十分に確保されている
- 2) 一部の人・組織だけに負担が偏らないよう、災害救助法など法律を根拠にしたお金が活かされている

**(6) 情報発信**

- 1) 食事支援のお知らせや、健康のために注意すべきポイント、守るべきマナーなどにつき速やかに啓発広報がされ、地域住民に情報が行き渡っている
- 2) 1) のために被災地域内のネットワークが活かされ、情報が伝わりにくい被災住民へも配慮がされている

**(7) 支援体制**

- 1) 管理栄養士・栄養士などの専門職も含め、官民連携で継続可能な支援体制が組まれている
- 2) 漏れ・無理・ムラ・無駄を出来る限り無くし、リソースを効果的に活かした適切な食事支援のために、きめ細やかにコーディネート・マネジメントがされている

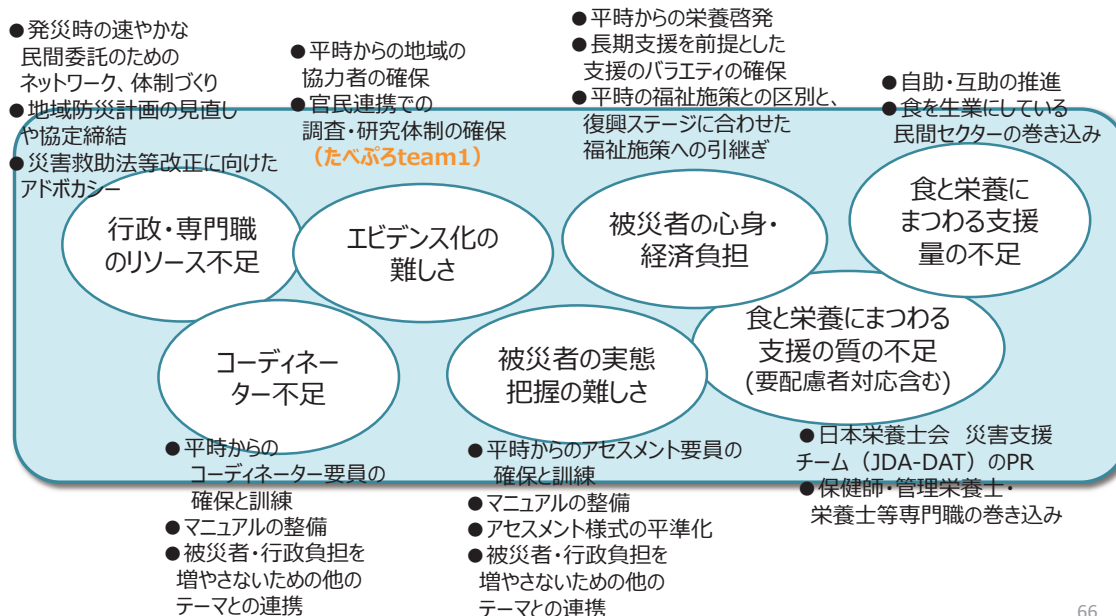
**(8) 平時からの準備**

- 1) 自治体の地域防災計画に、栄養・食生活支援に係る内容が記載され、マニュアルなども整備されている
- 2) 上記全ての実現のため、平時から備蓄、協定、地域内外のネットワーク強化などの備えがされている

参考：大規模災害時の 栄養・食生活支援活動ガイドライン ～その時、自治体職員は何をするか～ (mhlw.go.jp)  
<https://www.mhlw.go.jp/content/12600000/000557179.pdf>

**問題解決のために取り組むべきこと ～全ては「いつも」から～**

- (1) そもそもの食と栄養の重要性と、災害時の食と栄養の問題の共通認識化 (広報啓発)
- (2) 以下の取り組みを一緒にやる意欲と実力のある組織・仲間の確保
- (3) (2) のメンバーへの手引き内容 + α のレクチャー・啓発 (たべぶるteam2, 3)
- (4) 以下の取り組みの分担と実行、相互連携

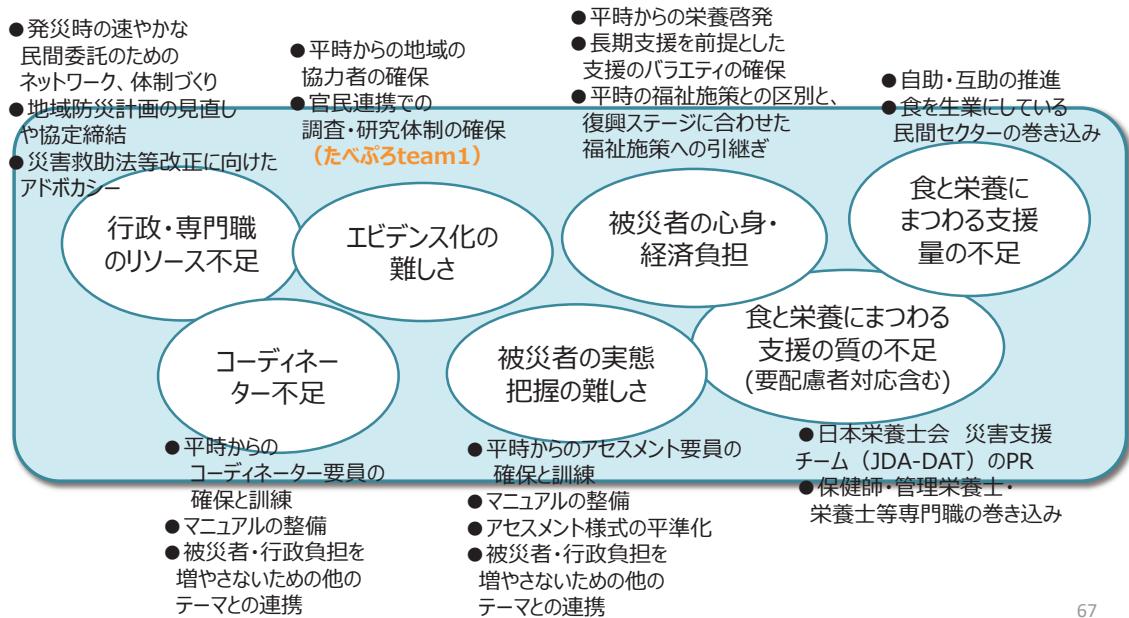




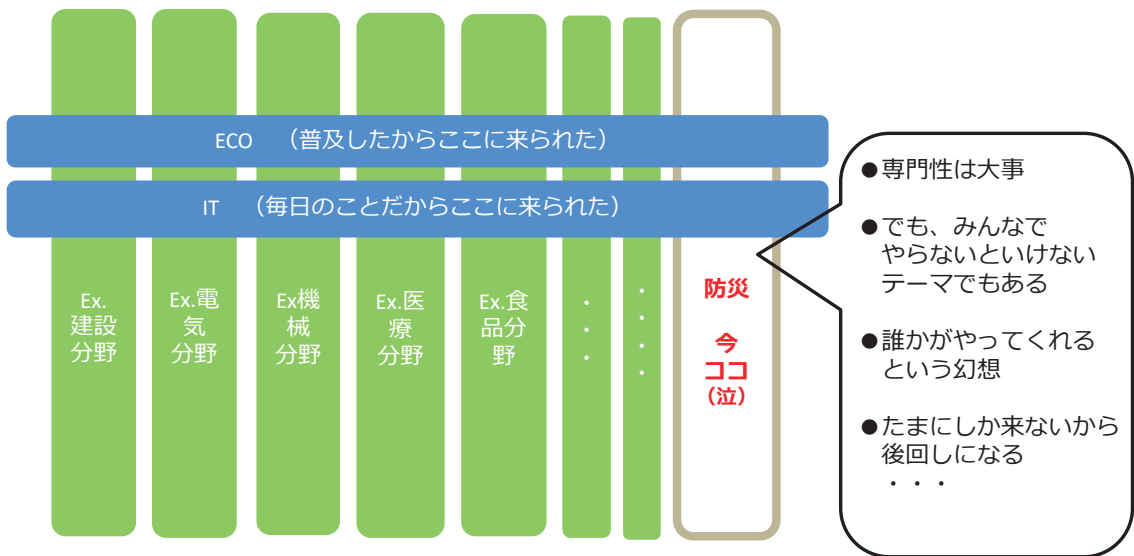


問題解決のために取り組むべきこと ~全ては「いつも」から~

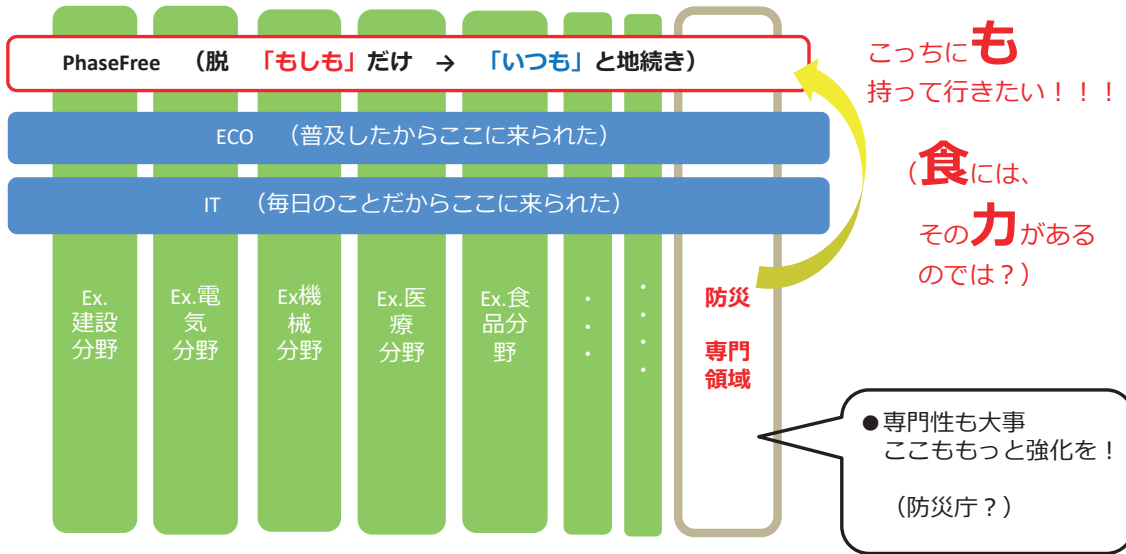
- (1) **そもそも食と栄養の重要性と、災害時の食と栄養の問題の共通認識化 (広報啓発)**
- (2) **以下の取り組みを一緒にやる意欲と実力のある組織・仲間の確保**
- (3) (2) のメンバーへの手引き内容 + αのレクチャー・啓発 (たべぶるteam2, 3)
- (4) **以下の取り組みの分担と実行、相互連携**



## 防災は誰のためのテーマ？ (反省の弁)

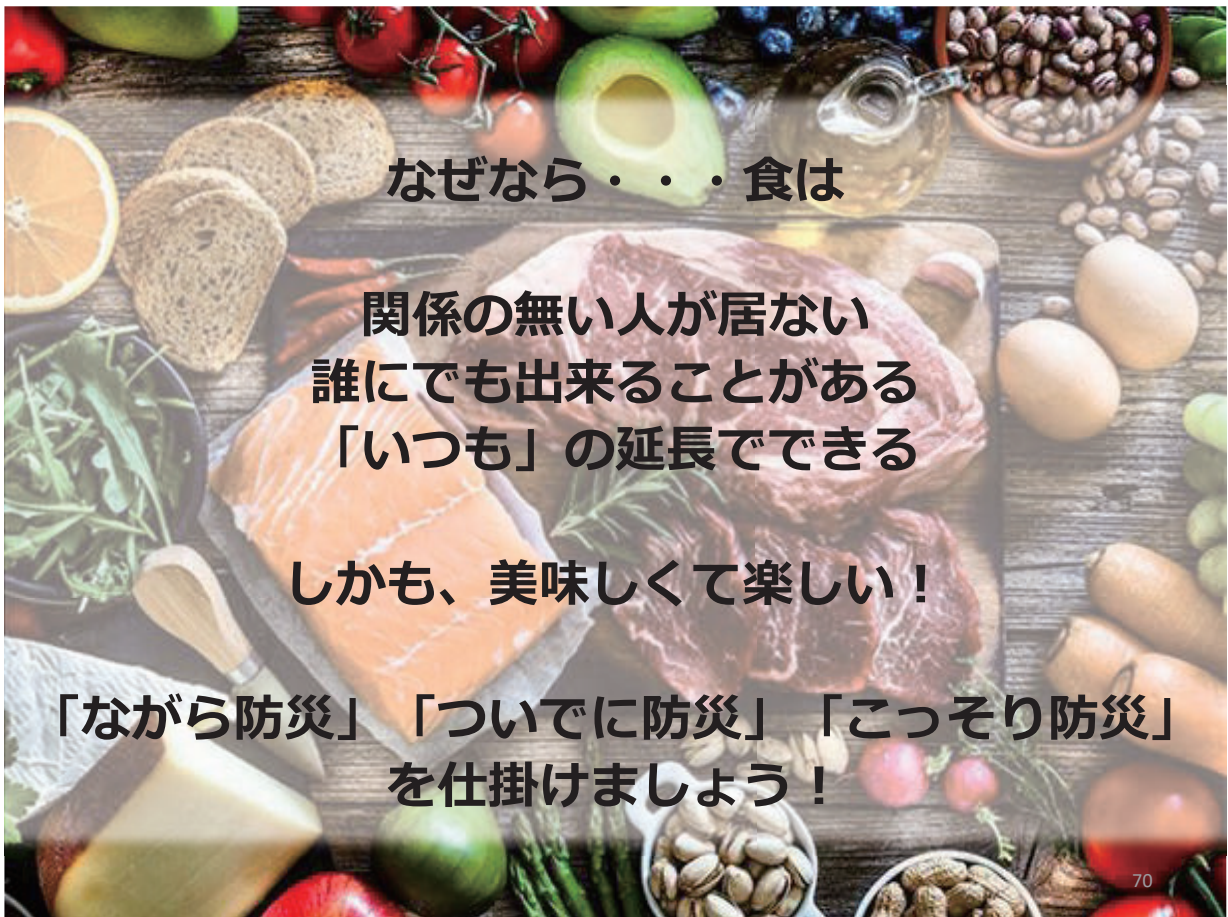


# 防災は誰のためのテーマ？（反省の弁）



## 新しい防災の概念、「備えない」防災

- 人はなかなか備えられないもの
- 「いつも」心地よく使っているモノ、サービス、コト、仕組み等が実は「もしも」の時に**も**強い
- そういうモノ、サービス、コト、仕組み等を増やすことで**自然に備わっている状態、災害に強い社会**を作ろうという考え方

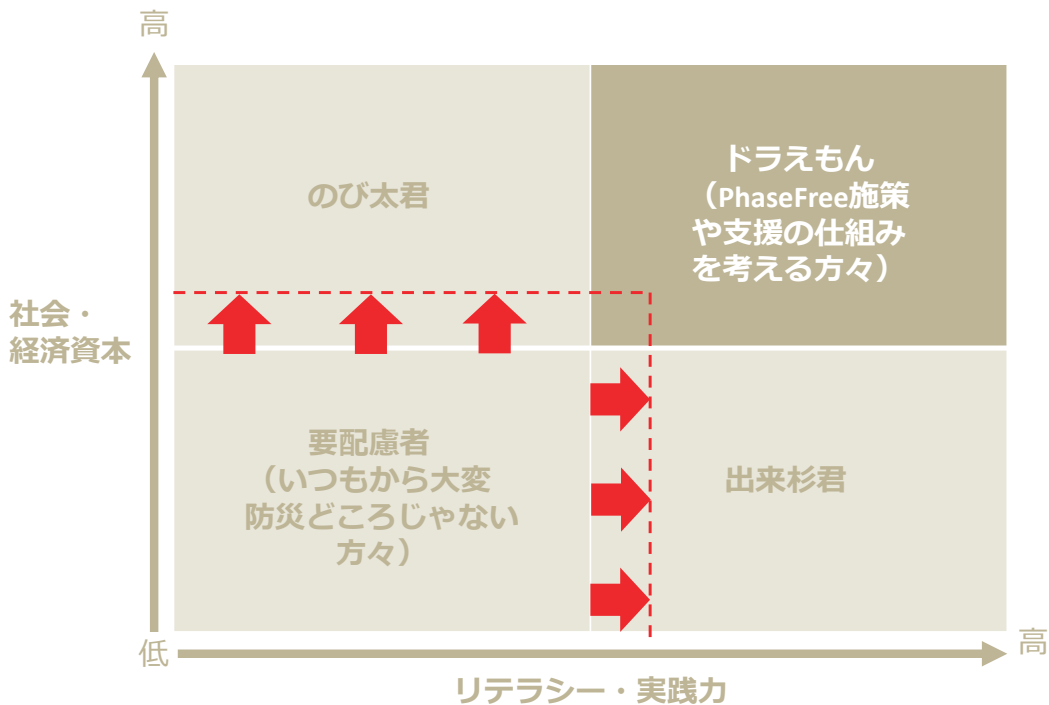


# 災害は弱いものいじめ



71

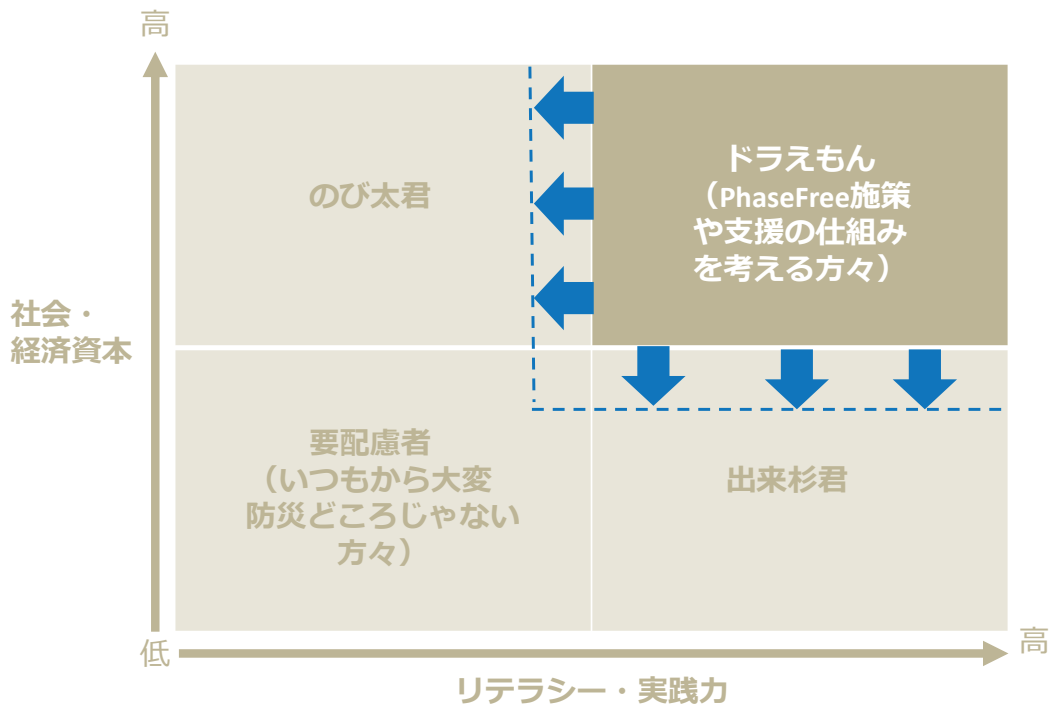
# 災害は弱いものいじめ



「もしも」により要配慮者が急増、ただでさえキツイ公助が更に限界に

72

# 災害は弱いものいじめ



食なら「いつも」も「もしも」も支援の担い手を増やすことが可能

73

## TAF支援先事例 11/13 神奈川県 逗子市沼間三丁目自治会 芋煮会



社会福祉協議会も参加、子ども向けに防災カルタゲームを実施



# 参考例：フェーズフリーなモノやコト



「もしも」の時に不足しがちなたんぱく質、ビタミン、ミネラル、食物繊維を補える食品

近隣ネットワーク

農園

アウトドアイベント

簡便な調理器具

地域食堂  
・  
子ども食堂

## 公益財団法人 味の素ファンデーション (TAF) 「いつも」も「もしも」も助かる！どんなときも♪レシピ vol.1~8

### 冷蔵庫の中のストック食材を使った 副菜レシピ

**ニラだれ味付きたまご**

ニラは、ゆでたり焼いたりした肉や魚、豆腐、厚揚げなどにも使えます。卵でたんぱく質、ニラで野菜がとれて、からだにも嬉しいレシピです♪

材料 (2人分)	エネルギー 147 kcal	たんぱく質 20.8g	脂質 2.1g
ゆで卵	2個分	A たんぱく (2倍量)	大粒①
ニラ	1/3束 (約30g)	A 油	大粒①
卵白ごま	小さじ1	A 鶏がらスープの素	小さじ1/2
		A ごま油	小さじ1
		A 子葉	お好み

①Aの調味料をジップ付き袋に入れ混ぜ合わせる。  
②ニラをキッチンばさみで1cm幅に切り①に加える。  
③お好みの固さに卵で包んで卵の殻をむき、②に加え、空気を抜くように口を開け、30分ほど蒸す。  
④冷蔵庫が使えない場合は、冷蔵庫内に2〜3時間ほど置く、より味がしみ込み美味しいです。

**ガス・水の節約にも♪ フライパンでつくる、卵で卵の作り方**

①フライパン(直径20cm)に卵、水(150ml)を入れて中火にかけ、沸騰したらフタをして4分加熱する。  
②火を止めて、フタをしたまま3分ほど蒸らす。  
※半熟の場合2分、固ゆでの場合10分蒸らす。

### 「いつも」も「もしも」も栄養バランスアップ♪ いつもの食事にもう1品足してみよう！

今回は、普段の食事で「レトルト食品」や「即席めん」、「うどん」や「そば」のみなど、食事を簡単に済ませがちな方に向けて、おすすめの食べ方や食品を紹介しします。食事をとる時に意識をしてみてくださいのが、ご飯やパン、麺類などの「炭水化物」、肉や魚、卵、大豆製品などの「たんぱく質」、野菜や果物などの「ビタミン・ミネラル」です。「安く手軽で、お腹が満たされればOK!」そう思っているそのアナタ! その食事が長く続け、体の不調や病気に繋がるリスクが高まってしまいます。

そこでオススメするのが、表題のレシピのように、たんぱく質や野菜を使った「簡単レシピ」を食事に1品追加することや、「調理をせずに済む食品を足す」食べ方です。

**例えば...**

- レトルトカレーの場合**
  - 卵で卵やリゾット、冷凍ブロッコリーやほうれん草などをトッピングする。
  - 牛乳や豆乳、野菜ジュースなどの飲み物や薬味を加える。
- カップラーメンや鍋類の場合**
  - 乾燥野菜やカット野菜、卵、だし粉などを加える。
  - お湯の代わりに、温めた牛乳や無調整豆乳、無塩のトマトソースを使う。
- 市販の小トルソーを使ったパスタの場合**
  - パスタをゆでる際、キャベツや小松菜などの野菜や、きのこも一緒にゆでて具材にする。

おすすめの簡単メニュー

これらの食事の工夫は「いつも」の食事だけでなく、「もしも」の時にも役立ちます。「いつも」も「もしも」も健康でいられるよう、上記の工夫を試してみてくださいと嬉しいです。皆さんが、美味しく食べて健康に過ごせますように♪

### 乾燥と長期保存可能な食品を使った 副菜レシピ

**切り干し大根とさきいかのさっぱり和え**

火を使わずに簡単にできます♪ おつまみの定番である「さきいか」を野菜と一緒に食べるレシピです♪ さきいかは、旨味を出してくれます。

材料 (2人分)	エネルギー 67 kcal	たんぱく質 5.8g	脂質 1.2g
切り干し大根	20g	すり粉	大粒①
さきいか	20g	卵白ごま	小さじ1
みよしが	1個(15g)		
水	150ml (切り干し大根洗う用100ml、戻す用50ml)		

①切り干し大根はキッチンばさみで1cmほどに切り、沸かした水に入れて、水(100ml)を加えて沸かし、水気を絞るように水を替える。(水通し使えない場合は平ワルを使い、水で洗いましょう。)  
②水(50ml)を加えて沸かし、15分ほど蒸して戻す。  
③さきいかはキッチンばさみで食べやすい長さで切り、みよしがはタテ半分程度に切って輪切りに②に加える。  
④ポリ袋にしし粉を加えて混ぜ合わせ、20分置いて味なじませる。



## 例えばの妄想・・・ver.1 (行政・保健福祉版)



## 例えばの妄想・・・ver.2 (民間委託ビジネス版)



## 個人的に感じていること

### (1) そもそも、災害時の食をイメージしたことが無い人が多い

→情報発信・拡散が最重要

斬新な切り口をありがとう！

→関係の無い人は居ない

知れば、関心を持って頂ける、仲間が増える、やれることが増える



### (2) 被災者の問題⇄福祉問題

→公助には限界がある、だから前向きに諦めよう！

→いかに「もしも」の時の需要を減らして、行政や専門家の少ないリソースを  
要配慮者支援に振り向けるか

→だからやっぱり (1)

### (3) 食支援の必要性和重要性は予想以上に理解されていない

→「もしも」の時には後回しになりがち

→「いつも」からの繋がりや働きかけが大事

餓死してないでしょ？



### (4) 備えるのは難しい

→「いつも」の延長で**自然に備わっている状態**をいかにつくるか？ **(フェーズフリー)**

→食の持つ力 = おいしい、楽しい、日常性 などを最大限活かす



【味の素ファンデーション主要関係者インタビューの内容に関するコメント】

## 被災者に役立つ支援とは

丹野 佳郎（宮城県薬剤師会相談役・  
宮城県ケアマネジャー協会理事・  
認定NPO法人 災害医療 ACT 研究所理事）

ふれあいの赤いエプロンプロジェクトのレシピ集を拝見し、座談会のビデオを拝聴しました。被災者に役立つ支援とは何かを再考する機会を得ました。東日本大震災の石巻での避難所、仮設住宅その後の復興住宅での出来事を思い出しました。

M9.0の巨大地震と津波に襲われた直後の石巻医療圏は外部との交通、通信が閉ざされ、特に旧石巻市内は太平洋に面し、北上川と北上運河に囲まれ陸の孤島となってしまいました。発災から3日目で避難所が約300箇所、避難者は5万人以上と速報が入りました。その後石巻医療圏合同救護チームが避難所毎にアセスメント調査すると食糧の絶対的不足でした。石巻赤十字病院の医療調整本部に詰めていたときに聞いた言葉に愕然としました。「餓死者が出るかもしれない」医療の前に食糧だ。

### 地域コミュニティの喪失

石巻市に設けられた約300箇所の避難所は、防災計画で事前に指定されていた場所もあれば、「〇〇さん方避難所」のような自然発生的な避難所もありました。避難所の管理運営はバラバラで収容された被災者同士の関連は少なく、町内会の様な地域コミュニティは有りませんでした。そんな中でも発災直後は被災者の中にリーダーシップ取れる人達がいまいました。食糧の配分、掃除などの仕事の配分を公平に差配している人達でした。我々薬剤師班も避難所に薬を届け、彼らの管理を依頼しました。再度同じ避難所を訪れると薬を託した方がおらず、預けた薬には「自由にお取りください」という札がついていました。一般用医薬品（OTC）といえども安易に用いれば危険性があります。また避難生活が長期化し5月の大型連休の頃には大量のハエが発生しました。避難所の屋外の仮設トイレにはハエが集まっていました。防疫を専門とする製薬メーカーの援助を受けて害虫退治を行いました。当初の計画では薬剤師班が避難所の住民に駆除方法を指導して自分たちで薬剤の散布をしてもらう予定でしたが、実際は薬剤師班が定期的に回って薬剤散布しました。



生活力のある人は安定した住居を探して、避難所からいち早く出て行きました。避難所生活が長く続くと支援の物資、サービスに依存するようになってしまいました。仮設住宅が完成し、入居の応募が始まってでも「仮設住宅は、家賃はタダでも光熱費、食費が掛かるからこのまま避難所に居たいと言う人も現れました。

避難所に入るときにシャッフルされ、仮設住宅に移るときに再度シャッフルされて、地域コミュニティはなくなりました。被災者に役立つ支援は、単に物を配るだけ、サービスを提供するだけでは被災者の依存性が強くなり、自立した生活を取り戻すことができなくなります。避難所から仮設住宅、復興公営住宅へ移行していく中で地域コミュニティの構築を並行して行かなくては本当に役立つ支援とはなりません。

ふれあいの赤いエプロンプロジェクトは仮設住宅の狭い台所でもリーズナブルに作れるレシピに感嘆しました。被災者が、自分自身で立ち上がることを支援するプロジェクトです。そして長期間にわたり被災者に寄り添う支援を継続している珍しい事例であります。

仮設住宅の被災者へいろいろな支援活動をしました。心に明るさを取り戻すため、お笑いの出前寄席を何度か開催しましたが、女性は沢山集会所に来てくださりましたが、ご主人はなかなか足が向かないことが多かったのですが、料理教室なら男性の足も向くのではないかと思いました。個人的にはこのレシピは家内が何かあったら役立つ本だと思いました。

最後にこの原稿を書いていた令和6年1月1日の夕方に能登半島地震の報に接しました。元日の午後をまったりしていると突然にスマホが鳴り響き、部屋が長い周期で揺れ始め、ここ（仙台市）からかなり遠くで巨大な地震が発生したと確信しました。急ぎテレビのスイッチを入れると、激しくカメラが揺れる画像が映し出されていました。東日本大震災が発生した日の記憶が強く蘇りました。地震、津波、火災が発生したことごとく過去の大災害（阪神淡路大震災、中越地震、東日本大震災、熊本地震）の全ての事象が同時に起こったと思いました。

能登地方は石巻地域によく似ています。高齢化率も高く、小さな集落が孤立してしまう地域です。東日本大震災での石巻地方は30年後の社会が前倒しされたといわれました。在宅医療を充実させて、長期の支援活動が必要です。

## いざという時どうする？ あなたの食と栄養

〔「広かれ、こども食堂の輪！ in つるが」における個人講演〕

齋藤 由里子 氏（公益財団法人 味の素ファンデーション〈TAF〉事務局長）

ご紹介いただきましてありがとうございます。味の素ファンデーションの齋藤です。皆さんこんにちは。私、人生初福井です…とっていたんですけども、今年母が亡くなりまして戸籍をたどるなど色々やっていたところ、母方の祖父の血筋をたどると福井の出身でしたので、福井にたいへん親近感を感じております。今日はお招きいただき本当にありがとうございます。半日、きっとあつという間に終わってしまいますので、ぜひ楽しみながら本日のイベントにご参加いただけたらと思います。よろしくお願いたします。

私の今日のお話は、「いざという時どうする？ あなたの食と栄養」ということをお届けします。今回、私が話すのは49回目なのですが、一番最初のころはタイトルを「どうなる」としていました。でもいろいろ調べたり、いろいろな方とお話ししたりすればするほど、誰かが何とかしてくれる問題じゃないなということを強く感じまして、途中から「どうする」に変えています。私たち一人ひとりが「どうする」かということをお問われているということなのです。

今日お話ししたいことは3点ございます。

1点目は、健康な心と体こそ「防災の一丁目一番地」ということ、もしものために皆様の心とお体のご準備は大丈夫でしょうか？ということ。 「〈いつも〉からちゃんと食べて、フェーズフリーな心と体づくりを」については後で説明させていただきます。

2点目のキーメッセージは、食と栄養が災害関連死を防ぐにはとても重要なので、長期視点で取り組む必要があるということです。でも、食と栄養の問題は、じつは防災の世界ではあまり語られてきませんでした。問題は複雑で、過去の学びが残念ながら生かされていません。そして、被災者の食生活が元に戻るまでにはものすごく時間がかかるということを共有させていただければと思います。

3点目は、共助と公助の連携で各地域の事情に合わせた問題解決が必要ということです。災害時の食と栄養という問題は非常に複雑なんですけれども、地域ごとに答えがあると思っております。ぜひ今日のグループワークとディスカッションのところで、皆様と答えを探っていければと思います。特に公助には限界がありますので、自助力や互助力の向上が必要だということで、皆様にしっかりご参画をいただければと思います。

以上の3点が今回のメッセージとなります。

まず、私どもの組織の簡単な説明をいたします。味の素ファンデーション。化粧品の会社ではございません。味の素が2017年4月に設立した公益財団です。国内外で4つの事業をやっておりますが、食と栄養の看板を掲げています。その一方でもう一つ、食と栄養の問題を何とかしようとする、地域コミュニティでどういう食の仕組みがあるか、生活の仕方があるのかなどが必ず問われますので、コミュニティの自立も合わせて支援をさせていただいております。

唯一の国内事業は、被災地復興事業がスタートでした。その名も「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」となります。これは東北の復興を参加型の料理教室で応援するものです。

目的としては2つ。1つは食生活の改善、もう1つは地域コミュニティ作りや再興を通じて復興支援をさせていただくということでした。コンセプトは、炊き出しの様に作る人と食べる人が分かれてしまうのではなく、「いっしょに作っていっしょに食べる」ということです。そして、簡単で、美味しく、楽しくて、体に優しいものを…ともものすごい欲張って8年半やってまいりました。一番多い時は、岩手、宮城、福島の各拠点に2人ずつスタッフを住まわせまして、県内では毎日料理教室が開催される状態を作ったんです。おかげさまで、合計で3,700回を超える料理教室に、54,000人を超える地域の方が参加して下さったんですが、このようなことは私たちだけでできたことではなくてですね。私たちが「地域のパートナー」と呼んでいる人々なのですが、行政の栄養士さんですとか、地域にお住まいの食生活改善推進委員さん、社協さん、NPO、生協など、たくさんの方々のお力添えがあって、やってこれたというところでございます。

私たちがこの8年半で学んだことは沢山あるのですが、一番大きなことは「食べることの多様な価値」です。これは子ども食堂でも皆さんがとても実感されていることだと思うんですけども。一般にはタンパク質やビタミンが摂れているか、塩分は摂り過ぎていないか、などという身体の栄養を気にする生物学的意味に目が行きがちです。でもその前に、食そのものを五感で感じるとか、それに伴う楽しみとか感謝とかそういう文化的意義がありますし、誰もが関わる暮らしの営みそのものですので、食材を生産するとか、調理するとか、買い物に行くとかを通じて、他者と繋がることもできます。そして、そうしたことを通じて人が地域コミュニティに参加できるという社会的意味は大きいものです。子ども食堂が全国で増え続けている理由って、多分こういうところにも関係あるのかな…と思っています。これだけ大事な「食べる」ということなんですが、災害が起きた「もしも」の時にはなかなかそれがうまくいかないものなんです。

私たちは8年半の活動を通じてどんな良いことがあったのか、どういうことが学びになったのかを大学の先生と一緒に研究をしてみました。そこでの例を一つ挙げますと、「いつも」は孤食がちな人、一人でご飯を食べている参加者の方と、人といっしょにご飯を食べている方の参加動機とその成果を比べてみたという面白い分析がありました。お見せしている資料にはごちゃごちゃいっぱい書いてありますが、要はみなさんの料理教室に参加したきっかけは、健康改善したいとか、作れるメニューを増

やりたいなということで動機は同じ「食べること」だったけれど、結果的に一人でご飯を食べている参加者の方が、地域コミュニティへの参加についての効果が高かったということなんです。「もしも」のときに地域で取り残される方というのは、「いつも」から社会的つながりに乏しい方々なのですが、そこに食の力を活用することができるんじゃないか。これは、私たちが東北で学んだことの一つです。きっと子ども食堂にもそういう価値があるんじゃないかなと感じています。

私たちはいつまでも東北で料理教室をやっていたかったんですけども、残念ながら全国に被災地がどんどん増えていきますので、公益財団として東北だけを応援しているわけにはいかないということで、2019年度一杯でスタッフ派遣型の支援を終了しております。このタイミングで、「味の素のスタッフが来なくなっても料理教室を続けたい」と言ってくださった方々が、なんと46団体もいらっしゃいましたので、私たちはその方々の後方支援をするとともに、全国で「いっしょに作っていっしょに食べる」活動をやりたいと言ってくださっている方々の後方支援にもあたっております。残念ながら、コロナにより「いっしょに作っていっしょに食べる」場は「三密」を避けるということでなかなか開催出来なかったんですけども、今年、色んなところで再開されていて、私たちも再び現場に行かせていただいているところです。後方支援ではありますけども、まだまだ協力させていきたいと思っております。

そして、被災地での後方支援活動だけでなく、「いつも」の活動にも繋げていっています。これをゴリゴリやっていると、「何でそんなにしつこくやっているんですか？」とよく聞かれるのですが、それには理由がございます。なぜなら、「いっしょに作っていっしょに食べること」の価値なんですけども、さきほどの図で示した中で、赤い四角で囲った部分が非常に強化されていることが分かったからです。少なくとも、作る人と食べる人が分かれているよりも、「いっしょに作っていっしょに食べる」の方が、赤い四角で囲った部分が強化されるということですね。これは、「もしも」の災害のときの備えになると思っています。なぜここにこだわるかというと、今日の問題のテーマですね、災害時の食と栄養という問題が起こっているからです。

例えば、分かりやすい例が避難所ですね。避難所では朝は菓子パン、昼はおにぎり、カップ麺で、夜は揚げ物中心のお弁当が何ヶ月も続くという問題が起きています。これ、どこの避難所でも大抵同じパターンですね。誤解のないようにお伝えしたいのですが、菓子パンも、おにぎりも、カップ麺も、揚げ物中心のお弁当も、それ自体はたいへんありがたい食べ物です。問題は「このパターンが何か月も続く」ということです。そうすると、皆さんも想像できると思うのですが、冷えて固いものばかりで食欲が落ちちゃうとか、緑黄色野菜を食べていないので便秘になってしまうとか、色んな問題が起きてきます。最悪の場合には、災害関連死に繋がるリスクも高まってしまうということです。他の問題はどんどん改善が進みますけど、食についてはなかなか進まないの、置き去りにされている「ミッシングリンク」だと言われています。



でも、この話をすると、民間の方は、「その話は自分達には関係ない。それは行政が頑張ればいい話だよ」みたいに言われる方がいらっしゃいます。じつは私も最初、そう思っていました。でも知れば知るほどそうじゃないと思ってきました。

今日、私は「食べる支援プロジェクト」というビブスを着ていますけれども、災害栄養の学者や、日本栄養士会様、災害支援のNPOの方々、皆さんと一緒に連携して、この災害時の食と栄養をどうしようかっていう議論をしているんですが、そこでわかったことをちょっと構造化してみました。情報がゴチャゴチャしているので、お手元の資料を見て頂ければと思います。

まず、やり玉に挙がりがちな行政の方、ここにいらしていただいたらドキドキされてると思いますけども、皆さん、ぜひ責めないであげてください。行政のみなさんは、いつもギリギリの予算で、ギリギリの人数で仕事を回してます。それが災害が起きると、さらにやり慣れていない仕事がドンって乗っかってくるんです。「いつも」から少ない人数なんです。しかも、大抵は地域内に住まわれている皆さんですから、じつは自分たちも被災していたりもします。その家族をほったらかしにして行政の仕事をしなきゃならないわけですね。山ほどやることある中で、急いで被災者の食事を準備するのは本当にたいへんなことなんです。「いつも」から食事支援について慣れている方がやるわけでもないの、あのような食事を手配するだけでももういっぱいいっぱいなんです。

それから、栄養士さんという専門職の方がいらっしゃるのだから、そこは栄養士さんが頑張ればいいじゃないかという話も出てきます。私もそう思っていました。でもよくよく調べてみるとですね、栄養士さんという専門職は、色んな医療保健系の専門職の中でも、非常に人数が少ない専門職なんです。その方々が、食事に関することをすべてやるのは無理なんです。市町村行政の中に、1人とか2人とかしかいない。大きな町でも4、5人くらいしかいないので、その方々だけで被災された方たちの全ての食事の準備をするのは、とてもじゃないけどやりきれません。「食事の状態を改善しましょう」と言っても、普段から危機管理・防災管轄部署の方とお仕事をされているわけではないので、双方の関係性が遠かったりして、なかなか声が届きません。

じゃあ被災地域内とか、被災地域外からの民間の炊き出し支援があるじゃないか、あれを受け入れればいいよねという話もあります。私もそう思っていました。でも皆さん、想像してみてください。朝昼晩の食事を何か月も継続して支援できる組織はまずありません。そうすると、古い事例で恐縮ですが、例えば、芸能人の〇〇軍団の方々が来てですね、「今日は200食の炊き出しを準備します」と言ってくれます。ありがたいことです。でもその人たちをどの避難所のどの食事にあてるかについては調整が必要となります。調整機能がないと、炊き出し支援をなかなか上手く手配できないということになります。

もしくは、食を届けたいという志はあるんだけど、安全衛生の管理に長けた方たちじゃないという場合もあります。素手でおにぎりを握っちゃうとか、そういう方たちに来ていただいても、「もしも」のことがあったら…別の「もしも」ですね…食中毒の心配がありますから、「ごめんなさい、炊き出し禁止」って言わざるを得なくなる。そういう問題もあちこちで起きています。

被災者自身がもっと声を上げればいいのかという人もいますが、これにもまた問題があります。被災された方々は家が被害にあっていて、大きな災害であれば自分の仕事を失ったりもしますので、もう「食事どころじゃない」という状態に置かれます。これ、私たちも身に覚えがあるのですが、忙しいと食事どころじゃないってことありませんか。食事がほったらかしになっちゃいます。食事が良くない状態になった時に、本当は身体の中に少しずつ不調が起きてるはずなんですけども、それを自分自身で自覚するのはものすごい後なんですよ。ずいぶん時間が経ってからです。つまり、みんな知らない間に体の具合を悪くしてるわけですけど、気がつかない。自分から言わない限り、周りもわからないということなんです。このような問題が起きている中で、なかなかエビデンスにならないというのが正直なところですよ。

そうすると、災害時の食と栄養には問題があるはずなんですけども、顕在化されないということになります。避難所にいらっしゃる方はまだいいですね。避難所の状態がわかりますから。でも、今時は避難所に行けない方が多いです。在宅避難の方の生活がどうなっていて食事がどうなっているか、全く把握できてない状態の方が多いです。今年もたくさんの被災地が生まれて、もっとも被災者数が多いのは秋田と言われてますが、4000件以上の被災がある中で、食事の実態がどうなっているかも把握できない状態が続いています。ですから、こういう状態の中で、何も問題が起きてないとみなされてしまうのです。ニーズがあがって来ないから問題がない…と。でも、どうでしょう、水害で全部キッチンが水没したとして、お金がある人はね、全部家を解体するか家電や調理器具を買い直ししたりすればいいんですけど、そんなに簡単に行かない人も多いです。ですから、ここは私たちの想像力がすごく問われるところですよ。

あともう1つ、食事そのものの手配が難しいという問題があります。私たちは、元気な時でも朝昼晩いろんなものを食べたい。毎日いろんな食べ物を選んで食べたいっていう当たり前の欲求がございます。あとはアレルギーがあるとか、体の状態によって、色々なかたちで自分の食事の状態を変えたり、整えたいですよね。でも、コロナで皆さんお家にこもって食事の準備をするはたいへんだ、という声も聞こえていました。毎日、朝昼晩、家族のご飯を作るのだから大変です。それなのに、たくさんの被災者が発生した時には誰がやるんでしょうね。とっても大変な仕事です。ですからこういう避難所の食事が続いてしまっているという、こういう実情があるということですね。

そうした災害時の食と栄養の問題は、大体7つぐらいのテーマに分けられて、食べる支援プロジェクトで取り組んでいるのですが、一言で言えば、災害時に発生する多くの需要に対して支援の供給力が圧倒的に少ない。そうすると過去の災害の学びが活かされず、何十年も同じことが繰り返されるということになります。これが災害時の食と栄養の問題なんです。

では、どういう方たちがこの問題に関わればいいのか…なんてことも、この食べる支援プロジェクトで議論いたしました。これについても資料がごちゃごちゃした内容で恐縮なのですが、どんな方たちが食事支援に関わるかを図解してみたんですね。細かいことは、今日皆さんにお配りする資料の中に「支援の手引き」というのがありまして、そこを見ていただければと思いますけども、行政のガイドラインの中には、行政関連支援組織がいっぱい書いてあります。でも行政のガイドラインでは、残念ながらそれらの行政関連支援組織が「もしも」の時に「いつも」被災地に登場するかのようには書いてある。つまり理想形が書いてあります。ところが、被災地の現状を見ると、被災市町村の行政が「来てね！」って呼ばない限り自衛隊も来ませんし、他の組織も支援に入れません。勝手には行けない訳です。で、市町村行政に余裕がないと調整ができないので、「やっぱり来なくていいですよ」ってことにもなってしまいます。なので、「もしも」の時に「いつも」それらのアクターが登場するわけではない、調整機能を整えた上で呼ぶ必要がある、ということについて気をつける必要があります。

あと、行政のガイドラインにはなぜか、民間の話がほとんど書いてありません。でも被災地の食事支援でうまくやっているところは、必ず民間の組織や人が活躍しています。ここに希望があります。この手引きの中に、どんなアクターがいるのか、細々といっぱい書いてあります。調理実習をしたばかりの小学生でもできることがあります。つまり民間の方が関わることで、食事支援の可能性は無限大になるということです。ようやくコロナが落ち着いてきましたけれども、これだけあちこち被災地が増えてくると、なかなか外部支援も足りず、簡単には頼めません。そうすると、「地域の中でどうするか？」というのがすごく問われてきます。もちろん、そこにはいつもの営みで食に携わる方が多いのですから、そこを考えていけば良い訳です。食に関わることについては、専門家かどうかはあまり問われない。支援者か被災者かも問われません。一人ひとりの努力と連携で状況を変え、問題解決ができる数少ない減災、健康被害予防手段が食なんです。ですから、皆さん。ぜひ資料を参照してもらって、自分の地域だったらどういう方たちを呼び込めばいいか、この災害時の食と栄養という問題に対して、どのように解決ができるかということについて、ぜひイメージを膨らませていただければと思います。

実際、東日本大震災の時も、被災者自身が自ら炊き出しをしていましたよということもエビデンスで語られています。それから他の被災地でも、「いつも」の地域の繋がりが「もしも」に生きて食事について助け合ったよっていう事例を、私たちがたくさん聞いています。つまり「いつも」のつながりが「もしも」のときに生きるということですね。東日本大震災の時も自分たちの冷凍品のストックを使って「(いつも) よりもごちそうを食べてましたよ」という方もいましたし、熊本地震の中では、「日本で

一番楽しい避難所にする」ということで、近所のお母さん達が毎日かわりばんこに炊き出しして、おいしいご飯を食べていた…とかですね。あと、炊き出ししなくても、被災されてない方々が被災された方々に食事の差し入れをしたりと、色んな事例がございます。

ここで私、1つ反省の弁を述べたいと思います。今でこそ防災ということで全国で話をしていますけれども、私もこのテーマに関わりはじめて3年半ぐらいになりまして、非常に反省をしております。防災というのは誰のためのテーマなのか。元々私、機械とか電気の工事や修理のように、防災というのは誰か専門の方がやってくれるものだと思っていました。でも、知れば知るほどそうじゃない。専門性は大事だけどみんなでやらなきゃいけないテーマだってことも分かってきました。それでも、誰かがやってくれるってみんな幻想を持っているし、たまにしかこないからやっぱり後回しになる。でも皆さん思い出してください。エコとかITも昔は専門家の方がやることでしたけれども、今はどの分野においてもエコって必要、ITって必要という横断テーマになっています。防災もそれに並ぶようにならないといけない。防災は「横断的テーマ」だということを認識しなきゃならないと思うんです。

ここで大事になってくるのが「フェーズフリー」というキーワードです。皆さん、フェーズフリーってご存知ですか？ご存知の方は手を挙げて頂けますか… [バラバラとしか手が挙がらなかった……齋藤] ありがとうございます。福井に来た甲斐がありますね。フェーズフリーは新しい防災の概念と言われています。私みたいなですね、あんまり頑張れない、頑張りがたくない人にピッタリなんですけど、「備えない防災」とも言われています。この前提になっているのは、「人はなかなか備えられない」という現実です。だからこそ、「いつも」から心地よく使っているモノやサービスやコトや仕組みが「もしもの時、災害時にも強い。そういうモノやコトなどを増やしていくことによって、災害に対して自然に備えができている状態を作りましょう、災害に強い社会を作りましょう」という考え方です。もちろん、専門家に頼る分野も防災には残るでしょう。防災庁を作りたいという話もあります。それも大事だけれども、「誰かだけの防災」を「みんなの防災」にするときに、「フェーズフリー」というキーワードは大事なんじゃないかと。そして、食にはその力があるんじゃないかとも思っています。なぜなら、食に関係のない人はいない。誰でもできる、いつもの延長線上でできる、しかも美味しく楽しい。ですから今日、サブタイトルにつけてますね、「ながら防災・ついでに防災・こっそり防災」というのを食で仕掛けてみませんかということを、皆さんに呼びかけたいと思います。これはぜひ、グループディスカッションで話し合しましょう。

あと、8年半の活動で私たちが学んだことなんですけれども、私たちのように事業会社で働いていますと食は目的になります。でも、公益財団に来たらどうでもいいと思うようになりました。食は目的でも手段でもどっちでも良いんだ…と。でも手段にすると、担い手と可能性が広がります。災害復興をやっていると、圧倒的に残っていくのは福祉問題です。同時に、コミュニティの問題もたくさん起きています。でも、福祉とコミュニティをやっていると、防災力は自然についてくると思うんですね。これを全



部食で盛り上げたいのです。災害復興も福祉もコミュニティも地域防災も、全部食で盛り上げていこうと。これを美味しく楽しく続けていけば、私たちが取り組みたいと思っている栄養問題も心と身体の健康も一緒についてくるということですね。ぜひ、食の力を生かして、強靱な人作り、コミュニティ作りということを皆様に今日認識していただけたら嬉しいです。

今日、ワークショップでは皆さんに、これらについて考えていただきます。後でご説明いたしますね。ここから色んな方がご登壇されますので、ぜひそれらのお話から沢山ヒントをつかんでください。よろしく願いいたします。私からは以上です。ありがとうございました。

講演、以上。



# ながれ、in っるが ことども食堂の輪!

# ながれ、in っるが ことども食堂の輪!

タイムスケジュール

13:00～13:05 ● 主催者あいさつ

13:05～13:30 『いざという時どうする? ～あなたの食と栄養～』

講師 齋藤 由里子氏

13:30～13:50 『敦賀市での災害について』

講師 福井県敦賀市 危機管理対策課

13:50～14:10 『避難所での要配慮者の食について』

講師 公益社団法人 福井県栄養士会 JDA-DATリダー 佐々木 真由美氏

14:15～14:30 『こども食堂 防災拠点化プロジェクト』

講師 森谷 哲氏

14:30～14:50 『市民協働で行う子ども食堂! 実例発表』

講師 松島 陽子氏

ワークショップ

15:00～16:30 ながら防災、ついで防災、こっそり防災を考える 『いつも、もしもワークショップ』

講師 齋藤 由里子氏



結局いつもが大事! いつもからできる「もしも」に繋がる 美味しい楽しい仕掛けを みんなで一緒に考えましょう!

入場 無料

参加者全員プレゼント!



お申し込みが必要です 右のQRコードより お申し込みください



申込締め切り日 10月15日(日)

日時 令和5年10月22日(日)

● 開場 12:30 ● 開演 13:00 (終了 16:30)

場所 プラザ萬象 小ホール 福井県敦賀市東洋町1番1号 Tel. (0770)22-9711

- 主催 つるが子ども食堂ネットワーク
- 後援 ● 福井県 ● 福井県社会福祉協議会 ● 福井県民生協 ● 福井県民生活 ● 敦賀市 ● 敦賀市教育委員会 ● 敦賀市不動産業協会 ● 敦賀市新開社 ● ANHK 福井放送局 ● 株式会社福井県がーふるネット ● 北陸電力株式会社敦賀営業所 ● 株式会社和歌山アール・プラザ敦賀 ● 敦賀ライオンズクラブ ● 敦賀ソフトバンク ● 敦賀市社会福祉協議会 ● 特定非営利活動法人IAA(イ・エー・エー) ● 敦賀市社会福祉協議会 ● 公益社団法人福井県栄養士会 ● 敦賀市防災士会
- ※ 順不同

公益社団法人 味の陣フアンデーション(OAF) 事務局 齋藤 由里子氏

敦賀市危機管理対策課 公益社団法人 福井県栄養士会 JDA-DATリダー 佐々木 真由美氏

特定NPO法人 社会福祉センターむすびね 防災こども食堂プロジェクトがー 森谷 哲氏

特定非営利活動法人 U.grandmalagan 代表理事 松島 陽子氏

お問い合わせ先: つるが子ども食堂ネットワーク (事務局) 一般社団法人 青空 (代表理事: 中村) TEL: 080-5857-5524



市民向けイベント（2023年10月22日・敦賀市）

「広がれ、子ども食堂の輪！ in つるが  
～平時のつながりの大切さ 防災子ども食堂」  
についての振り返り座談

田中 聡  
小澤 卓也

2023年11月26日（ZOOM）

**小澤** 先日、田中さんと私で参加させていただいた「広がれ、子ども食堂の輪！ in つるが」について、参加者としての感想も交えながら話していきたいと思います。

このイベントは、タイトルにもあるように今話題の子ども食堂のプロモーションやその社会的意義について広く敦賀市民に知らせようというのが第一の目的になっていました。ですが、副タイトルに「平時のつながりの大切さ 防災子ども食堂」とあり、TAFさんが積極的に協力していることからわかる通り、子ども食堂が、子どもも含めた市民にとって重要な防災の拠点となり、いざという時には被災者の食問題に大きく貢献しようということを伝える興味深いイベントだったと思います。入場無料で参加者は34名ほどでしたが、とても活気あふれる、楽しく学べるイベントだったと思います。事前登録が前提となっていましたが、当日になって飛び込みで参加を希望された方も何人か受け入れたようですね。我々もTAFさんをはじめとする関係者の皆様のご厚意により、参加させていただけることになりました。

このイベントを主催されたのは、つるが子ども食堂ネットワークさんですが、パンフレットをみますと、福井県、福井福祉協議会、福井民生協、敦賀市、敦賀市教育委員会、敦賀市不動産業会、福井新聞、NHK 福井放送局……といった多くの公的機関、マスメディア、地元の有力組織、ボランティア組織など17の組織が後援しておられます。

言うまでもなく、子ども食堂は、子どもやその保護者、および、地域住民に対して、無料または安い値段で食事を提供すると同時に、地域における人と人とのつながりを促進する食堂のことです。おそらくは、最近問題となっている孤食〔個食と表記することもある……小澤〕を解消すると同時に、平時からいかに子どもたちを地域コミュニティのなかで保護しつつ育てるかという点で、とても重要な役割を担ってきているのだと思います。



こうした平時における地域コミュニティの結束力こそが災害時に生きてくるということは、昨年度の我々の研究においても、「クルーズキッチン」で有名な北海道の観光会社・株式会社クールスターさんや、宮城県の災害問題に積極的に取り組んでいる石巻赤十字病院副院長の植田信策先生への取材からも学んでいたことではあります。今回の敦賀でのイベントのテーマは、まさにそれとつながっている気がします。最後の方には、参加型のワークショップまで準備されているなど、様々な工夫がありましたね。まず、イベントに参加した田中さんの率直な印象をお聞かせください。

**田中** まず、これまで子ども食堂には行ったことがないですし、私の住む京都でどのくらいそれが展開してるのかも知らない状況ですね。だから、今回のイベントに参加し、ワークショップにも加わって、子ども食堂はもとより、さらにそこを拠点として広がりを見せる敦賀のネットワークの話や自治体の取り組みなどの話を聞いたのでとても有益でした。例えば、東京とか大阪などの大都市で子ども食堂の活動をやってる人から話を聞く機会はまだあると思いますが、日本海側の必ずしも大都市とは言えない敦賀という典型的な中核都市でこういう機会を作っているところが意欲的だし、意味があると思います。個人的にも、色々気づかされることの多い企画でした。

**小澤** それではまず、今回のイベントのタイムスケジュール [先に示したパンフレットのタイムスケジュールを参照していただきたい……小澤] に沿って、それぞれの内容を検討していきたいと思います。やはりさすがと言いますか、会の最初と最後に TAF の齋藤さんをご登壇されてイベントをビシッと締めて盛り上げておられましたね。その間に、敦賀市危機管理対策課や JDA-DAT といった公的組織の皆さん、そして、それに続いて NPO 法人でご活躍のみなさんが順に登壇されました。構成としては、TAF 齋藤さんのお話がいわば基調講演という位置づけであり、敦賀市における防災対策の現状や専門家による避難所での食提供の注意点といった基礎的情報を挟んだうえで、具体的な子ども食堂の実態については NPO 法人の方々がご自身の経験に基づいて具体的にお話しされる……という流れになっていたように思います。

その上で、会場の参加者を 5～6 人からなる 6 グループに分け、災害時の食問題に関して議論させ、各グループの代表者が議論内容について報告し、全員でその結果を共有し合うというワークショップが開催されました。これらのグループには、登壇者、中学生、一般市民、それから田中さんと私もそうですが、様々な人々が含まれていましたね。ここでも齋藤さんが仕切り役を務め、明るくユーモアたっぷりに会場を回りながらも、さりげなくご自身の経験に根ざした被災地での経験について説明されていました。進行もじつにスムーズで、イベントは全部で 3 時間半くらいありましたが、私自身は決して長く感じることなく、楽しんで参加することができました。

まず、冒頭での齋藤さんの講演「いざという時どうする？～あなたの食と栄養」についてですが、田中さんはどのような印象をもたれましたか。その全内容については、

別途、文字起こしして掲載〔齋藤さんのご講演内容をご覧ください……小澤〕する予定ですが、おそらく齋藤さんがこれまで全国で講演されきた食と防災・減災の話、じつに手慣れた様子で、今回のテーマである子ども食堂に寄せつつお話されたと思います。齋藤さん特有の明るくポジティブなキャラクターやユーモアが存分に発揮されていましたね。大学関係者や公的組織の講演に不足しがちな親しみやすさにあふれており、深刻な話をしているにもかかわらず希望が感じられるような語り口に思えました。いかがお感じになりましたか。

**田中** 私もイベント以前に一度、ZOOM インタビューでお会いしました。その時も感じたのですが、腹をくくっておられるというか、現場のことを一番具体的にイメージできる方だと思います。報告タイトルにある「いざという時どうする？」の「する」のところを、配布資料ではあえて赤字にして「これはあなた自身の問題ですよ」ということを強調されていましたが、それは最後まで一貫して強調されたポイントでした。しかも、それは特別なことではなくて、普段から行なっていることとすべて地続きなのであって、そのことを具体的にイメージするにはどうしたらいいかについて非常に明確に語られていました。

もちろん、具体例も興味深かったですが、漫画『ドラえもん』のキャラクターに例えて防災と向き合う人々を類型化するなどの工夫も面白かったですね【pp. 43, 70-71 参照】。

**小澤** そうでしたね。世間には、出木杉くんのように何でも理解し、その通り実践できる人ばかりではなく、のび太くんのようなぐうたらな人も多いけど、それでもフェーズフリーなどの心がけ次第で要配慮者を助けるドラえもんになれる……といった話でしたかね。

**田中** そうです。むしろ、何の取り組みもしないとするならば、出木杉くんみたいな人でも才能のもちぐされになる。言い換えれば、防災と向き合ううえで、我々が出木杉くんである必要はなく、むしろ食の取り組みを通じてドラえもんになることもできる。だから、ドラえもんを増やしましょうというわけです。このように、平時の食への取り組みが、いかに「もしも」の時に大きな意味をもつかを、自身の経験を踏まえつつもわかりやすく語っていたのが、齋藤さんの講演の主旨ではないかと思います。

**小澤** 専門家や行政の人が話すと、専門的な情報を伝えなければいけないという意識が強すぎて、ひどい時には独善的な感じで専門知識や経験を押しつけることになったりしかねません。齋藤さんは、そのあたりをととても意識されているかもしれませんね。

私も田中さんと同様の印象をもちました。災害時の食問題について、行政や栄養士のような専門家任せの問題でもなければ、被災者自身で解決できる問題でもないということを、齋藤さんがじつに丁寧の説明し、平時からの人々のネットワークの重要性を強調されていましたね。

私には、そのときの話し方がとても面白かったです。防災の話「敷居が高い」と感じているかもしれない聴衆を惹きつけるためだと思うのですが、「私も昔はそう思っていました、そうではないんです」という言い回しを3度くり返されたんですよ。私は意図的だと思いました。齋藤さんはご自身のことを、「専門家ではない」とか、「3年半しか防災に関わっていない」というようなことを仰っていましたが、これはとんでもない謙遜ですよ。とはいえ、会場の一般市民の方と同じ目線で話し、聞いてもらうという意味では、効果がありそうです。元々、自分自身も防災について知らない一市民だったけど、今はこうして防災の活動に尽力しています。だから、皆さんも私と一緒にやってみましょう！……というメッセージのように感じられました。しばしば「上から目線の専門家」には真似のできない芸当ですね（笑）。会場の方々の「共感」を得ながら、ポイントを絞って話されたところに、齋藤さんのご講演の特色がありました。勉強になります。

しかも、途中で、会場に登壇者も含めて災害関連部署で働く公務員の方々はいること配慮して、みんなギリギリのところまで一生懸命に働いているのだから、行政側を「あまりいじめないであげてください」などとフォローしていましたね。その辺が、田中さんの仰っていた「イメージ力の高さ」、あるいは、現実的な「オーガナイズ力の高さ」なのかもしれません。

**田中** それについては、「行政側も一緒に防災に取り組む仲間だから」というような言い方をされていましたね。

それと、私が注目したのは、自分たちの過去の活動に対する反省を率直に述べ、それについて考えたうえで様々な提案をしているということです。これは、行政が提供している防災のための取り組みであるとか、そういうものの中に失敗した事例が書かれていないことと対極的です。失敗の原因についてしっかりと向き合い、考えるからこそ、解決策が生まれてくるのだと思います。特に、今の時代の行政の人たちというのは、基本的に理想を語るじゃないですか。そのことがあたかも最初から予定されていたかのような形で整理されることが多い。特に防災の分野ではそうだと思います。でも、たいていのことは想定通りには行かないものです。齋藤さんはそのあたりも踏まえて話していました。

**小澤** なるほど、そうかもしれません。それは一つには、行政とか大学の人が業績を上げることにどうしても囚われてしまうということとも関係がありそうですね。今の時代、公務員も教員も何かに取り組み、資金でも引っ張ってくることになれば、かならず「わかりやすい成功の証拠」が求められます。自分たちの評価にも関わるので、できるだけ失敗については触れたくないということになります。私のようなダメ教員には、それほど大きなプレッシャーはありませんが（笑）。

それと、行政の人や専門家が登壇して、防災について話すときには、会場の方々も「真面目な専門的話を聞く」という心構えがみられるときもあります。そういう場所で、ジョークの一つでも言おうもんなら……もちろん、その内容にもよりますけれど……「ふざけるな！」と怒られそうな恐怖を感じることもあるかもしれませんね。立場性が関係するこのあたりの話は、なかなか難しいところかもしれません。しかし、民間の組織であるTAFの齋藤さんが、「市民目線」でジョークを言う時、会場の市民参加者はずっと聞きやすくなる気がします。これは民間の方々々の強みでしょうかね。

例えば、齋藤さんは、「そんなに固くならずに、できることから少しずつ防災していきましょうよ！」ということで、「ながら防災」とか「ついで防災」とか「こっそり防災」と表現していました。ユーモラスでわかりやすい表現ですよ。それまでに、この表現を思い切って言えるような雰囲気をちゃんと作っているからこそ、参加者が笑顔になれる。齋藤さんの個性に多くを負っているのかもしれない。

**田中** そうですね。本来なら気をつかう難しい表現ですね。TAFさんは、おそらく大学で我々が相手をしている人たちとは比べ物にならないくらい多様な人を相手にしているはずですよ。そのあたりの豊富な経験が活かされているのではないかと思います。じつは昨日、私は授業の一環で社会人の勉強会に行き、シルバー学習者たちと話をしました。私はそれも社会との接点だと思っているのですが、実社会と関わらない教員の方が圧倒的に多いです。

**小澤** 田中さん、昔からよく市民との学習会やっておられますよね。年配の方だけではなく、学習意欲の高い学生を集めて勉強会をやったり、田中さん自身が企画し、下手な旅行雑誌よりよほど詳しい情報を盛り込んだパンフレットを配って歴史的建築や遺跡を巡見して解説したりされている。お金も取らず、むしろ資金持ち出しでやっておられる。

**田中** まあ、街歩きのようなものですよ。現在、本務校で地元京都の地域に関わる仕事もしていますしね。今年も、ある地元の祭りに、準備から祭当日まで1か月間ずっと関わりました。そういう風に地域の方々と直接向き合うと、どの地域も特定のグループだけでは説明できない多様性があると感じざるを得ないですね。お年寄りもいれば、壮年の人も、子どももいます。特に、食に関わる仕事をされている方々にとって、食は全世代にかかわることですし、多様性や好き嫌いもあるなど、色々な形で関わらざるを得ないものですよ。そういう場を実際に体験している方々は、様々な世代の違いなども加味しながらちゃんと話を組み立てられるのだと思います。だから、さっき話の出た、「こっそり」とか「ながら」とかいう表現を使用して、「普段やっていることを災害時でもやればいんですよ」という言い方で、どの世代にも通じる話ができるのではないですか。今、多くの大学で声高に叫ばれている「大学と民間の連携」ということを考えるのであれば、まさにそういう場を増やさなければいけないわけです。



が、残念ながら多くの大学ではそれができていません。むしろ、地域との関係を弱める方向に進んでいる大学が多いように、私には見えます。

**小澤** そのあたりについては、先ほども話題に出たクールスター株式会社さんや、石巻赤十字病院の植田先生も同じことをおっしゃっていましたよね。どちらも、「普段から取り組んでないことはできないと考えた方がいい。だから、普段から食の問題に関わってる人こそが、非常時においても柔軟に現場対応できる」と言っておられました。クールスターさんは観光の目玉としてフルコースを作ることができるキッチンバスを所有しておられるので、非常時にはそれをそのまま被災地へ送り込んで食の支援をすることができる。植田先生も、普段ケータリングなどをやっているキッチンカーの団体と積極的に提携して、避難所における食問題の解決に取り組んでいます。しかし、齋藤さんの場合、さらに一歩踏み出して、平時からの心がけ次第で市民の誰もが、災害時でも普段と同じように食問題に貢献できるという主張ですよ。

さて、齋藤さんの次にご講演されたのは、福井県敦賀市の危機管理対策課の方でしたね。「敦賀市での災害について」というタイトルで、主に地元・福井県敦賀市に関連する防災情報についてコンパクトにまとめて紹介しておられました。

ポイントは大きく3点あったかと思います。1つ目は、敦賀市において想定される災害や地理的条件、あるいは、インフラの状況についてです。2つ目は、敦賀市において災害への対策や備えがどの程度なされているかということ。例えば、敦賀市において想定される最多の被災者数は11,500人と推定されていて、その人数分の食料が備蓄されているということが示されました。市の方では7箇所の倉庫があって、アルファ米や水や毛布など備蓄されているとのことでした。市の備えだけでは食料が不足する恐れもあるので、各家庭でローリングストック法などの家庭備蓄も呼びかけていましたね。そして、3つ目として、災害に備えた各種協定の締結状況について説明しておられました。姉妹都市や大企業との災害協定や、災害時における輸送会社との提携などについて話しておられました。全体的には、地元の視点に立った災害・防災関連の基礎データを整理し、簡潔にわかりやすく伝えるのが目的ではなかったかと思います。

この敦賀市危機管理対策課のご報告について、どのようにお感じになりましたか。

**田中** まず、まだ若い職員の方が壇上に上がりましたよね。私が話を聞いた印象としては、おそらく敦賀市危機管理対策課でずっと引き継がれている、この手の話のパッケージがあるのではないかということです。良い意味でも、悪い意味でも、客観的であり、主観はほとんど入っていませんでしたね。主観が入った話をすると、行政としてはまずいだろうから、決まりきった形式で危機管理対策の話がされたという印象です。

敦賀市としての独自性については、かつて周辺で起こったタンカー事故など具体的な事例を挙げて話しておられるとは感じましたが、敦賀市が住民のためにどのような

備えをしているかに関する説明については、他の自治体でも聞ける話のように感じました。もちろん、会場にいる敦賀市民にとっては身近で重要な問題ですし、敦賀のような地方都市でこうした子ども食堂や防災に関連した市民向けイベントが県や市の後援を受けて開催されているという意識の高さを知ることができたのは良かったです。でも、他所からやってきて列席させていただいた我々のような参加者にとっては、自分たちの街に持ち帰りたいという新規性や意外性はありませんでした。公的立場の問題もあるとは思いますが。

**小澤** 会場で連続して聞いていると、齋藤さんと敦賀市危機管理対策課さんの語りやプレゼンテーションには明確なコントラストがありましたね。事前に相談されていたのかどうかはわかりませんが、田中さんの言われる通り、イベント内での両者の役割は異なっていたように思います。立場の違う者同士が、互いに手を携えて防災に向き合うべきだというメッセージなのかもしれないですね。

**田中** そうですね。敦賀市危機管理対策課さんは、強い「地元」意識で語られたのではないですか。防災について行政側で対処できる範囲と、それを超えた範囲について、敦賀市民にははっきりと自覚させるような、そういう語りだったかもしれませんね。その意味では、5人の講演者のうち、最初の1名だけ行政の方だというのは、イベント全体の組み立てとしてうまく機能していた気がします。

**小澤** たしかにそうですね。それに関連して申し上げますと、3番目に講演された、公益社団法人福井県栄養士会 JDA-DAT リーダーの佐々木眞由美さんも、国や都道府県の要請を受けて医療や福祉のチームと連携して活動されるので、「行政」ではありませんが、公的な立場から慎重に発言されていたと思います。講演タイトルは、「避難所での要配慮者の食について」でしたね。齋藤さんが主張しているように、緊急時の食問題については子どもも含む多くの一般住民が関与できる余地がありますが、もちろんなかには専門家の指導を受けないとできないこともありますので、そのあたりの注意喚起をされていましたね。私の家族にも強烈なアレルギー体質の者がいますので、人ごとではありません。

特に要介助者の食事支援についてお話されていて、例えば、流動食、粉ミルク、介助食、あるいは、糖尿病などに関する特殊食、さらには、アレルギーやハラール食などの信仰や文化に関わる食事の配慮などについても説明しておられました。これは齋藤さんが語るいわば「みんなの、みんなによる、みんなのための食」の議論を栄養士の立場から補完した内容だと見ることができそうです。

**田中** パンフレット掲載のプロフィールを拝見しますと、佐々木さんは、管理栄養士の免許を取得されてから病院だけでなく、高齢者施設にも勤務された経験がおありのようです。そういう経験をしたあとで福井県に戻って来られて、今の仕事をされている。だから、この方もやはり現場をつぶさに見てきている方であって、具体的にどうい

風な形で問題に対応すればいいのかということをご提案しておられます。スタッフの養成にもずっと関与されているようです。そうした経験を踏まえているからこそ、要配慮者への食に対して専門知識を活かしつつも、現実的かつ具体例に対応しなければいけないということを示されたと思います。

また、この話と連動するように、イベント会場に災害食に混じって備蓄向けの赤ちゃん用粉ミルクなども置かれていて、話が理解しやすいように工夫されていました。

**小澤** たしかに、ありました。そういえば、後のワークショップのときにも、グループ分けされた人々同士で仲良くアルファ米の備蓄米を食べましたね。

**田中** 水でもどして試食しましたね。意外と食べられるものだけど、齋藤さんも言っていたように、あれを毎日食べるというのは厳しいですね。あの試食があったので、齋藤さんや佐々木さんのお話にリアリティが感じられました。具体的に「災害時にはこういうものを食べるんですよ」という、実践と言いますか、体験をさせていただきました。

話を戻しますが、内容的にこの佐々木さんの話が講演スケジュール前半部の最後になると思います。これ以降は、より具体的な子ども食堂の話になっていきますから。齋藤さん、敦賀市危機管理対策課さん、そして、佐々木さんの話を連続して聞くことで、会場の参加者に対して、災害前の準備と災害勃発の行動について具体的にイメージできるように配慮されていたと思います。こうした流れに注目するならば、佐々木さんのお話は、栄養士の視点から避難所の食に論点を絞って専門的知見を開陳するというもので、前半部分の流れを考慮した収まりの良い話だったといえます。

**小澤** なるほど。私の個人的意見を言わせていただくと、佐々木さんのお話の基礎的部分は、石巻赤十字病院の植田先生のお話と酷似していると思いました。もちろん、かたや栄養士として、かたや医師として、多少異なった角度から発言されているわけですが、専門が違っても同じ意見に落ち着いているというところが重要だと思います。すなわち、避難所生活の長期化による食事の問題と不健康の密接な関係性についてです。

それと、個人的に興味深かったのは、避難生活が50日ほど過ぎると最近の日本の避難所では比較的食事情が安定し、栄養のバランスも良くなるケースもあるのだけれど、被災者の方を喜ばせるために良かれと思って運び込まれてくる多くの菓子やジュース類が、避難所生活者にとって糖分のとり過ぎによるカロリーオーバーや塩分過多という別の健康被害を誘発しかねないというお話でした。これもきっと、佐々木さんの体験から得られる教訓なんですよね。このあたりをしっかりと管理しておかなければ、ちょっとおおげさに言わせていただくと「地獄への道は善意で舗装されている」ということになりかねないと学びました。

さらに、気になったのが、要配慮者のなかにイスラーム教徒が含まれていて、ハラール食などの準備も必要とされていたことです。誤解がないように先に申し上げておきますが、この配慮は素晴らしいことだと思っています。でも、赤ちゃんや高齢者の方、あるいはアレルギーの方などと違って、これは信仰や文化に関する分類になります。栄養士会ではどのようなデータに基づき、どのように判断しているのか、とても興味があります。このような宗教的、文化的マイノリティへの救済は、どのように決定されているのかということです。イスラームの方を尊重し、ハラールを準備するのと同じように、例えば、ユダヤ教徒の方にはコーシェルを準備する必要があるだろうし、信仰の問題ではなくても、例えば、ベジタリアンやヴィーガンなど食とアイデンティティが強く結びついてる住民の方はいらっしゃいます。その地域における単純な人数や人口の割合で判断するとしたら、社会貢献などの要素もあると思うので、場合によっては不満が出るかもしれません。こうした住民の食の多様性に対して、どの程度対応する方針なのか、機会があればぜひ勉強させていただきたいですね。

**田中** 敦賀の場合は、外国人の方や異なる文化を持っておられるような方々の人口に占める割合が重要ではないですかね。最近、私の住む京都でも外国人労働者の方が増えてきていますので、異文化という視点からすると日本国内での地域差が拡大してきているように思います。栄養士会の人たちが、そういうことに関する情報をどれだけ事前に入手しているかということですね。

とはいえ、それこそ普段から「ハラール・フードを食べる会」とか、そういうイベントを開催していたらすぐに対応できるでしょうが、我々市民にはほとんどそういう機会がありません。大学の学食などでハラール・フードを用意する大学も増えてきましたが、それはいまのところ限定されたメニューに過ぎないし、災害時にそれが活かせるかという点で難しいと思います。一般論で言うと、それぞれの自治体がどういう文化圏の住民によって成り立っているかということや住民間で共有する場を準備することが大切であって、そういう場がないと災害時の対応は難しいのではないですかね。

**小澤** そうかもしれません。以前、石巻市で調査したときに関係者からうかがったように、平時から地域住民の詳しい情報に触れている福祉関係の方々の役割も重要になってくるかもしれませんね。

それと、先ほど田中さんが仰っていましたが、実際にアルファ米を食べ、1度きりならそれなりに食べることができるけれど、それを数ヶ月間食べ続けるのは厳しいということを自ら体験する機会が設定されていたことは意味があると思いました。とりわけ、子どもは食べたことない食事を嫌がる傾向がありますから、平時に災害食を食べる経験を持たせるべきだということを教えていただいた気がします。そういう教育的視点も含めて、佐々木さんの話には重要な学びがありました。



**田中** 確かにそうですね。平時から防災や減災について考えておかないと、そういう機会はないですからね。災害食として昔は乾パンのようなものが主流だったと思いますが、今やもっとバラエティ豊かになり、割とおいしい缶詰に入ったパンなどもありますけれど、それでも意識的に手に取らないと食べるチャンスはなかなかないでしょう。

とは言っても、もちろん備蓄の食品だけでは十分な防災とはならないわけであって、それを越えた平時からの食の備えが必要になります。そのあたりで、後半に登壇者の方々によって語られる「子ども食堂」という場が重要になってくるわけでしょう。

**小澤** その子ども食堂に関するご講演ですが、まずは認定 NPO 法人「全国子ども食堂支援センター・むすびえ」の森谷哲さんが登壇され、「子ども食堂防災拠点化プロジェクト」という、まさしく今田中さんからご指摘があったズバリそのもののテーマでお話されました。森谷さんは、ご自身では IT 企業の取締役をされているとのことですが、311 関連の報道に触れ、地域における人と人との結びつきの重要性を認識したことから、市民としての防災ネットワーク作りに注目するようになったと仰っていました。その延長線上で、平時からの地域社会における人のつながりこそが大切であり、まずはそこからこぼれ落ちてしまいがちな人々を救済するのが先決だということで、地元の東京都葛飾区亀有で子ども食堂を開かれたということでした。「むすびえ」の紹介欄などを拝見しますと、この方は NPO 団体のプロジェクト・リーダーの一人であり、防災士の資格をもっておられるようですが、少なくともお話をうかがった限りでは、そういう専門的な立場で子どもたちと接してはいないようです。当初は葛飾会議と称する子どもたちのための勉強会兼交流会を開催するところから活動スタートされたとのこと。そういう子どもの日常生活に深くコミットしながら他者との交流の機会をつくり、その上で防災のことも学んでもらおうという姿勢なのではないかと推察します。

森谷さんのお話の後半は、基本的にご自身の日々の体験談と言いますか、子ども食堂での日常について日記風に語っておられたという印象です。子ども食堂について、森谷さんは、「子どもが一人でも安心してくることができる地域の食堂」と定義しておられ、自らの体験から単に金銭的な問題だけでなく、食事内容も含めた「子どもの貧困」を特に問題視しておられました。今あちこちで言われている、孤食の問題に通じますね。みんなでワイワイ楽しく食べる共食を通じて地域のコミュニティ意識を強化することを強調しておられたと思います。経営されている子ども食堂では、高校生のアルバイトの方もいるということですので、昔の学校のように年齢的な縦のつながりも生まれるということでしょう。そして、子どもが中心となることで、保護者も巻き込まれていくことになるでしょうから、そうして地域コミュニティを強化することが、災害時に自然に協力しあえるという意味で最大の防災につながるということでした。森谷さんのご講演について、どう思われましたか。

**田中** 実は、ワークショップの時に、私は森谷さんと同じグループにいたんですね。災害時につながるような平時の取り組みについて各人で考えるというテーマでしたが、多くのメンバーには具体例がなかなか出てこない。防災につながる普段の活動が具体的に浮かんでこないんです。そういうなかで森谷さんだけは、ガスコンロを使ってみんなで焼肉をすとか、野球チームに参加してみんなで盛り上がりビール飲むとか、とても身近で具体的な案を次々とお出しておられた。彼は防災ということを大上段に構えて論じるよりも、普段からいかに交流するかというところを徹底的に重視しているように感じました。講演のお話もそういう立場だったと思います。

森谷さんの地元が葛飾区ということで、映画『男はつらいよ』に出てくる葛飾柴又の寅さんを思い出しますが、あの映画に描かれた社会背景などを思い浮かべると、学校帰りの子どもが駄菓子屋さんの前を通って店主に「ただいま」と普通に挨拶を交わしているような雰囲気みたいなものが、きっとまだ空気として残っているのではないですかね。森谷さんがそういうところで育ったとすると、地域の大人と子どもが普通に話せるというこども食堂という具体的な交流の場をイメージしやすかったのではないかと思います。

防災を特別視する必要はなく、地域の未来を担う子どもたちがこども食堂を拠点として普段から緊密な住民間のつながりを維持することができれば、それが一番のセーフティネットになる……という確信がある方ではないでしょうか。

**小澤** 田中さんのお考えに私も同意します。森谷さんの徹底的な子ども目線は、私にとってはとても新鮮でもありましたし、色々と考えさせられました。

その上で、こども食堂に息子や娘を送り出す親の立場からすると、いじめや虐待を防ぐためにどのような措置を講じておられるのかが気になります。もちろん、食堂ごとに条件に環境や条件が違ってしまうでしょうし、周辺地域の社会状況も影響するでしょうが、地元の地域社会に開かれたこども食堂にしようとするれば、それゆえの子ども間のトラブルや上回生や大人からの小さい子どもに対する虐待などについて心配しないわけにはいかないでしょう。小中高の学校をめぐるその手の事件もよくニュースなどで報道されていますから。もちろん、いじめが起こる可能性があるからこども食堂をなくすべきというような馬鹿げた極論を誘導するつもりはまったくなく、むしろ森谷さんが信じておられる子どもの力が安全な環境で安心して発揮されるにはどのような条件や環境がベストなのかが気になるわけです。各食堂任せで良いのかどうか。とはいえ、もし厳しい規制やルールを押し付けてしまう形になれば、健康的で外にも開かれた力強いコミュニティ意識が育たなくなるかもしれません。もちろん、この問い自体が難問であることは重々承知していますが、そのあたりについてこども食堂関係者の皆さんはどのようにお考えか、ぜひ機会があったらうかがいたいところです。

**田中** それは難しい問題ですね。その話と関連すると思うのですが、イベントでは子ども食堂に輝かしい未来があるという話を伺ったわけだけけれども、逆にうまくいわずに閉鎖された子ども食堂の話も合わせて聞きたかったですね。イベント後、個人的に質問させていただいたときも、そういうことについてはこれまで考えたことがなかったと仰っていたし、そもそも森谷さんの立場だと答えにくい質問なのだと思います。おそらく、地域ごとに子ども食堂のあり方は多様だと思うんですよ。まったく違う形になっている場合もあるはずですよ。子ども食堂の社会的意義は、地元の学校とうまく提携できるとより高まると思いますが、地域によっては学校と連携してうまく運営できているところもあれば、そうでないところもあるでしょう。

日本の戦後史の視点でみると、個人で経営してる塾のあり方みたいなものとすごくよく似てるように思います。学校で収まらないような子どもたちに対して学問の面白さを教え、勉強は楽しいと伝えてくれる塾もあれば、厳しい指導で子どもを一定の型にはめていくような塾もありました。現在の子ども食堂の置かれてる立場と似ているように思います。この点では、森谷さんの後に登壇した松島さんのお話のなかで、子ども食堂の歴史を語り継いでいきたいと述べておられたことはとても大事で、失敗例や問題点もふまえつつ、より良い子ども食堂をつくっていくということです。

**小澤** 新しい試みにはつねに何かしらの危険や不安がつきものですが、それでもなお子ども食堂を通じた地域コミュニティの結束や活性化が重要なのだというメッセージなのかもしれません。

さて最後の登壇者は、任意団体「うわじまグランマ」代表理事の松島洋子さん、ご講演のタイトルは「市民共働で行う子ども食堂実例発表」でした。少し固めのタイトルですが、実際にはとても柔らかく、会場の方を惹きつけるのがお上手な方でしたね。松島さんの自己紹介などを拝見しますと、4人の子育て中にPTA活動に携わったところから始まり、愛媛PTA連合会の副会長や宇和島市PTA連合会長を務めて得た経験もあって、現在でも顧問を続けておられるそうです。地元の宇和島の降雨被害で子どもを含む13名が死去するという辛い災害を契機にこの「うわじまグランマ」を立ち上げることになったとのことでした。この組織自体には2018年の西日本集中豪雨の被災者に対して物資の支援をされるなど実績もあって素晴らしいのですが、さらに松島さんは別途会社経営もされていて、さらにNPO法人とか子ども食堂のネットワークの代表や事務局をやっておられる。その活動をすべて追うだけでも、私などは頭がクラクラしてくるというか、どこからこのエネルギー湧いてくるのかと、正直言って驚嘆しますね。そのあたりの経緯や実績、そして、そのエネルギー体験から得られた教訓について、TAFの齋藤さんと同じようにわかりやすくユーモラスなポンチ絵上に図示するなどサービス精神旺盛な方でした。

私の感想としては、やはり PTA 組織という教育現場へのいわば市民参加というところからスタートされたことで、行政組織ではどうしても行き届かない現場の声をいかに反映するかというのが松島さんの組織づくりの核になったのではないかと思います。それが防災関連事業にも子ども食堂の運営にもつながっている気がします。特に、地元である宇和島の事例から見えてきた課題について、当事者目線でお話しされていて、支援物資とか食の分配の問題、炊き出しの実施などについて具体的に説明されていたのが印象的です。宇和島市とキッチンカー団体との協定の話もあり、昨年度に石巻の植田先生が積極的に災害時におけるキッチンカーとの提携を模索している姿と重なってみえました。使われてない小学校を子ども食堂に変えて経営するというアイデアも、地方ならではの環境だからこそ出てきたのかと思います。使われてない小学校を子ども食堂として利用するにも、市の所有物であるために交渉の手続きが大変で、現在その簡素化に取り組んでいるという話も興味深かったです。防災訓練や講演、また、非常食体験などを各地の諸組織と提携しながら実践しているとも語っておられましたね。

**田中** 松島さんの話は、今回のイベントのタイトルである「子ども食堂の輪」についてもっとも具体的で、我々にも何かしらの協力ができそうだとおわせてくれる内容でした。他の登壇者もそうですが、とりわけ松島さんはタイトルの付け方が上手いなと思いました。先ほどの小澤さんの話にも出ましたが、あれだけ多忙な方が次から次へと企画を立て、それに毎回のようにキャッチーなタイトルをつけられるというセンスであるとか、その行為を楽しんでおられるような雰囲気を感じられて、とても引き込まれる説得力のあるお話でした。とにかく、パワフルな方でしたね。

おそらく、地球環境の問題などもあって、宇和島という港を抱えた小さな町ならではの課題があるのだらうと思います。高齢化が進んでいるといった問題もあるかもしれませんが、そういうなかでコミュニティの再生はとても重要な課題でしょう。松島さんは PTA 活動を基盤にしていますが、大都市だと PTA に若い親が入りたがらない状況もありますよね。PTA という組織そのものが見直されてるような状況です。でも、宇和島の場合、PTA 活動から生まれて、親の目線で「下」から盛り上げていけるような市民活動ができています。おそらく、松島さんと同世代ぐらいの方が何人もいて、リーダーシップをとり、人と人とを結びつけていくなかで、PTA 自体も強化されていったのではないかと思います。

だから、松島さんがベースにしているそういう組織やネットワークがどういうものであるかについてもっと詳細をうかがえば、きっと他の地域に参考になる部分があると思います。例えば、PTA の視点からすれば、廃校になった小学校の再利用は思いつきやすいでしょうが、キッチンカーを導入するとか、子ども食堂を設置するという発想は簡単には出てこないように思います。こういう発想は、松島さんが築い



たネットワークや人間関係のなかから出てきたものではないですかね。演壇で披露していたキャッチーな言葉の感覚も、同様であると思います。地元の感覚と地元を超えて広がるネットワークが肝でしょう。

**小澤** その松島さんたちのPTA視点から組み立てられたネットワークの話についてですが、直感的に女性の視点が反映されているような気がしました。宇和島に行ったこともないし、詳しい情報をもっているわけでもないのですが、松島さんのお話をうかがった印象と、これまでの東北での調査経験、そして、TAFの皆さんとの意見交換などから、そのように感じました。実際、東北で被災者の方に色々とお話していただくなかで、女性の置かれているたいへんな事情について何度もうかがいました。男女同権と言いつつも、実際にはジェンダーバイアスはまだまだ厳しいものがあって、とりわけ食の問題については、往々にして女性に課せられているようです。もちろん、これは東北だけでなく、日本全体の問題でもあると思いますが。

その観点からすると、松島さんたちの組織が女性の視点を活かして「下から」組み立てた組織やネットワークであり、食の問題に深くかかわりつつ、地域全体のコミュニティ再生や防災ネットワークづくりに貢献しているわけですから、この活動の成功を通じて各地でジェンダーバイアス解消につながるモデルケースになってくれればという個人的な期待があります。これについては、もし機会があれば松島さんのお話をうかがいたいところです。松島さんが代表を務める組織の名に「グランマ」、つまり「お祖母ちゃん」という語が入っていますので、何らかの形で女性としての意識や視点が組織の理念や事業計画などに反映されているのではないですかね。

**田中** 宇和島は漁師町で、伊達氏の城下町であるなど、歴史の古い海の町であるということとを考慮すると、やはり女性に課せられた社会的役割には独特なものがあったと思いますよ。もちろん、現在では大きな社会的変化が起こっているとは思いますが、コミュニティのなかでの女性の立ち位置が一気に好ましいものへと変化するとは思えないので、そういうことに関する宇和島の女性の思いが、松島さんたちの活動と結びついてる可能性はありますね。

**小澤** 女性の視点から見た家庭、食、あるいは、子育てなどの問題も多いでしょうし、それこそ平時から皆さんが様々に苦労されていることが、災害時に強調され、肥大化しかねません。立場の弱い人が、災害時にはさらに脆弱化させられる。まさに、齋藤さんの言う通り、災害は「弱い者いじめ」を強化します。その現状をよく知り、理解しているのが、女性たちということではないでしょうか。今度、松島さんに聞いてみましょう。

**田中** もしかすると、いま話している我々にこそ偏見が働いてしまっているかもしれないので、実際に松島さんに尋ねたら、「そんなことはありませんよ。宇和島のPTAでは男

女双方が活躍してますよ」という返答があるかもしれないですけどね。決めつけは禁物です。

**小澤** そうですね。そうなったら、「勝手なことを申しあげてすみませんでした」と素直に謝って許してもらいしかありません。

**田中** いずれにしても、地域性が重要なキーワードであることは間違いなさそうです。松島さんだけでなく、今回のイベントで話された方々の言う「地域のつながり」というものは、それぞれ地域ごとに大きな差があるのではないですかね。

**小澤** たしかにそうですね。

それと同時に、地域を超えた共通部分もありましたね。例えば、齋藤さんと松島さんは、ともに「防災のために頑張りすぎない」と呼び掛けている点で似ていますよね。

「地域の人々のため、つねに防災について考え続けるような立派な人間になれ！大切な命を君が救うのだ！」と語られてしまうと、「いやいや、無理無理……」という感じで聞き手の腰が引けてしまい兼ねません。それに対して、例えば齋藤さんは、「頼もうプロジェクト」のようなことを提案されて、自分にもできる小さいところから防災に取り組もう、できないことは他の人に頼んでみんなで防災にとりかかろう、といったメッセージを送っておられました。これこそ、市民感覚に寄り添ったじつに現実的な呼びかけだと思います。「あ、そうか。とりあえずできるところから始めて、もしくはいたら他人に助けてもらえばいい。それなら、ひとつやってみようか……」ということになりますよ。防災は、「ながら」、「ついで」、「こっそり」の気持ちで取り組んだらいいという。まずは動き出すことに意味があるというわけです。そうした、私も含めた「弱い人間」を優しく包み込みつつ、専門性を押しつけない呼びかけをされているところにこそ、齋藤さんや松島さんの語りの素晴らしさがあると思いました。

**田中** このイベントにおける齋藤さんから松島さんまでの流れの良さも、参加者の理解をうまく高めるようになっていたと思います。皆さん、発表時間をしっかりと守り、事前にちゃんと報告の準備をして、会場の人々にわかりやすく説明をしようと心がけていたように思います。私の知っている歴史系の学会では、自戒を込めて言いますが、時間をきっちり守る人はほとんどいませんよ。今回は一人だいたい15分から20分ぐらいでテンポよく次々と話題提供をしていき、参加者にそれぞれをつなげて考えさせ、さらに、スケジュール最後のワークショップでの協働体験と議論を踏まえて「自分ごと」として防災について考えさせる。非常によくできた組み立てになっていると思います。

**小澤** ちょうどイベント最後のワークショップについて言及されましたので、そちらに話を移しましょう。ここでも「講師」ということで事実上の仕切り役をされた齋藤さんのプロっぷりが目立ちましたね。タイトルもズバリ「ながら防災・ついで防災・こっ

そり防災について考える「いつも・もしもワークショップ」ということで、先ほども話題にのぼった「誰でもできる市民向け防災」について考える企画だったと思います。会場の参加者を登壇者も含めて5～6人で構成される6つのグループに分け、まずは各人が平時から取り組めると考える防災のアイデアを出して紙に書き、自助、共助、公助の区分を設けた大きな模造紙にそれぞれ貼っていき、それらを基にしてグループ内で相互に話し合うという企画でした。

田中さんのグループには、登壇者の森谷さんが入っておられましたね。どういう雰囲気でしたか。ワークショップ自体の感想でも結構です。

**田中** ああ議論のスタイルは、大学の授業でも時々実施されるもので、とりわけ地域活動に取り組む人々の間でよく使われる手法ですね。職種や年齢などが固まらないよう振り分けられた小グループのなかで、互いに知らない者同士が穏やかに話し合っていましたね。まずは自己紹介から始め、まったく知らない相手のことを探り探り議論するので、最初は正直言って話しにくさがありました。そういう状況でも、やはり森谷さんは手慣れておられ、どのように話せばよいのかという見本のようなので、かなりスムーズに議論が進みましたね。そこに子ども食堂の方や、福祉関係の人が絡んでいく形で、全体としての議論がうまく調整されていったように思います。

議論の傍ら、先ほども話に出たように、あらかじめ水を入れてセットしておき、グループごとに一袋ずつ渡された災害食のアルファ米を分け合って食べるというサブイベントもありましたね。ちょうど議論が白熱する最中で、いわば小休止として災害食の共食を行うということで、とても練られたスケジューリングだったと思います。

それとワークショップの最初、おそらくはああいう話し合いの場に慣れていない人々をあらかじめ想定して、「こういう風に考えてみましょう！」といった感じで具体例を挙げたり、議論のポイントを整理されたりして、まず個々人で考えるヒントを与えていたのも良かったですね。各グループでの議論中も、齋藤さんが各グループをまわりながら、様子を伺ったり、アドバイスをしたりしていましたね。そういう手助けがあったから、全体では1時間ちょっとにも及ぶワークショップが成立したのだと思います。その結果、グループごとの発表内容にかなりの違いが出たことも興味深かったですね。

**小澤** 各グループの報告のなかで、印象に残ったものはありますか。

**田中** 防災に関する意見については特別に印象的だったものはないですが、話し合いのなかで自分自身の経験をもとに話している人たちは印象に残りました。小澤さんのグループにも、被災時におけるアマチュア無線の重要性について熱心に語る年配の無線愛好家がいきましたよね。普段の取り組みについて語る別グループの高校生も印象的でした。

とはいえ、やはり強く思い出されるのは、自分の属したグループの方々ですね。私のグループのメンバーは6人でした。一人は森谷さんで、あと栄養士を目指している女性、看護師の女性、防災士の資格をもつ元教員の年配女性、敦賀市の危機管理対策課の主査の方、そして、私でした。とてもバラエティに富んだメンバーで、様々な案が出されたのですが、やはり行政の方は行政に寄った意見しか出てこない……というか、出しにくいというところが感じられました。

それに対して、元教員の女性は「普段から街歩きをしておく」などと発言されていて、私もなるほどと思いましたね。

森谷さんは、普段から行政の人とつながりを作って、どこに行けば災害時のアルファ米が手に入るか知っておくといった現実的な話をされていましたね。

**小澤** ワークショップで実践された、知らない者同士の議論や災害食の分け合いというのは、実際の災害時における現場の状況をシュミレーションしたものではないかとも考えられますね。もっとも本当の被災現場では、それぞれが生存をかけてアルファ米をどう分けあうかなどより緊迫した状況が想定されますが、それでもそれをああいふ形で疑似体験しておくことは重要だと思います。

齋藤さんの仕切りは、もはや名人芸といった感じさえしました。「ついで」、「ながら」、「こっそり」という言葉にも表れているように、聞く人の警戒心を解きほぐすような良い意味での議論の「軽快さ」がポイントだと思いました。テンポの良いリズム感も感じられました。得てして専門家は、長々と議論の前提について話し、難しい言葉で話しますから、一般の参加者は途中で飽きてしまったり、眠くなったりしがちです。齋藤さんは……松島さんも同様ですが……、最短距離で相手の心を動かすように努力されているように思います。もちろん、お二人は食や防災の専門家なわけですが、それ以前にコミュニケーション能力自体が磨き上げられているのではないのでしょうか。

大学の授業や市民講座で、冗談言ってスベりまくる私などは論外ですね（笑）。

**田中** 齋藤さんたちには無駄がない。我々には無駄が多い（笑）。

**小澤** やはり、ポイントは市民感覚だと思います。市民感覚をうまく活かしつつ、専門的な話をされていて、その混じり具合がちょうど良いのでしょうか。

**田中** 私のグループに齋藤さんがまわって来られた時に、私が熟考しつつ「なかなか書きにくいですね」と言ったら、こうですか、ああですかと、いい感じでグイグイ攻められました（笑）。語りかけたり、導いたりするのがとても上手ですよ。

例えば、大学の講義においても、学生に問いかけるのは難しい。よく私は大講義で問いを立て、教室を歩き回っては学生にマイクを渡して答えてもらいます。乱暴にマイクを向けても学生は答えにくいわけだけど、うまく問いかけると答えてくれます。大事なのは問いかけ方だと思います。



齋藤さんをはじめとする TAF の方々は、そういう話し方、他人の「巻き込み方」を鍛えておられる気がします。松島さんもそうですね。

**小澤** 本当にそうですね。学ぶことが多いです。

さて、ありがたいことに、TAF さんの方からこのイベント後にとられたアンケート結果についても、個人情報をお知らせしないようにしたうえで、資料としてこちらへお見せいただいております。なので、そのあたりも田中さんと共有しつつ、イベント全体を総括したいと思うのですが、まずイベントに関する田中さんの率直なご意見はいかがでしょう。

**田中** 出席してよかったと思えるイベントだったと思います。大学教員をしていると、この手の企画に参加するときには、基本的に自分の学問的専門分野を背負って参加することになるじゃないですか。そうすると、専門家としての知見が求められるわけだけど、今回我々は一市民として参加したわけです。私としては、まずはその経験が得難かったですね。

例えば、ワークショップのときに、齋藤さんから普段の生活について問われたりするわけです。それに答えて、私は自分でも料理しますよというような話から始まって、何をこんな風にする……といった会話を交わしたわけです。私の場合、単身で暮らしていることもあって、このような一生活人としてイベントに参加することはまずないですね。私の住んでいる京都でも、仕事と関係なしに地域社会の一メンバーとしてあの種類のイベントに参加するという機会はなかったです。小澤さんの場合は状況が違うと思いますが。

市民感覚で率直に言うと、私の立場からすれば、例え子ども食堂に関心があったとしても、単身でこれに関わろうという気がおきないと思います。だからこそ今回、こういうイベントに参加させてもらう機会を得て、本当に多くのことを考えさせられました。私のような年配の、一人暮らしの男性が、地域といかに関わっていくのかを実感する場となりましたね。これは貴重な経験でした。

**小澤** 田中さんや私のように、もともと別の学問的専門領域の研究者が、なぜ足掛け5年近くこのような災害研究に一生懸命関わってきたのか……ということと関係しますが、やはり TAF さんも声高に主張しておられるように、一市民として主体的かつ積極的に防災に関わることが重要なのだと思います。今回の田中さんは、まさにその真面目な専門研究者であるがゆえに忘れかけていた市民感覚を再確認する良い機会になったということでしょうか。

そして、一市民の目線から防災について考えるということこそ、今回のイベントに臨んだ TAF さんの目的だったのではないですかね。私自身も、今回は一市民として、変な言い方かもしれませんが「気軽な気持ち」で最後まで楽しみながら防災について学ぶことができました。

そして、先ほど申し上げたように、イベントの最後に提出した正式参加者 34 名〔この数字には飛び入り参加した市民数名が入っていない可能性がある。また、13 名は登壇者や主催者であった……小澤〕のアンケート結果の内容について見させていただきながら、参加者の皆さん方の印象などについても少し話してしてみたいと思います。本来、このアンケート自体も報告書に掲載させていただくと読者にとって有益だと思いますが、これは主催者の皆さんが集計したものであるようなので、文字起こしして研究報告書にまとめる際に、その詳細を掲載するのは遠慮しておこうと思います。

さて、アンケートの内容についてですが、まずイベント全体の印象について「どうお感じになりましたか」との質問に関して、「大変満足」と「満足してる」が 97% を占めており、「普通」というのが 30 回答中 1 人だけです。 「不満」と「たいへん不満」と回答された方はいませんでした。つまり、参加者のほとんどは満足してお帰りになったということですね。

満足した理由としては、「子ども食堂や防災への取り組みに関する新しい知識を得た」と答えている方が多いですね。なかには、「食の角度から防災の話が展開されたのが新鮮」と答えている方がおられます。齋藤さんをはじめとする TAF さんも、主催者の皆さんも、喜んでおられるのではないですか。齋藤さん、森谷さん、松島さんの名前を挙げて、面白かったと感想を述べている方もいます。齋藤さんのスムーズな司会進行や、森谷さんと松島さんによる具体的な子ども食堂の活動なども参加者に影響を及ぼしたようです。

**田中** 繰り返しになりますが、私にとって一番驚きがあったのは松島さんの話でしたね。齋藤さんについては、先に小澤さんと一緒にインタビューしているし、資料などからその実績も知っていて、あらかじめすごい方だと知っていましたからね。松島さんが語る様々な具体的事例はとても印象的でインパクトが強かった。

**小澤** 他には、「地域のつながりについて有益な話が聴けた」、「食に対する考え方を理解できた」、「素晴らしい専門家による和気あいあいの議論」などの感想が寄せられています。たしかにそうかもしれません。食を通じて普段から「顔の見える」形で協力的な相互関係を築いておけば、それがすなわち防災にも好影響を与えるということですから、アンケート結果全体を俯瞰すると、そうした主催者側の主張は大枠では聴衆に理解されたように思います。

**田中** ところで、イベントに参加した人たちは、もともと子ども食堂の方に関心があったのか、それとも防災の方に興味があったのか、アンケート結果からわかりますか。

**小澤** そういう質問はなかったですし、アンケート全体をみても、回答者の関心が、子ども食堂と防災のどちらに傾いているか見えてこないのです、なんとも言えません。

こちらに開示していただいている情報で言うと、アンケートの質問は、イベント全体の印象、特に印象に残ったポイント、わからなかったことやもっと知りたいこと、

今後実際に行動しようと思ったこと、の4点だけです。あとは、子ども食堂に対する意見や今後の活動に対する意見といった自由記述欄もあります。

**田中** 個人的な印象としては、最近、子ども食堂に対する全国的な関心が高まっているように思うので、その話を聞きに来たら、防災の話題もしっかりされていて、その2つがつながっていることがわかった、という流れで理解された方が多かったのではないかと思います。

**小澤** イベントのメインタイトルが「広がれ、こども食堂の輪！ in つるが」で、サブタイトルに「防災こども食堂」とありますので、主催者側としてもメインディッシュはこども食堂であると認識しておられると思います。

**田中** その通りで、子ども食堂と防災とを結びつけたところに、この企画の独創性があると思いますね。そのあたりは、アンケートの反応を見ると、ある程度伝わったように思います。

とはいえ、今回のイベントが、そもそも来場者のニーズに対してどの程度応えることができたかについては、もう少し検証が必要な気がします。

子ども食堂を実際に自分で運営してみたいという人たちも来ていたから、もっと子ども食堂に関する詳細な情報が知りたかったという参加者もいたように思います。

**小澤** アンケートの「わからなかったこと」として、「こども食堂の運営がどうなっているのか知りたい」という意見が2件出ていますね。「こども食堂の失敗例について知りたい」と書いている方も1人いますね。この結果からすると、確かに子ども食堂の経営に関するより詳細な話を聞きたかった人は何人かいたと考えて良さそうですね。

とはいえ、「子ども食堂に関してわかったこと」について選択肢から選ぶ質問項目では、その「必要性が理解できた」を選んだ回答者は全体の約93%、「こども食堂は防災につながる」を選んだ回答者は約78%、「こども食堂の意味がわからない」が4%となっているので、子ども食堂の機能や社会的意義についての基本情報は伝えることができていると思います。

では、次の質問とその結果に話を移させてください。2つ目の質問は、「特に印象に残ったポイントはなんですか？それはまたなぜですか？」です。いくつかピックアップしますと、「普段してないことは、いざという時にできないといわれたこと。目からウロコでした」とか、「宇和島の事例発表が今後こども食堂を開設する方にとって、もても参考になったのではないか」、「食の大切さ」、あるいは、「平日頃からの人のつながりが重要」といった感想が寄せられています。齋藤さんが強調された「フェーズフリー」という言葉に強く反応した意見もありました。全体を見渡すと、ここでもやはり齋藤さんと松島さんの語りが聴衆に影響を与えたと考えられます。

**田中** 「フェーズフリー」というのは、キャッチフレーズとして受け取りやすいですね。「いつも」と「もしも」がつながっていることを示すうまい表現だと思います。

**小澤** そうですね。「フェーズフリー」という言葉自体は、少し前から防災関連の研究報告などで多用されていますが、齋藤さんはそれを噛み砕いて「いつも」と「もしも」という、子どもでも覚えやすい親しみのある言葉で語っているところが「らしい」ですね。この表現は、最初に誰が使い始めたのかは、わかりませんが。

それでは3つ目の質問に進み、「わからなかったこと、もっと知りたいと思ったことがあればお書きください」の回答をみてみましょう。すでに話が出たように、ここで子ども食堂の運営に関わる質問が合計3つ出ているのですが、それ以外にも、「具体的にどう行政とつながってきたのか」といった具体的な経営に関する疑問が呈されています。なかには、「子ども食堂と防災の関係がいまひとつわかりませんでした」という、主催者側からすれば頭の痛い反応もありますね。

**田中** よくわかりませんが、その「わからない」と回答された方は、ひょっとすると防災というものを一つの型にはめて捉えているのではないですかね。そんな気がします。齋藤さん、森谷さん、松島さんは、まさに防災に対するそういう古く、固苦しい考え方を変えるために努力しているはずですよ。

**小澤** そうだとすると、齋藤さんや松島さんが、人に頼ることもよしとする「ながら防災」を強く訴えることの意味は大きいですね。そうした固い頭の持ち主を、少しずつでも減らしていけますからね。あまり想像で話すべきではないかもしれませんが。

「具体的にどう行政とつながってきたのか」という質問についてはどうでしょうか。

**田中** 当然、自治体ごとに違いますよね。

**小澤** 「民間が重要」だと言うわけですが、民間の重要性を実際に行政とどう組んでどう実践するのかということに不安を感じているということでしょうか。

**田中** そうかもしれないですね。

逆に、敦賀の行政の方たちが、どれくらいオープンなのかが気になりましたね。あまり格式ばった自治体だったら、こういう企画自体あまり乗り気ではないかもしれません。ああいうイベントが開かれたということは、敦賀市はそれほど固苦しくないと思いますが、危機管理対策課の方だけタイムスケジュールには個人名を挙げず、「危機管理対策課」として報告されていたのがちょっと気になりました。

**小澤** あえてそういう公的な立場からの見解を話したか、もしくは、主催者側にそういう役割を求められた……ということも考えられます。そのあたりの敦賀市危機管理対策課の雰囲気や身のこなしについては、地元民の方に尋ねないとよくわかりませんよね。

**田中** いずれにしても、敦賀市が今回の企画を「後援」したことは重要ですね。良いことだと思います。市町村によっては、あの手の企画への協力を断るところもあるはずですよ。

**小澤** 次に、「今後、実際に活動しようと思ったことは何か？」という質問についてですが、これも講演された皆さんの影響が強く見られ、「地域の子ども行事で何かしたい」と



か、「家庭内の備蓄」や「女性の活動」に対する積極的な意識が見られました。女性の社会的役割とそれに対する期待については、先ほど松島さんのところで私見を述べさせていただきましたが、やはり他の参加者のなかにも同じような印象をもった方がいたようです。

イベントから様々なインスピレーションを受け、子ども食堂や防災のために何かやろうと思ったとき、やはり先にも田中さんから話があったような失敗例からの教訓というのが重要になってきそうです。

それと、全体としては、やはり備蓄に関するコメントが多いですね。敦賀というより、日本全体で災害向けの食料備蓄が社会的に浸透していないということかもしれません。齋藤さんが講演で仰っていたように、やはり災害への備えは行政任せ、つまり、人任せの人が多くことを危惧されているのかもしれない。

**田中** 防災グッズも含め、自分の家で備蓄しておくべきであって、災害状況によっては行政や共助はあてにできないことがあるというのが前提だと思います。よく言われる「自助、共助、公助」すが、今の時代、一番弱いのが共助の部分のように思います。私個人もそうなんです、隣人については名前しか知りませんし、簡単な挨拶をするだけで、それ以上話したことはありません。回覧板を渡すだけの関係ですね。

**小澤** 都市部で一人暮らしされていると、そういうことも多くなりがちなのではないでしょうか。日本の高齢化や孤食化が進むなかで、その傾向はますます強まっていきそうです。

**田中** その点では、敦賀とか宇和島のような小さな規模の町の方が、何事も対策を取りやすいと言えるかもしれません。我々のような都市の住人は、地域コミュニティが弱体化した環境に暮らしているので、ある意味でそれを取り戻すきっかけとして、子ども食堂をベースに各地域の「共助」の部分を再生するという活動には、みんな魅力を感じるのではないですか。とはいえ、その共助の部分についていまだに十分な想像力が働かない人が多いので、結局、行政のところ意識が停止してしまうのではないですかね。そのあたりが、おそらくこの問題の肝になると思います。

**小澤** 田中さんが今住んでおられる京都には、以前、私も長らく暮らしていましたが、地元の間ではまだ地域のコミュニティ意識は強かったです。私が住んでいたのは京都市右京区でしたけれど、町内での輪番制のお掃除当番とか生きていますし、地藏盆や運動会などもかなり盛り上がっていました。東京生まれの私にとってみれば、まったく別世界ですよ。

東北も似たようなところがあるのではないのでしょうか。昨年度、田中さんと一緒に東北を調査させていただいたとき、現地の人々が地域コミュニティの破壊を心配されていましたが、私から見ればまだ地域コミュニティ意識はしっかりとあるように感じました。もちろん、私は東北の居住者ではないので、昔からの住人からすれば、地域

意識が薄まっていると感じられるのかもしれませんが。でも、皆さんの話の端々に、地域への思いがにじみ出ています。森谷さんの地元・葛飾亀有はちょっと雰囲気が違うのでしょうか、私の住んでいた東京都狛江市あたりでは、地域意識はもっと希薄でした。決して東京の中では中心部とはいええないところだし、住宅街が多いにもかかわらずです。そう考えると、「いつも」から「もしも」へつなげるという考え方は、人口が集中する大都市であるほど実践しにくいということもいえそうです。これは、恐ろしいシナリオではないでしょうか。共助も何も、孤独死が問題になっていますから。

**田中** 孤独死については私も危ないですね（笑）。

**小澤** 田中さんは大丈夫ですよ。その辺の方と生命力が違います（笑）。

**田中** まあ、それは個性差の問題です……ってそういう話ではない（笑）。

真面目に答えますが、孤独死の問題は本当に生々しい問題ですね。それが象徴するのは、まさに都市の抱える深刻な問題そのものです。

それと、先ほど話の出た「こども食堂に関するアンケート」のところにあったことですが、子ども食堂を運営したいと回答アンケートに書いた方が4人いたんですね。実際に運営するとなると、まったく違った問題に直面する気がします。

**小澤** 森谷さんの所属する「むすびえ」のホームページを拝見すると、森谷さんをはじめとする団体トップの方々は、それなりの経済的成功を収めている方がほとんどのように見えました。そうだとすると、子ども食堂の運営は、基本的には資金面で余裕のある人のボランティア的な活動として捉えられそうです。歴史的にみれば、広い意味での慈善組織というものはたいていそういう富裕者の社会貢献意識から生まれる部分があって、それ自体は決して悪いことはないです。とはいえ、講演のなかで森谷さんは、子ども食堂の運営はもっと敷居の低い活動のように語っておられました。そうしたある種の楽観論の基盤にある、森谷さんの貴重なご経験についても、いつか詳細をうかがいたいところです。

**田中** そうですね。あの短い講演時間では、そこまでの話はできなかつたでしょうね。今後とも今回のようなイベント企画が継続されるとしたら、そのあたりの情報についてもご教示いただいて、さらに活発な議論ができるといいですね。

じつは、イベント終了後に、イベント関係者の方と話をさせていただいたのですが、それによると別の町で店じまいした子ども食堂があるとのことでした。すでに仕事を退職された方ばかりでなく、本職を持ちつつ子ども食堂の運営に関わる人も少なくないはずなので、安定した経営は容易ではないかもしれません。週に2、3日だけ開店するとか、不定期での経営をすれば、そういうケースも考えられませんか。そうすると、防災としての役割をどれだけ果たすことができるのかという疑問をもつ人も出てくるかもしれません。地元に基づいた「防災こども食堂」というのであれば、そのあたりについても考える必要があるでしょう。

**小澤** そうかもしれません。現在、全国で7,400件もの子ども食堂があるそうです。人々の関心も高いですから、今後はそのあたりの現実的な運営などに関する事例研究もますます進んでいくことになるでしょう。注目しておきたいと思います。

**田中** いや、でも、子ども食堂そのものは、話題になってもう何年も経っていますよね。10年くらいでしょうか。だからこそ、宇和島の人たちがしっかりと記録すべきだという思いで、取り組みを始めているわけでしょう。子ども食堂とはどのような歴史的存在なのか、もう検証が始められていてもおかしくないという気はします。

それと、「子ども食堂」と言いますが、実際には孤立した高齢者が立ち寄る場にもなってくのが望ましいと思います。

**小澤** そうですね。そのあたりも含め、こちらでもう少しリサーチする必要がありますね。子ども食堂の方たちからすると、地域の年配者を巻き込んでいくというのは、むしろ望むところではないでしょうか。その方がより多くの世代を巻き込んだ地域コミュニティの再生につながるでしょう。

**田中** TAFさんによる「赤エブ」の活動自体が、実質的に東北の孤立した男性が自分自身で食事を作ってやっていける訓練の場ともなっているわけです。そういうことに関わってきたTAFさんが、子ども食堂と連携するというのは非常によくわかります。つながるべくして、つながっているように思います。

**小澤** ところで、子ども食堂にしても、防災活動にしても、どのようにしてその重要性を社会に拡散していくかはもちろん重要なのですが、アンケートの「今後の活動に向けた意見」のところで、「ラジオのゲストに来て欲しい」と回答するラジオ・パーソナリティーの方がいらっしゃいました。たしか、ワークショップの時に、どこかの班でグループリーダーとしてお話しされましたよね。

**田中** ラジオの方、いましたね。実際、子ども食堂や防災のような話であれば、ラジオでの普及は有効だと思いますね。最近、時代が揺り返すように、ふたたび若い世代がラジオに回帰しているという話も聞きました。インターネットラジオは私もよく聞きます。

**小澤** 一方、講演された佐々木さんの影響かもしれませんが、会場には栄養士の方も何人かいらっしゃってましたね。私の班にいた女性の栄養士さんも、とても知的で真面目な人格者に見えました。被災者を救済する要となるような専門家の方たちが、いわば一市民としてああいうイベントに参加してくださっているというのが、とてもありがたいことですし、頼もしく思えますね。こういう方々の人的ネットワークを通じて、専門家と市民がつながっていくという地味ながら確実な「昔ながらの手法」も重要ではないでしょうか。

**田中** たしかにそうですね。

**小澤** さらに、ネットワークということであれば、食堂や防災の話は、国内的な問題であると同時に、国際的な問題でもありますよね。佐々木さんのお話のなかでハラル料理の話が出たように、今やグローバルな視点で日本の地域の問題を見なくてはならないでしょう。このあたりについては、災害の専門家ではない私でも、多少なりとも研究上の貢献ができるかもしれません。

**田中** 食に注目するならば、当然、そういうインターナショナルな視線で見ることが必要になります。TAF 自体、グローバル企業から生まれた組織ですからね。

現在の政治状況を見ると、貧富の差は拡大しているし、新自由主義的な政策が横行するなかで、世の中のセーフティネットに直結する「公助」に頼ることができないと感じている人が増えているように思います。それが先ほども言ったように、国はあてにならないから共助の部分を何とかしないと……という意識につながっているのでしょう。極端な高齢化社会の進む日本では孤独に生きてる人が増えているし、若い学生たちにも「孤食予備軍」がたくさんいて、コンビニでご飯買ってきて食べるような暮らしを送っています。やはりそれではダメだろうと感じる人たちのなかから、子ども食堂に大きな関心をもつ人も出てきているのではないのでしょうか。

根本的に政治を変えろという方法はもちろんあるわけですが、それとは別に、共助の部分を食でどこまで回復したり、再生したりできるかということが今問われていると思います。私はその過程において学問も重要だと考えます。だから、大学は教育と学問でその動きにコミットするべきだし、子ども食堂には子ども食堂ならではの役割があるはずだから、そういういくつかの組織が組み合わさって、新しい共助をつくっていくことが課題でしょうね。

**小澤** 先ほど仰られた「孤食」自体が、グローバル・フード・ネットワークと深い関係があると私は見えています。消費者の知らない「どこか」でつくられた安い食品がスーパーにずらり並んでいるし、それらの食材を組み合わせたお弁当も簡単に手に入る。コンビニであれば、24 時間手に入ります。個人生産者や零細企業は、大量生産・購入による低価格競争には勝てない。いわゆる「健康食品」は全体として値段が高すぎる。そういう諸々の事情が「個性重視」の風潮とあいまって孤食化の原因につながっている、という考え方ができます。

**田中** これだけ物価が上がってしまうと、その影響はさらに大きい。子ども食堂を経営する人たちにとっても、おそらく大変な状況ではないでしょうか。国際的問題が根底にありますから、簡単な解決策もなく、行き詰ってきているように感じます。そのあたりについては、TAF さんはどのようにお考えなのですかね。齋藤さんは、自分たちの活動を「金にならない活動」と言っておられたから、TAF さんはそのあたりの国際的事情を前提に活動しているように思います。でも、そうすると、なぜ味の素株式会社はそういう活動に齋藤さんたちのような優秀な職員を投入して維持しているかについ



て、改めて興味が湧いてきます。すでにインタビューなどで一通り話は聞いているのですが、より深い背景が気になります。

**小澤** 一般的に言えば、大食品企業である味の素本社によるコンプライアンスの一環としての事業だと言えるわけですが、これまで私たちが取材させていただいてよくわかったように、TAFの方々の「食と防災」への高い意識や凄まじい熱量は、企業の形式的な存在理由などはるかに超えているわけですよ。

まあ、TAF 結成以前から、味の素本社はベトナムやガーナにおける栄養や給食などのプロジェクトに取り組んでいましたから、そういう国際的な動きと、TAF のような基本的には国内の「食と防災」に取り組む活動とを俯瞰的に捉えるビジョンがもしあるなら、ぜひ教えてもらいたいですね。

最後は少し話が核心から反れてしまいましたが、以上をもって終了したいと思います。

以上。

## 「広がれ、こども食堂の輪！ in つるが ～平時のつながりの大切さ 防災こども食堂」 振り返り座談に対するコメント

原 裕樹 氏（味の素ファンデーション・マネージャー）



小澤先生、田中先生、大変ご多忙な中、遠方にも関わらず「広がれ、こども食堂の輪！ in つるが」のイベントにご参加いただき、誠にありがとうございました。また、ワークショップでもグループの議論の輪に入っただき、また違った角度からのご意見をいただくことがとても前向きな刺激になったと思います。

今回のイベントは災害対応の主体である行政（＝敦賀市危機管理対策課、福祉保健部）や社会福祉協議会と、災害時に活躍が期待される幅広い民間組織（こども食堂や栄養士会、NPO 法人等）がリアルの場で一堂に会する貴重な機会になったと感じています。

この度の能登半島地震でも痛感していますが、どうしても公助には限界があり、民間の力を最大限に活かしながら積極的に官民連携を進めていかない限り、「災害時の食と栄養」の問題は解決できませんので、こういった官民がいつもから顔の見える関係性が気づけるような機会は継続して持ち続けていただきたいと思います。

こういったイベントや研修の場で「食の防災」をテーマに講演やワークショップを実施する目的として、「災害時の食と栄養」の実態と課題を広く認知していただき、改善に繋げていただく、ということも当然あります。

ただ、それ以上に官民のアクターのネットワーキングに大きな意味があると感じています。イベントは民間主催のものや、都道府県単位や市町村単位など、様々なパターンがありますが、いずれにしても官民含め、できるだけ幅広い属性の方々にご参加いただく形にするよう、ご提案しています。そこで繋がってもらうことで、「もしも」の時にはそのネットワークがきっと役に立つと信じているからです。

小澤先生から民間ならではの伝え方の強みがある、というお話をいただきましたが、まさにご指摘のとおりだと思います。できていない現実や失敗も素直に示した上で、一緒に考え

で取り組んでいきましょう、というスタンスで「共感」を得ていく必要があると感じています。

2023年12月からは講演等の登壇の役割を引き継いでいますが、上から目線の専門家のように映ってしまうと、ただでさえ敷居の高い防災の話がよりとっつきにくい印象になってしまい兼ねませんので、私自身も十分に気をつけようと思っています。

また、2024年は年始から能登半島地震により大変なスタートとなってしまいました。今回の震災は半島という地理的な要因に加え、断水が長引いてしまっていることもあり、これまで以上に支援が行き届きにくく、被災者の方々は大変厳しい状況での避難生活を余儀なくされてしまいました。行政からのルートでも指定避難所の一部には食糧物資が届いているものの、指定外の自主避難所や在宅避難者は実態の把握も困難で物資が行き届いていないなど、やはり今回も「食と栄養」において公助の限界を痛感しています。

更に、届いている食糧支援物資についても、備蓄食のアルファ化米や菓子パン、カップ麺等、炭水化物偏重になっており、栄養バランスの良くない食事が続いてしまい、「災害関連死」のリスクの高い状況になってしまっていることも大きな課題です。

TAFとしては急性期の対応でできることは限られるのですが、現状を少しでも改善すべく、民間ルートで以下の支援を実施しています。

- 1) 情報支援：栄養バランスの改善に繋がる各種啓発ツールの提供（ライフラインが止まっても、簡単にできて栄養バランスの良いレシピ等）
- 2) モノ支援：不足している栄養（たんぱく質・食物繊維・ビタミン・ミネラル等）の改善や温かい食事による心の栄養に繋がる食糧支援物資をお届けする活動の後方支援（野菜スープ、野菜ジュース、常温の豆腐・牛乳、ビタミンの摂れるゼリー、レトルトのハンバーグ等）

具体的には、これまでTAFとして取り組んできた「食の防災」の活動で繋がりがあり、発災後いち早く被災地で支援活動にあたっている複数のNPO団体と連携しています。例えば、ニュースメディアにも度々出演している災害NGO結様とは、彼らが比較的交通環境の被害が少なかった石川県七尾市に支援物資の受け入れ拠点（廃校の小学校の体育館）を確保した1月中旬から食糧物資の支援を開始し、1月末には現地のお手伝い&視察も行いました。

味の素グループの他、民間ルートでの物資のお届けの活動に賛同をいただいた、同じく「食の防災」の活動で繋がりがあった食品メーカーのご協力も得て、手探りしながらの活動ではありましたが、2月中旬時点で10万食（1,000ケース）を超える、心と体の栄養改善に繋がる食糧支援物資をお届けすることができました。

徐々に復旧は進んできてまいりましたが、2月時点でも依然として断水が続いている地域も多く、「災害関連死」をこれ以上拡大させないためにも、当面は物資による支援を継続していきたいと考えています。

一方で仮設住宅への入居も進んできた段階では地域コミュニティの再構築への支援も必要となることが予測されるため、東日本大震災後の「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」の活動で得た教訓も活かし、現地の行政や社協とも連携しながら、料理教室やサロン活動といった地域主体の復興支援活動の後方支援も検討してまいります。

これだけの大規模の災害では復興まで大変長い道のりになります。報道で取り扱われる機会が少なくなるにつれ、世の中の関心も薄くなってしまいがちではありますが、少しでも被災者の支えとなれるよう、今後も活動してまいりたいと考えています。





## 「広がれ、こども食堂の輪！ in つるが ～平時のつながりの大切さ 防災こども食堂」 振り返り座談に対するコメント

齋藤 由里子 氏（味の素ファンデーション事務局長）



味の素グループ、及び公益財団法人 味の素ファンデーション（TAF）は、東日本大震災の復興応援に参加型の料理教室という形で8年半取り組んで来ました。

体力採用に近い事務屋の当方が、東北で学ばせて頂いたことを次の災害に活かすために「災害時の食と栄養」「食の防災」というテーマに取り組み始めたのは2019年のこととなります。

本当に何も知らないところからのスタートでしたが、長年このテーマに取り組まれている専門家の皆様と一緒に食べる支援プロジェクト（たべぷろ）という産官学民連携のプラットフォームを立ち上げ、皆で議論をしてきました。その議論の中で明らかになる、災害支援や防災の世界における理想・建前と現実との間の大きなギャップには、本当に驚きました。「災害が起きたら、私たちの食事はどうになってしまうのか？」この問いについて今まで考えてみたことも無かった自分が恥ずかしくなりました。必ず自分に関係のある、とても大切なことなのに。そして、「食べること」だからこそ、「いつも」から、皆でよってたかって出来ることが沢山あると思いました。

2021年、食べる支援プロジェクト（たべぷろ）では、その議論内容と想いを、「災害時の食と栄養 支援の手引き」という形にまとめました；<https://jvoad.jp/committee-outcat/tabepro/>

そして、この手引きをまとめた頃から、このテーマについて「話してくれ」と言われる様になり、余りの僥越さに恐れおののきながらやらせて頂くようになりました。勿論、当方だけでは到底役不足なので、各県の自治体、栄養士会、災害支援 NPO・NGO、アレルギー支援団体など、多くの皆様のお力をお借りするようになりました。そして、答えは一つではないし、地域の中にこそ答えがあると信じて、ワークショップをセットでやってきました。

ワークショップでは、①フラットな関係性で、②自由でリラックスした雰囲気の中で、③綺麗ゴトやポジショントークではなく本音ベースで、④「いつも」と「もしも」を地続きで、⑤出来ることに焦点を当てて前向きに話し合うことが大切です。防災とはいえ、「いつも」と深く繋がっている、そして美味しい、楽しい「食べること」なので、予想通り毎回盛り上がっています。今では、何かとハードルが高くなりがちな防災も、この「食べること」の力を上手く使えば、ハードルをぐっと下げて、美味しく、楽しく参画者の輪を拡げて行くことが出来ると確信しています。

明日は我が身の災害。そして、健康は防災の一丁目一番地です。どうか皆さん、まずは自分の心と体を作る毎日の食事を大切にされて下さい。さらに、このレポートを読んで何かを感じて下さったなら、是非、皆さんの地域でも食を活かした防災に取り組んで頂きたい、話し合いのネタに食べる支援プロジェクト(たべぷろ)の手引きもご活用を頂ければ幸いです。この度、「災害時の食と栄養」というテーマに着目をして下さり、お忙しい中このような貴重なレポートをまとめて下さった小澤先生と田中先生に、深く感謝申し上げます。

また、当方は2023年に組織内異動で後方支援部隊となりましたが、後任の原ともども、公益財団法人 味の素ファンデーション (TAF)、そして食べる支援プロジェクト(たべぷろ)を今後もどうぞよろしくお願いいたします。

## むすびにかえて

小澤 卓也

今年度の研究活動の大半は、「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」で話題となった公益財団法人・味の素ファンデーション (TAF) が現在取り組んでいる「食べる支援プロジェクト」、いわゆる「たべぶろ」に関する考察にあてられた。これについて TAF は、フォームページ上で「災害時の食と栄養の問題をみんなで解決する官民学連携プラットフォーム。日本栄養士会、医療・保健・福祉等の専門職、災害や防災の関係組織、企業などと連携し、発災後の避難所の食事の問題を始めとした問題解決に向けて取り組んでいます」と説明している ([www.theajinomotofoundation.org/disaster\\_recovery/#tabepro](http://www.theajinomotofoundation.org/disaster_recovery/#tabepro))。この文面からもわかるとおり、TAF は、我々にとって最大の課題である「災害時の食問題」を、地元住民と官民、さらには「学」も含めた連携や協働のなかでの解決しようと試みる組織である。

2023 年から本格化している「たべぶろ」の構想や活動の基盤は、「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」の経験と学びからきているといえる。既述の通り、木下ゆり氏 (東北生活文化大学・生活文化学科・教授) らは、被災者向けの料理教室の開催や料理レシピ本の無料配布などで知られる「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」を 5 点にわたって評価している。すなわち、① 多様な地域機関との連携、② アウトリーチ型支援、③ 支援の持続性、④ 食を手段としたコミュニケーションの促進、⑤ 受益者目線のコンテンツ、である (公益財団法人味の素ファンデーション「東日本大震災 東北復興応援 健康・栄養セミナー〈ふれあいの赤いエプロンプロジェクト〉8 年半の成果報告」[www.youtube.com/watch?v=5xbsWrShfOw&t=621s](https://www.youtube.com/watch?v=5xbsWrShfOw&t=621s))。

我々による TAF への取材結果、また、関連資料や敦賀で開催されたイベント「広がれ、こども食堂の輪！ in つるが ～平時のつながりの大切さ 防災こども食堂」(2023 年 10 月 22 日開催) の分析結果が示しているように、現在も TAF は、上記 5 点の特色を基本的に維持している。ただし、「たべぶろ」は、東日本大震災の被災者が健康的に復興を遂げるよう後方支援するという段階からさらに前進しており、現在、そして将来に起こりうる災害を見据えた防災・減災的視点からの被災者に対する食と栄養の支援となっている。

特に注目されるべきは、「たべぶろ」を主導する TAF が一方では多様なアクター間の協力/協働によるより良い食支援の仕組みやネットワークづくりに尽力しつつも、災害の規模や状況、あるいは各市町村をめぐる自然環境や政治・経済・社会・文化的環境の多様性などの複雑さを考慮した上で、すべてを公助によってカバーすることはできないという前提に立っている点である。そこで TAF が強調するのは、しばしば問題視される孤食/個食などを



一掃し、平時からの食をめぐる人と人との結びつきやネットワークづくり（例えば、「子ども食堂」もそういう場の一つとなりうる）を支援することで、災害時の食問題に備えるというものである。「〈いつも〉から〈もしも〉へ」という TAF のスローガンは、この考え方を市民向けにわかりやすく示している。すなわち、地元の街や人をよく知る地域住民が自ら主体となり、平時から被災した際の食問題に備えるということであれば、他者によるアウトリーチの必要性も減じられ、受益者（＝自分達）目線の、サステイナブルな、食の供給と食をめぐるコミュニケーションを自ら確保するということになるだろう。TAF はそうした地元の自主的な活動をサポートするのだ。

さらに、TAF の活動取材してわかったもう 1 つのポイントとして、イベントや講演においても、また、発行されているレシピ本やパンフレットなどの図や文面においても、対象者を楽しませつつ説得しようというサービス精神が徹底されている点が挙げられる。「……してはいけない」とか「……すべき」という語句は極力用いず、専門家としてではなく、同じ市民の目線から防災のための心構えを共有し、ともに実践していこうと呼びかける手法である。例えば、『ドラえもん』のキャラクターを使った説明のように、聞き手によっては多少の曖昧性が生じるかもしれないリスク（誤解がないように言うておくが、TAF がけっして「いい加減な説明をしている」という意味ではない。いわば「話術」の話である）を恐れず、聴衆の関心を惹くような、印象的でわかりやすい例えやモデルを提示し、伝えたいことを聞き手の心に刻み込もうとする解説の仕方には、つねに受け手（消費者）の反応に敏感で、いかにして商品などのイメージやコンセプトを伝えたらよいか努力を重ね続けている民間企業人の矜持が反映されているようにも思える。今後は、このことを踏まえて、大学や研究所で災害研究に携わる専門家と、TAF のような民間企業から生まれた災害問題に取り組む組織とが互いの知識と経験とノウハウを持ち寄り、対等な立場で意見交換しながら、いかにして市民向けのイベントを作っていくかについて、これまで以上に熟議する必要があるようだ。それが市民の防災への意識をより効果的に高めていくことにつながるのではないだろうか。

とはいえ、今年度の我々の研究活動においては、実際に参加することができた TAF のイベントや活動のサンプルが少ないため、次年度以降も引き続き TAF の活動を追い続けなければ、より学術的に信頼度の高い分析は難しい。また、そのこととあいまって、TAF のスタッフとともにイベントのパンフレットや内容の課題や問題点について話し合うような建設的批判精神に基づいた議論を行う時間的余裕もなかった。これらの点は、今年度の我々の研究活動の大きな課題であり、次年度以降に克服することを目指したい。



東北大学等との連携による震災復興支援・災害科学研究推進活動  
(神戸大学都市安全研究センター 2023年度経費サポート採択研究)

〔研究報告書〕

防災につながる食文化の形成と民間食品企業の役割  
～味の素ファンデーション (TAF) の活動を例に～

編集責任者 小澤卓也 (神戸大学大学院国際文化学研究科)

発効日 2024年3月30日