平成 28 年熊本地震

炊き出し活動報告書

平成 28 年4月 18 日～5 月９日

一般社団法人日本調理科学会
認定 NPO 法人キャンパー

報告書目次

１．はじめに　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　2～3
２．日本調理科学会発行メールニュース　・・・・　4～7
３．日本調理科学会からの礼状　・・・・・・・・・　8～9
４．炊き出しメニュー・配食数一覧　・・・・・・・　10
５．アンケート集計（益城町民）　・・・・・・・・　11～18
６．アンケート集計（尚絅大学短期大学部）　・・　19～25
７．炊き出し活動に参加して　・・・・・・・・・・　26～27
８．朝日新聞掲載記事　・・・・・・・・・・・・・　28
９．ご支援頂いた皆様　・・・・・・・・・・・・・　29
10．おわりに～大学との共助体制について～　・・　30

炊き出し活動概要

期　　間	4 月 22 日～5 月 8 日（17 日間）
場　　所	益城町役場第２駐車場
内　　容	昼食及び夕食の炊き出し 1 回約 500～700 食 合計約 20,000 食
現場管理	正会員約 13 名
調理スタッフ	尚絅大学短期大学部 61 名 中村学園大学 薬膳・食育ボランティア部 23 名 その他 14 名

キャンパーと調理科学会の連携の流れ

日付	キャンパー	日本調理科学会
4 月 19 日	機材積み込み・埼玉を出発	
4 月 20 日	九州・大分の後方基地到着	メールニュース発行・募金アナウンス
4 月 21 日	熊本西原村の前線基地到着 食材・消耗品等仕入れ先決定	メールを見た尚絅大学短期大学部秋吉先生から調理参加のご連絡
4 月 22 日	益城町にて炊き出し開始	
4 月 23 日		尚絅大学短期大学部調理参加
4 月 25 日		メールニュース発行・炊き出し状況報告
5 月 3 日	5 月 5 日を終了予定とし、撤収準備を始める	中村学園大学薬膳・食育ボランティア部調理参加
5 月 5 日	益城町より、炊き出し継続要請 3 日間の延長決定	メールニュース発行・炊き出し状況報告 両大学学長あて御礼メール発信
5 月 8 日	炊き出し終了	アンケート調査
5 月 9 日	撤収	
5 月 10 日		メールニュース発行・終了報告

熊本地震の活動で見えた新たな課題に向けて

日本調理科学会
災害時メニュー開発研究委員会
委員長　　石井　克枝

2016 年 4 月 14 日に熊本地震が起き、大変だと思うと同時に、「ＮＰＯキャンパーと連絡取らなくちゃ」と思いました。2005 年から、災害時にボランティアが食事作りに支援できるマニュアルがほしいということから始まったＮＰＯキャンパーとの共同研究です。初めてＮＰＯキャンパーの方とお会いした時、それぞれ仕事を持ちながら、趣味のキャンピングトレーラーを利用して災害時にボランティアで食事を提供することを聞きました。「え、仕事休んで行ったんですか、自腹切って食事作っているの？」と、こちらはボランティア精神を全く持ち合わせていない発言ばかりでした。

しかし、この 1 冊があれば栄養面、衛生面、精神面を満足する献立とだれでもつくれるマニュアルがほしいということを聞き、それこそわが学会の社会的貢献と自覚して始まりました。各支部にもメニュー作りをお願いし、全国どこでも対応できるようにと準備してきました。2007 年能登地震、中越沖地震、2011 年東日本大震災と予測を超えた災害の規模にますます支援の在り方やマニュアルの必要性を感じてきました。

2011 年の東日本大震災の石巻での炊き出しでは、根菜はたくさん手に入る、これを生かしたメニューが必要ということで、いも・根菜のメニューの冊子を出したばかりでした。経験を積んで、食材はある程度あらかじめ企業との提携が必要であることもわかってきました。キャンパーの炊き出しは一人一人にあった配食をする心配りとコミュニケーションを大切にしていることも特徴です。

熊本地震ではＮＰＯキャンパーの活動を会員にメール・ニュースでお知らせしたところ、地元九州熊本、福岡の会員の先生方から活動に参加できないかとの申し出があり、初めて先生がたの所属する大学、短期大学の学生さんが活動に参加してくださいました。画期的な活動の第一歩です。後方支援だけでなく、ＮＰＯキャンパーの炊き出しに全面支援の形ができることを見せていただきました。今後どこで起こるか予測できない災害時に炊き出し支援をＮＰＯキャンパーと共に活動する仕組みづくりが大きな課題として見えてきました。この報告書にたくさんのヒントがあると思います。後方支援に留まらない専門性を生かしたボランティア組織をもつ日本調理科学会にしていきましょう。

活動支援への感謝と今後の課題

認定 NPO 法人キャンパー
代表理事　　飯田　芳幸

平成 28 年度熊本地震での炊き出し活動は、従来とは大きく違った活動となりました。最も大きな違いは、キャンパーメンバーが前面に出ることを控え、地元熊本の尚絅大学短期大学部、福岡の中村学園大学の学生さん達が調理を行い、キャンパーメンバーは裏方に徹したことです。学生さん達の協力の下、17 日間で約 2 万食を配食する事ができ、また炊き出しマニュアルに沿った調理・検証が出来たことは、学生さん達の努力の結果で有り、キャンパー会員一同心より感謝申し上げます。そして、今回の日本調理科学会の先生方と学生さん達との協働活動は、従来の炊き出しマニュアル制作の枠を超え、今後の大学との協力体制さらには大学と地域のあり方が具現化された良い事例だと考えています。

次に、これまでの炊き出し活動場所は、避難所に避難されてきた方々と、近隣住民に対しての炊き出し支援活動でした。しかし今般の炊き出し場所は近隣に避難所はなく、益城町役場駐車場付近の自宅避難者および車両避難者対象の炊き出し活動となりました。この炊き出しの問題点は、あらかじめ準備する炊き出し調理数が計算できず、毎日どの程度の食数が必要となるのか手探りでの調理だったことです。足りないからと言って、配食を断ることが無いよう、行列の長さを見て配食量を調整し対応していきましたが、一人何人前との制限をつけることをしたくなかったため、行列数＝配食数とはならず、最後の方々には最初の半分の量になってしまったことも有りますが、行列に並ばれた皆さんに残量が少ないので配食量を減らすことを広報することで、気持ちよくご理解いただけたことは、被災者のお互いを思いやる気持ちの表れだと、調理者一同感謝しています。

最後になりますが、炊き出しマニュアルの重要性にいち早く気がつかれ、共同研究プロジェクトを立ち上げ、12 年に渡りお付き合いいただいてきた、日本調理科学会の先生方、震災の度にご寄付をいただいた先生方、そして学生さん達を取り纏め炊き出し活動を継続させていただいた、各大学の先生方、そしてご参加いただいた学生の皆さんに、NPO キャンパーを代表し、心より御礼申し上げます。ありがとうございました。

※認定 NPO 法人キャンパーについて

2004 年の中越地震の際、キャンピングトレーラーを牽いてキャンプを楽しむ仲間で、得意の野外調理を生かして炊き出しを行う。配食に並ばれた長蛇の列を見て、個人でできることには限界があると感じ、2005 年 3 月 NPO 法人化。その後、能登・中越沖地震、東日本大震災と出動し、避難所の前で一定期間継続した炊き出しを行う。

法人発足後すぐに日本調理科学会と共同研究をスタートし、2006 年「僕たちの使い方マニュアル」初版を共同で出版。その後、第5版まで研究・改訂出版を重ね、2012 年 東京法規出版より「災害時炊き出しマニュアル」を発刊。

2015 年に認定取得。2016 年 8 月現在 会員数 72 名。

（一社）日本調理科学会メール・ニュース

（一社）日本調理科学会メール・ニュース 2016 年 4 月 20 日号をお届けします。
このメール・ニュースは（一社）日本調理科学会情報管理委員会が発信しています。
このメールには返信できません。
メール・ニュースに関するお問い合わせは news@jscs.ne.jp
****
目次
１．　平成 28 年熊本地震被災者の皆さんへの支援活動について
２．　6 月 5 日（日曜日）講演会等について（省略）
３．　平成 28 年度大会研究発表申し込みについて（省略）
****
１　平成 28 年熊本地震被災者の皆さんへの支援活動について
4 月 14 日に発生した熊本地震で被害を受けられた皆さまに心よりお見舞い申し上げます。
（一社）日本調理科学会では NPO キャンパーの活動に協力したいと思います。

NPO キャンパーはまだ被災地ではボランティアの体制ができていませんが、20 日に九州に出発し、炊き出しの支援活動ができるように動き出しました。炊き出しのボランティアについては体制が整い次第お知らせします。

東日本大震災の時同様にまずは募金を募りたいと思います。

下記の要領でお願いします。日本調理科学会の HP にも掲載しています。
http://www.jscs.ne.jp/index.html

【郵便局からお振込みいただく場合】
　00100－3－262098
　特定非営利活動法人キャンパー

【他の金融機関からお振込みいただく場合】
　ゆうちょ銀行（金融機関コード：9900）
　〇一九店（ゼロイチキュウテン）（店番：019）
　当座　0262098　　トクヒ）キャンパー

　通信欄に、熊本地震と記載して下さい。

NPO キャンパーは、認定 NPO 法人のため、税制上の優遇措置が受けられます。
領収書の必要な方は、kifu@camper.ne.jp までご連絡下さい。
ネットバンキングをご利用の方は　kifu@camper.ne.jp 宛てに住所、名前、電話番号をお知らせ下さい。

（一社）日本調理科学会メール・ニュース 2016 年 4 月 25 日号をお届けします。
このメール・ニュースは（一社）日本調理科学会情報管理委員会が発信しています。
このメールには返信できません。
メール・ニュースに関するお問い合わせは　news@jscs.ne.jp>
平成 27 年度で退会された方にも配信されています。ご容赦ください。
****
内容
第 2 信　平成 28 年熊本地震被災者の皆さんへの支援活動について
熊本県益城町で炊き出し始まる
****
4 月 20 日号のメール・ニュースで NPO キャンパーが活動開始したとお伝えしました。

本日、NPO キャンパーの飯田さん、尚絅大学短期大学部（熊本市中央区）の秋吉先生から連絡があり、炊き出し活動の状況がわかりましたので、皆様にお伝えします。
現在、熊本県益城町役場の第 2 駐車場にて、炊き出しを行っています。
九州支部の秋吉先生が先回のメール・ニュースをご覧になり、の学生に呼びかけ、NPO キャンパーの炊き出しの活動にボランティアとして、調理を担当してくださっています。
被災した学生さんもボランティアに加わって活動してくださっているとのことです。
約 30 名の学生が参加し、常時 15 名ぐらいの方が活動し、1 日 1000 食から 1400 食提供しているとのことです。
これまでの NPO キャンパーの炊き出しに献立面でのサポートを主にしていましたが、今回初めて炊き出しの活動に協力できたことは画期的なことと思います。
秋吉先生はじめ学生の皆様も被災し大変な状況の中で、ボランティアとして、行動してくださったことに感謝申し上げます。

また、『災害時の炊き出しマニュアル』の本が大活躍しているとのこと、災害時のメニュー開発研究委員会としてもとてもうれしく思います。

詳細は NPO キャンパーの HP に掲載されています。ご覧ください。
http://www.camper.ne.jp/npo/blog/

平成 28 年熊本地震被災者支援の炊き出しのための募金を募っています。
詳細は日本調理科学会の HP に掲載しています。
http://www.jscs.ne.jp/index.html

（一社）日本調理科学会メール・ニュース 2016 年 5 月 5 日号をお届けします。
このメール・ニュースは（一社）日本調理科学会情報管理委員会が発信しています。
このメールには返信できません。
メール・ニュースに関するお問い合わせは news@jscs.ne.jp
平成 27 年度で退会された方にも配信されています。ご容赦ください。
****
内容
1.　第 3 信　平成 28 年熊本地震被災者の皆さんへの支援活動について
熊本県益城町で炊き出し、尚絅大学短期大学部と中村学園大学学生の協力
2.　平成 28 年度大会研究発表要旨登録始まる（省略）
****
1　第 3 信　平成 28 年熊本地震被災者の皆さんへの支援活動について

4 月 25 日号のメール・ニュースで NPO キャンパーの炊き出しに地元熊本の尚絅大学短期大学部の学生の協力についてお伝えしました。
現在も熊本県益城町役場の第 2 駐車場にて、炊き出しを行っています。
尚絅大学短期大学部の食物栄養学科の学生さんたちの献身的、主体的な協力で毎日 1000 食を超える炊き出しが可能になっています。
これに加え、5 月 3 日から福岡市の中村学園大学栄養科学部栄養科学科の学生さんたちの応援が加わりました。
中村学園大学の三成先生が現場を見て、学生ボランティア活動を組織していただきました。本当にありがとうございます。
益城町の皆様から大変に喜ばれています。毎日の家庭的な献立の炊き出しで、少しでも元気を取り戻していただけたら幸いです。
詳細は NPO キャンパーの HP に掲載されています。ご覧ください。
http://www.camper.ne.jp/npo/blog/

このような学生活動を支援していただいた尚絅大学短期大学部ならびに中村学園大学
にもお礼申し上げます。

平成 28 年熊本地震被災者支援炊き出しのための募金を募っています。

詳細は日本調理科学会の HP に掲載しています。
http://www.jscs.ne.jp/index.html

（一社）日本調理科学会メール・ニュース 2016 年 5 月 10 日号をお届けします。
このメール・ニュースは（一社）日本調理科学会情報管理委員会が発信しています。
このメールには返信できません。
メール・ニュースに関するお問い合わせは　news@jscs.ne.jp
平成 27 年度で退会された方にも配信されています。ご容赦ください。
****
内容
1.　科学研究費審査区分改革案の意見募集について（省略）
2.　第 4 信　平成 28 年熊本地震益城町での炊き出し終了について
****
2　第 4 信　平成 28 年熊本地震益城町での炊き出し支援終了について

熊本県益城町役場の第 2 駐車場にて行っていた、NPO キャンパーの炊き出しを 5 月 8 日をもって終了しました。この間地元熊本の尚絅大学短期大学部の学生と中村学園大学の学生の協力をいただき、この 17 日間、炊き出しの内容もいいものができたと NPO キャンパーの方々からもお礼の言葉をいただいています。日本調理科学会としても献身的に炊き出し活動に参加していただいた両大学の学生さんに感謝したいと思います。
会員の皆様からの支援にも感謝いたします。

益城町の状況はまだ厳しい状況です。NPO キャンパーは炊き出し以外の支援を続けるとのことです。

一日も早い復興を願うばかりです。

詳細は NPO キャンパーの HP に掲載されています。ご覧ください。
http://www.camper.ne.jp/npo/blog/

日本調理科学会からの礼状

尚絅大学学長・短期大学部長　森正人先生

2016 年 5 月 5 日

一般社団法人日本調理科学会　副会長
災害時メニュー開発研究委員会委員長　　石井克枝

このたびの熊本地震による甚大なる被害をお受けになりましたことにお見舞い申し上げます。

私は（一社）日本調理科学会副会長をしております石井克枝と申します。突然メールを差し上げましたことお許しください。本学会では 2005 年より災害時メニュー開発研究に NPO キャンパー*との共同研究で取り組んでおり、災害時には NPO キャンパーの災害地での炊き出し活動を支援してまいりました。これまで東日本大震災でも石巻におきまして 50 日にわたる炊き出し活動を行ってきました。

今回熊本地震では、4 月 22 日より益城町役場第 2 駐車場におきまして炊き出し活動を開始いたしました。この活動に貴大学短期大学部食物栄養学科の学生さんの多大なるご協力を得まして、これまでにない充実した炊き出し活動を行うことができておりますことを学長先生にご報告とお礼を申し上げたいと思います。

本学会では、NPO キャンパーが炊き出し支援に 4 月 19 日に出発したことを会員に 4 月 20 日メール・ニュースで発信いたしました。それを受け取った貴大学短期大学部の秋吉澄子先生が学生ボランティア協力を申し出てくださり、4 月 23 日より炊き出し活動に貴大学短期大学学生約 40 名以上の方々にご協力いただいております。学生の中にはご自身が被災し大変な状況にある方もいらっしゃるとお聞きしています。

この間、NPO キャンパーの炊き出しに献身的に、主体的にかかわっていただき、貴大学の専門的に学んでいる学生さんのお陰で、毎日 1000 食を超える配食を可能にしています。この充実した炊き出し活動ができ、益城町の避難されている皆さんから大変に喜ばれ、益城町役場からも、NPO キャンパーの炊き出しを継続してほしいという依頼を受けております。

この間の学生のご協力を学長先生にご報告し、お礼を申し上げるとともに、今後も続く炊き出し活動への学生の活動にご理解いただければ幸いです。

本学会では貴大学の学生の活動をホームページでも紹介しています。そちらもご一読いただければ幸いです。http://www.jscs.ne.jp/index.html

また、特定非営利活動法人キャンパー（NPO-CAMPER）のホームページにも日々の炊き出しの様子が紹介していますのでご一読いただければ幸いです。全国の会員にメール・ニュースで尚絅大学短期大学部の学生の活躍をお知らせし、皆様からの賞賛の声をいただいておりますことを申し添えます。

貴大学におきましても甚大な被害を受けられていることと存じます。1 日も早く日常が取り戻せますことをお祈りしております。

中村学園大学学長　甲斐　諭先生

2016 年 5 月 5 日

一般社団法人日本調理科学会　副会長
災害時メニュー開発研究委員会委員長　　石井克枝

このたびの熊本地震による被害をお受けになりましたことにお見舞い申し上げます。
私は（一社）日本調理科学会副会長をしております石井克枝と申します。突然メールを差し上げましたことお許しください。本学会では 2005 年より災害時メニュー開発研究に NPO キャンパーとの共同研究で取り組んでおり、災害時には NPO キャンパーの災害地での炊き出し活動を支援してまいりました。これまで東日本大震災でも石巻におきまして 50 日にわたる炊き出し活動を行ってきました。

今回熊本地震では、4 月 22 日より益城町役場第 2 駐車場におきまして炊き出し活動を開始いたしました。この活動に貴大学栄養科学部栄養科学科の学生さんのご協力を得まして、これまでにない充実した炊き出し活動を行うことができておりますことを学長先生にご報告とお礼を申し上げたいと思います。
本学会では、NPO キャンパーが炊き出し支援に 4 月 19 日に出発したことを会員に 4 月 20 日と 25 日メール・ニュースで発信いたしました。それを受け取った貴大学栄養科学部の三成由美先生が学生ボランティア協力を申し出てくださり、5 月 3 日より炊き出し活動に貴大学学生にご協力いただいております。この炊き出しには熊本の尚絅大学短期大学部の学生に協力いただいて毎日 1000 食を超える配食を可能にするこれまでにない活動になっております。

貴大学の三成先生は現場をご覧になり学生ボランティアを募っていただき、学生の活動協力の運びとなりました。この活動をご理解いただいた学生支援課様にも感謝いたします。この充実した炊き出し活動ができ、益城町の避難されている皆さんから大変に喜ばれ、益城町役場からも、NPO キャンパーの炊き出しを継続してほしいという依頼を受けております。
学生のご協力に対し学長先生にお礼を申し上げるとともに、今後も続く炊き出し活動への学生の活動にご理解いただければ幸いです。

本学会では貴大学の学生の活動をホームページでも紹介しています。そちらもご一読いただければ幸いです。http://www.jscs.ne.jp/index.html
また、特定非営利活動法人キャンパー（NPO-CAMPER）のホームページにも日々の炊き出しの様子が紹介していますのでご一読いただければ幸いです。
http://www.camper.ne.jp/npo/blog/

まずはお礼まで。

平成28年熊本地震　炊き出しメニュー・配食数一覧

	日付	曜日	昼・夕	メニュー	配食数	スタッフ数		
						尚絅短期大学	中村学園大学	キャンパー
1日目	4月22日	（金）	夕食	カレーライス	400			4
				ご飯	600			
2日目	4月23日	（土）	昼食	具だくさんの豚汁	600	33		4
				ご飯	600			
			夕食	肉じゃが	435			
				ご飯	800			
3日目	4月24日	（日）	昼食	豆腐とナスの麻婆風丼	700	18		4
				ご飯	700			
			夕食	豆腐とナスの麻婆風丼	623			
				ご飯	700			
4日目	4月25日	（月）	昼食	肉と豆腐のすき焼き風	407	17		2
				ご飯	400			
			夕食	肉と豆腐のすき焼き風	653			
				ワカメご飯、菜めし、白米	800			
5日目	4月26日	（火）	昼食	生アゲと豚肉の味噌炒	369	20		4
				茄子の味噌炒め	9			
				ご飯	400			
			夕食	五目野菜炒め	500			
				茄子の味噌炒め	140			
				ご飯	140			
6日目	4月27日	（水）	昼食	じゃがいもとツナ缶の炒め煮	255	18		5
				ご飯	255			
			夕食	切干し大根の炒め煮+里芋の煮物	305			
				わかめご飯、菜めし	305			
7日目	4月28日	（木）	昼食	茄子とピーマンの炒め煮	622	17		6
				ご飯	400			
			夕食	筑前煮	680			
				茄子とピーマンの炒め煮	51			
				ご飯	600			
8日目	4月29日	（金）	昼食	じゃがいものカレー味	436	15		5
				ご飯	400			
			夕食	大根と生揚げの煮物	691			
				ご飯	700			
9日目	4月30日	（土）	昼食	豚肉の生姜焼き	771	9		5
				ご飯	600			
			夕食	中華丼	800			
				ご飯	1,000			
10日目	5月1日	（日）	昼食	ひじきの炒め煮	546	14		8
				ご飯	400			
			夕食	クリームシチュー	881			
				ご飯	500			
				きゅうりの漬物				
11日目	5月2日	（月）	昼食	ジャガイモとツナの炒め煮	441	17		7
				ご飯	500			
			夕食	カレーライス（カレールー）	719			
				ご飯	600			
12日目	5月3日	（火）	昼食	白菜と豚肉のキムチ炒め	412	9	4	6
				なます				
				ご飯	600			
			夕食	じゃがいものひき肉炒め	695			
				もやしのオニオンソースあえ				
				ご飯	661			
13日目	5月4日	（水）	昼食	肉じゃが	618	15	4	10
				ご飯	703			
			夕食	肉と焼き麩のすき焼き	953			
				ご飯	270			
14日目	5月5日	（木）	昼食	五目野菜炒め	570	13	4	9
				ご飯	800			
			夕食	筑前煮	718			
				ご飯	1,000			
15日目	5月6日	（金）	昼食	大根と生揚げの煮物	566	9	5	6
				菜めし・ゆかりご飯・白米	600			
			夕食	ハヤシライス	804			
				ご飯	700			
16日目	5月7日	（土）	昼食	生揚げと豚肉の味噌炒め	494	7	7	6
				菜めし・白米	600			
			夕食	豆腐と茄子の麻婆風丼	745			
				ご飯	800			
17日目	5月8日	（日）	昼食	生姜焼き	783	17	7	6
				菜めし・白米	700			
			夕食	中華丼	856			
				ご飯	1,100			

おかず配食数合計：20,248食　　ご飯炊飯量合計：19,934食

2016年6月

熊本地震炊き出しアンケート結果

認定NPO法人キャンパー

継続的な炊き出し活動とは毎日同じ時間に、同じ場所で、同じスタイルで、日常の生活リズムのごとく、食事を準備させて頂くこと。私たちの炊き出しスタイルです。活動期間は17日間ではありましたが、不便な生活の上では長い17日間であり、最終日5月8日時点ではガス・水道ともに復旧前であり、環境は改善されていない短すぎる17日間でした。
最後の配食時に来場された方からアンケートの回答を頂いたので纏めさせて頂きました。

＜対象活動＞

名　称	:	平成28年熊本地震　被災地炊き出し支援
期　間	:	2016年4月22日（金）～5月8日（日）17日間
場　所	:	熊本県上益城郡益城町　町役場第2駐車場
活動内容	:	昼・夕食 各500-700食程度。活動期間計 約20,000食の提供。

＜アンケート方法＞

対　象	:	炊き出し受給者
調査日	:	2016年5月8日（金）夕食配食時間　　※活動最終配食
調査方法	:	選択式回答　設問数１１問　自由記入欄1
回答数	:	２５０人

＜集計結果＞

（1）性別

男	91 人
女	159 人

（2）年齢

(3) 住所

益城町	243	人
その他	7	人

(4)家族構成

1人	16
2人	52
3人	47
4人	66
5人	35
6人	20
7人	3
8人	4
9人	4
10人	2
11人	1
12人	1

(5)避難場所

複数回答入れてない

避難所	44
車	30
自宅	105
その他	40

複数回答入れた

避難所	57
車	52
自宅	127
その他	46

(6)炊き出しを知った方法

複数回答なし

行政	35
地域の人	129
家族	27
SNS	7
NPOのHP	1
その他	26

複数回答有り

行政	48
地域の人	148
家族	31
SNS	9
NPOのHP	6
その他	27

(7)ご飯に関する質問

ご飯の量	
多い	13
ちょうど良い	225
少ない	12

ご飯の固さ	
固い	21
ちょうど良い	193
柔らかい	13

(8)おかずに関する質問

おかずの量	
多い	5
ちょうど良い	200
少ない	40

おかずの味付け	
濃い	3
ちょうど良い	188
薄い	43

醤油・塩辛い	7
ちょうど良い	185
甘い	17

自由記入欄のコメント

003	大変な中、ありがとうございます。若いパワーを頂きました。
008	よくしてもらってありがとう
009	本当に本当にありがとうございました。一生忘れません。 皆様の笑顔に助けられました。頑張ります。
010	冷蔵庫も壊れ、水もなく、炊き出しがあり、とても助かりました、 ありがとうございました。
011	大変お世話になりました。
013	ありがとうございます。
016	大変お世話になりました。お忙しい中、作っていただきありがとうございました。 助かりました。
019	本当にお世話になりました。
020	明るい雰囲気でありがとうございます。笑顔もごちそうですね。
021	野菜不足が解消されてとても良かったです。 本当に美味しかったです。ありがとうございました。
023	非常に美味しく、温かいご飯が大変ありがたかったです。感謝です。 ありがとうございました。まだまだ長い避難生活が続きますが頑張ります。
024	本当にありがたいです。
025	とてもありがたいです。
026	とても助かりました。美味しかったです。
027	全部美味しかったです
028	助かりました。ありがとう。
029	おいしかったです。ありがとうございます。
030	水などないので助かった
034	ただ感謝のみしています。
035	良かった
036	続けてほしい。
037	お世話になりました。
038	ありがとうございました。おいしかったです。
039	頑張ってください。ありがとう。
043	本当に毎日ありがとうございます。おいしかったです。感謝します。 皆様にお返しできるよう頑張ります。
044	とっても美味しかったです。すさんだ心が温かくなりました。あたたかいごはんで。
045	とても助かりました。皆さんの笑顔を支えに元気を頂きました。ありがとうございました。
046	いろいろなメニューを食べさせてくれて、ありがとうございます。感謝します。
049	本当に毎日ありがとうございました。とてもおいしかったです。
050	大変ありがとうございました。
054	言える立場ではありませんがよかったです。ありがとうございました。
056	良くしてもらい、大変ありがたいです。頑張ります
058	大変ありがたいことです。助かりました。
059	ありがとうございます。
060	毎回美味しい食事をありがとうございました。ボランティアの皆さんの素敵な挨拶に 癒されました。皆さんも大変な中、ありがとうございました。
061	とても助かっています。
062	もう少し長くしてほしい。ありがとうございました。
063	ありがとう
064	帰宅してもガスが使えなくて助かりました。とても美味しかったです。
065	ありがとう
066	温かいご飯ありがたかったです。元気をもらえました。ありがとうございました。
067	炊き出しされている学生さんに元気をもらいました。ありがとうございました。
068	大変助かりました。
070	残念だったのはナス料理が多かった。食べられないよ～。
071	ありがとう。おいしかった。

073	町民のために時間を人のために使っていただき本当に感謝の気持ちでいっぱいです。 ありがとうございました。
074	毎回美味しかったです。ありがとうございました。
075	本当に心から感謝しています。
077	ほんとうにありがとうございました。
080	続けてほしい。
081	今までありがとうございました。頑張って一から出直します。負けんバイ熊本。 ありがとうございました。
083	長い間皆様お疲れ様です。美味しく食べさせて頂きました。
084	出来立ての温かい心のこもった料理をありがとうございました。元気が出てきます。 お世話になりました。
085	ありがとうございました。
086	土日の家の片付けのため、頂いています。大変美味しくありがたいです。
087	私も尚絅でした。皆さんいつも美味しいご飯をありがとうございます。家もなくなりましたが、お昼を毎日頂いています。皆さんも無理しないように。ありがとうございます。
088	助かります。ありがとうございます。
090	ありがとうございます。料理してあるものができたてでとてもおいしく頂きます。
091	毎日ありがたくいただいております。
093	お疲れ様でした。
095	いつもありがとうございます。
096	ありがとう。
097	配食のタイミング
098	毎日ボランティアご苦労様でした。炊き出ししていただいたおかげで、水もガスもなく、 料理はできないし、こどもかかえている身としては非常に助かりました。 今日で最後とのことでとても残念です。
099	おいしかったです。魚料理が食べたかった。
100	毎回違った料理を美味しく頂きました。ありがとうございました。
101	とても助かりました。本当にありがとうございます
102	毎日感謝申し上げます。有難いです。
103	ありがとうございます
104	うまかったです。
105	いつもありがとうございます！！
109	ありがたいと思っています。
110	昼は11:30頃から配布してほしい。暑い。
111	ただ感謝で一杯。ありがとうございました。
112	すごくやさしい味でとてもありがたい。高血圧、糖尿病なので安心して食べられました。
114	あたたかいごはんを食べることができ本当にうれしかったです。 毎回おいしいごはんをありがとうございます。助かりました。
115	感謝しかありません
116	毎回大変おいしく頂きました。有難うございました。
117	とってもおいしかったです。どうもありがとうございました。食べることを楽しみにできました
118	明日からどうなるのか心配です。今日迄ありがとうございました。
121	大変助かっています。ありがとうございます。
122	助かりました。
123	ありがとうございました。
125	まだ実施が必要です
126	毎日、おいしい料理をありがとうございました。野菜たっぷりで、とてもおいしかったです。 益城町のために支援をありがとうございました。感謝の気持ちでいっぱいです。
127	おいしく頂きました。ありがとうございました。
129	いつも有難く思っています
130	いつも、工夫して作っていただきありがとうございます。 高齢の親は、できればつけ物がほしいといってます。
132	あったかいとなんでもおいしいです。ありがとうございます。
133	いつもありがとうございました。おいしかったです！

134	毎回たいへんおいしくいただきました。ありがとうございました。
135	いつもありがとうございます。感謝感謝です。たいへんですがよろしくお願いします。
136	大変助かりました。ありがとうございました。
137	おいしいお料理ありがとうございました。
138	とても感謝してます。まだ、水が出ないので終わりが残念です。ありがとうございました。
140	大変ありがとうございました。おつかれさまでした。
142	感謝しています
145	ありがとうございました。おいしかったです。
147	みんなで協力してとてもすごかったです。ありがとうございました！
148	つめたいお弁当や菓子パンばかりなので手作りの料理が食べられて嬉しかったです！！ あたたかくておいしいごはん、ありがとうございました☺
149	買い出し、調理の手間がはぶけました。作る大変さはよくわかります。 若いギャルたちの声も聞けて私にも冗談言ったりして、楽しく、おいしく食べさせて頂き ありがとうございました。又逢える日を！！
152	ありがとうございます。
154	本当にありがたいです、今後も続けてほしかった。また来てほしいです。
155	いつもありがとうございました。大変助かりました。今日で最後なんて残念です。
164	直後より温かい食べ物を食べることができ、助かっています。ありがとうございました。
165	まだ続けてほしいです。
166	ありがとうございました。
167	炊き出ししていただいてありがとうございました。美味しかったです。
168	とても美味しかったし、皆さんの笑顔に救われました。
169	ありがとうございました
170	後半になると野菜不足を感じるのであるととてもありがたいです。
171	毎回昼夜炊き出しを利用させて頂きました。水、台所が使えないため、 大変美味しく食べさせて頂きました。ほんとうにありがとうございました。
173	温かいものが食べられてありがとうございました。ごくろうさまでした。 感謝感謝です。ありがとうございました。
174	にものなど良い味で美味しかった。頭が下がります。ほんとうにありがとう。
175	いろんな具材が入っていて、とてもほっとする味でした。 お弁当にはない温かさがとてもうれしかったです。 終了はとても残念ですがお世話になりました。
176	おいしいです。
180	もっと広く知らせてほしい。
181	間に合わないときがあって残念でした。
184	いつもお疲れ様です。美味しく頂いています。
188	まだ続けてほしい。感謝
191	ありがとうございました。美味しく頂きました。
192	ありがたいです。
196	毎日美味しいご飯をありがとうございました。
198	ガス、水道が使えない状況の中、本当にありがとうございました。
201	美味しく頂きました。
202	ほんとうにありがとうございました。感謝です。
204	皆様に大変感謝しています。大変お疲れ様でした。
209	とてもおいしくありがとうございました。
211	すごく助けてもらった。ありがたかった。今後も続けてほしい。
217	温かいご飯をありがとう。
219	感謝してます。
220	温かい料理に心休まる。ありがとう。
222	大変なのにありがとうございました。
223	ありがとうございました。
224	大変助かりました。皆様のご尽力に感謝申し上げます。

231	本人たちも被災しているのに、明るく振舞っていただき、また美味しいご飯 ありがとうございました。
232	美味しく頂きました。ありがとうございます。
237	12時でなくて11時30分からでしたら助かります。
238	ありがとうございます。
241	ほんとにおいしかった
242	期間を長くしてほしい
245	大変おいしくてありがたいです
247	いつもおいしく頂いております　感謝致しております！！
249	とてもありがたかった
251	とてもうれしい
252	皆さん連日ありがとうございました。
253	今までありがとうございました。とても美味しく頂きました。感謝しています。
254	味がとてもおいしく有難うございます
256	とってもしんせつでおいしかったです　ありがとうございました
257	ありがたい事です

～アンケート回答を頂いて～

益城町は、熊本市の東側に隣接し、熊本市街中心部から車で40分ほどに位置する。熊本市のベッドタウンに位置し熊本空港も立地している。人口構成は高齢化率27%と全国平均同等であり人口推移も当面32,000人台で横ばいという町である。
アンケート結果より、炊き出し来場者の年齢構成は、ちょうど半数50%が60歳代と70歳代であった。一方、家族構成の設問では5人家族以上が28%であり、平均世帯人員は3.81人と全国平均の2.51を大きく上回る。これは三世代世帯が多く存在し、炊き出しに来場される方には三世代世帯の祖父母が多いと判る。
また来場者住所において「その他」が7名いるのは、GW期間であったことから地元を離れた成人が、実家の片付け手伝いに戻っているケースも聴き取りにて判明している。

現在の避難場所については、現場である益城町役場周辺が今回の地震被害で最も全壊住居の多かった地域である。現実、周辺の家屋には立ち入りのできない赤い紙が貼付されていた。そもそも、一帯は電気以外のガス・水道の復旧には発災後1ヶ月以上掛かっている。
アンケート結果からは、約半数が「自宅」となっているがそれ以上の実態は不明である。少なくともライフラインは無く、自炊は困難であると言える。
避難場所の複数回答になると、「車」と「その他」が増加する。これは既知のニュース等からの推測であるが、日中は母屋にいるものの夜間就寝は自家用車であったり納屋・物置であったりというケースなのかもしれない。
他方、「避難所」という方が20%（44-57人）いらっしゃる。避難所では食事の提供はどのようになっているのであろうか。避難所も様々であるが、毎日毎食の炊き出しという環境は少なく、パン食あるいはお弁当という避難所も少なく無いと言う。発災後1ヶ月においても温かい食事を食することができない厳しさもある。

炊き出し実施の告知・周知の方法の問題点もアンケートから見えている。半数以上の方が、炊き出しを知ったのは「地域の人」経由であり、人伝えということである。炊き出し当初から毎日1,000食超のペースであり、繁忙から炊き出しを積極的に告知することを失念していたといえる。今回の現場は避難所隣接ではなく、自宅避難者が多くいることが想像できたにも関わらずの反省点であるといえる。

ご飯・おかずの量・味付けに関しては、回答しにくい面もあろうが80%以上の方に受け入れて頂けたことに感謝する。正直な部分は自由記入欄に表現されているものとして、ご意見を拾い出してみる。「魚料理が食べたかった」「ナス料理が多くて食べられなかった」「高齢の母が漬物所望」。
炊き出しメニューは、2005年から日本調理科学会とともにメニューの開発に取り組んでいるが、現場実践となると食材の調達ルート、衛生管理（食材保存）などの問題を調整しながらの調理となる。保存が比較的容易な根菜・乾物メニューの開発も行っており、頂いたご意見に応えていきたい。

最後に、自由記入欄に頂いたたくさんの「おいしかった」に感謝致します。

尚絅大学短期大学部食物栄養学科 アンケート調査

尚絅大学短期大学部食物栄養学科の秋吉先生が、炊き出しボランティアに参加してくださった同科 2 年の皆さまを対象に調査を行ってくださいました。炊き出しに並んでくださった方だけでなく、実際に調理をした側の貴重な意見を伺うことができました。
いただいたご意見を、今後のマニュアルやレシピ作成に活かしていきたいと思います。

１．今回の炊き出しで学んだこと

・屋外ならではの調理方法や配慮、作業動線の違いがあり、衛生面での注意が屋内の調理よりも必要であった。水が十分に使えないため、消毒の徹底、必ず火を通すなど。
・雨天の際、食材が濡れないように置く場所を配慮するのが難しかった。ボールやザルなどが十分ある訳ではなかったので、ビニール袋を上手に利用することで代用できた。
・衛生面が一番気になった。じゃがいもなどの根菜類は皮を剥かずに洗って使用した。火を通すとしても、より良い方法はないかと感じた。配食時に初めは皿に盛っていたが、途中からビニール袋に変えた。皿は洗う水がない、数に限りがあるなど大変だったが、ビニールは入れやすくスムーズに配食できたので改善して良かった。
・洗い物をする水が少し汚れていたのが気になった。雨天時は動ける場所が減り、狭く作業しづらかった。
・調理機器が十分でないので、普段通りの調理ができず難しかった。衛生面の環境も整っておらず大変だった。
・食数が多く、1 度に 1 つの鍋で作ることができないため、材料を計量する段階で 1 鍋分ずつ分けて準備するなど、普段と異なる作業が勉強になった。
・野菜は大きく切った方がかさ増しできる。
・炊き出し以外に、地域の人々に食べたいものを調査する、他のボランティアの方々に飲み物を配るなどした。何をするにも手袋を着用する。衛生面を考慮し、1 つ 1 つの作業に時間をかけず、手早く行う。作業中の声かけが大切。
・機敏な行動。衛生管理。先を見据えて行動すること。
・屋内に比べ衛生環境が悪いので難しかった。並んでいる方全員に配食できるよう分量など頭を使った。
・器具の煮沸消毒、手袋・マスクの着用など衛生面の徹底が勉強になった。
・屋外における衛生管理の難しさ。
・衛生管理は被災者の方に安心を届けるためでもあること。配食するテントではエプロンやマスクをした。
・水が十分に使えないので、調理器具の洗浄が雑になってしまった。
・材料の切り込みが大変だった。配食作業は皿に盛り付ける人、袋をかぶせる人、人数を聞く人、と分担して要領良く進めることの大切さを学んだ。
・煮る、炒めるの 2 種類の調理方法で何ができるか、そのレパートリーが大切であり、費用面でも安く抑える工夫が必要であることを学んだ。アルコール消毒をこまめに行うこと。
・炊き出しをする人以外、絶対に清潔区域内に入らせないことや手袋を必ず着用した。
・1 日 1000 人分の切り込みが予想以上に大変で、役割分担をきちんとしなければうまくまわらないことを学び、自ら「〇〇するね」「〇〇お願いします」などのコミュニケーションや協力がとても大事だと思った。
・参加人数が多いと、逆にまわらなくなった。
・水が使えないので、容器にビニール袋をかぶせてご飯を入れて、使い回せるようにしたこと。
・使用できる水の量に限りがあったので、野菜などを洗うときはバケツに水をためて洗った。皿がない時、ご飯を袋に入れて渡した。手洗いが頻繁にできないので、手袋を活用した。

・屋外での調理作業は、風や土、雨などによって衛生面が悪くなってしまうことが多々あった。皆で工夫して、様々なアクシデントを防ぐ方法を考えることで調理場を清潔に保つ大切さを学んだ。
・水が使えないので、使用したまな板をアルコールで消毒するなど衛生面の工夫を学んだ。
・マスク、手袋は必ず着用する。配食がスムーズにいくよう分担した。
・配食時に 1 人何人分必要か、大きな声でつぎ分ける人に伝えることでスムーズにできた。伝えあうことの大切さを感じた。
・初めに大鍋に湯を沸かし煮沸消毒をしていた。一度に大量の食材を切るなど、調理はスピードも大事だと思った。
・切り込みの前には必ずアルコール消毒を行うこと。ボウルやザルが少なかったので、100 食ごとに材料をまとめて調理しやすいようにした。
・調味料を目分量で入れたので難しかった。時間通りに配食できなかった。
・屋内での調理に比べて衛生管理が難しかった。
・使い捨てを使うことや手袋の活用。
・何百食もの食数を決められた時間までに調理するには、一人一人がしっかり作業工程を理解しておくことが大切。
・衛生面に配慮し手袋をして作業していたが、食材を触った手で器具を使ったり、その逆もあったので、さらに気をつける必要があると感じた。調理作業は皆で協力し合いながらできたので、良い経験になった。
・使用する前にまな板、包丁の煮沸消毒を行い、食材を切るときは手袋を着用した。100 食分ずつなど作りやすい分量ごとに袋に分けていたのは正解だった。
・多くの人に食べて頂くために、配食の量を考えることが大事。使い捨て手袋の徹底。kg 単位（食単位）で大きい袋に材料をまとめておくと効率が良いことを学んだ。
・水道が復旧していなかったので、洗い物をする際に工夫が必要だった。コミュニケーションをとりながら配食することの大切さを学んだ。
・配食時に多くの方とコミュニケーションをとることで、自分も元気になれた。
・エプロン、マスク、帽子、使い捨て手袋の着用の徹底。配食時は笑顔での対応と、コミュニケーション能力が必要と感じた。
・震災時の限られた場所、調理器具、食材の中で、衛生管理に配慮しながら炊き出しを実施すること。
・屋外での調理は衛生的に良くないと感じることもあった（食材を下に置く、肉・野菜の使い分けなど）。配食では少しでも多くの人に提供するため、分量の配分が難しかった。
・1 つの鍋に 100 食や 200 食分の材料を入れて調理していたら、食材が多すぎて混ぜにくくとても力が要ることが分かった。また、食材は早く切ってしまわないと配食までに時間がかかるので、早目に取りかかるべきだと思った。
・屋外での調理は天候に左右されるので、食材は下に置かず台の上に置くなど配慮した。エプロンは前日に使用していたものを使っていたので、少し気になった。
・包丁の使い方。
・段取りが大切。
・食器代わりにビニール袋などが役立った。
・洗い物が大変だと感じた。ボウルを外に出しっぱなしであったり、中心温度を測定しないことが気になった。
・配食時はできるだけ速く、多くの人に食事を提供するため、役割を分担して行う。
・授業で作るよりも量が多く、調理の分担や食数ごとの材料の計測など、考えて行動することを学んだ。
・手袋の使い回しについて。食材を入れる順番。配食時の流れ（作業動線）。
・授業で調理するよりも少人数での作業だったので、切り込みのスピードを速くする、効率良く作業することの必要性をより感じた。水が使えなかったので、包丁やまな板の衛生管理や洗い物などが気になった。持ち帰りやすい配食の工夫が必要であった。

２．活動に参加して得られた収穫

・授業で習ったことを生かせた。普段生活に必要なもの全てが尊く感じた。提供時に多くの方々から感謝や励ましの言葉をかけて頂き、人のために働く、助け合うことが自分を成長させてくれた。
・大量調理を実際に経験でき、限られた食材で料理を作ることの大変さ、周囲に気を配ることの大切さを知った。
・一番は人の役に立てるということ。調理技術では包丁の使い方が少し上達したように感じる。また、毎日日替わりでリーダーを決めていたので、責任感も養うことができ、先を見通した行動が必要であることを学んだ。
・調理器具が少ない中、効率良く作業を進める方法を学んだ。
・不足している機器などを他のもので代用する知恵や人とのつながり。
・これまで家族や友人に料理を振る舞ったことはあるが、他人に食べてもらうという初めての経験により、提供することの責任を感じた。食中毒や異物混入など無いように、と気が引き締まった。
・コミュニケーションの大切さ、人の温かさ。
・周囲とのチームワーク、臨機応変に動く。
・人の温かさ、時間内に調理を行う機敏さ。
・被災者の方と直接話しながら配食できたので、生の声が聞けて良かった。
・やりがいを感じた。
・臨機応変に対応する。
・衛生管理の徹底、心を込めて作る。
・自ら行動、声かけをする機会や、外国の食材を目にできて新鮮な 1 日だった。
・鍋の混ぜ方、包丁の使い方、コミュニケーション能力。
・衛生管理の重要性、被災者の食べたいものを提供できるか。
・衛生管理の徹底、被災者への声かけの方法。
・衛生管理の方法や、メニューの決定、人と人との関わりを大事にすること。被災者を声かけにより元気づけること。
・人と人とのつながりや助け合い。
・自分たちが作った料理を多くの人に食べて頂き、多くの感謝の言葉を頂いた。
・1000 食を超える大量調理を経験し、調理技術の向上を感じた。役割分担や効率良く調理するための工夫を学ぶことができた。
・屋外での大量調理の注意点を学ぶことができた。
・これまで作ったことがない量の調理を行い、達成感が得られた。協力、分担の大切さ。
・1000 食の調理は初めてで、切り込みなど本当に大変だったが、「ありがとう」の言葉で食事を提供することのやりがいを感じた。
・大学より多くの食数の調理を行ったので、細かく時間配分をしなければならなかった。
・これほどの大量調理は初挑戦で、自信がついた。多くの方から「美味しかった、ありがとう」と言ってもらえて、やりがいを感じた。NPO キャンパーや中村学園大の皆さんともたくさん話して、交流できた。
・災害時の調理方法について。
・経験したことのない量の調理で大変だったが、校外実習前に経験できて良かった。
・人の役に立ちたいと思うこと、そしてそれを実行することの大切さ。
・改めて食の大切さを感じ、食物栄養学科に入って良かったと思った。
・皆で声をかけ合いながら協力して作業できたこと。
・配食時に一人ずつ声をかけること、皆と協力することができた。
・使用できる水が限られていたことと、大量の食材を切らなければいけなかったので、人参やじゃがいもは皮をむかずに調理した。

・今回の震災で家が倒壊するなど避難所生活を余儀なくされている方、水が出ないため料理ができない方などに食事を提供することができ、普段何気なく食事を作り食べていることがどれだけ幸せなことなのかを気づかされた。一人では何もできなくても、皆で力を合わせ少しでも益城町の人々に元気を届けられたなら良かったと思う。
・何度かリーダーを経験したが、その日の調理方法や食材の分配、人の分配などをするのが難しかった。その分少しは、現場の動きや全体を把握できるようになった。
・切り込み等の調理技術が少しは上達したと思う。人とのつながりの大切さも改めて感じた。
・周囲の人々から感謝されて、逆にたくさんの元気をもらった。もっと頑張ろうと思った。
・食材量が多いので、役割分担や効率良く動くことの重要性を学んだ。また、調味料の分量を間違えると、大きな失敗につながると思った。配食時の益城町の方々の喜びの声や笑顔が嬉しかった。
・包丁の使い方、衛生管理、コミュニケーション力。
・人とのつながり、コミュニケーション力、包丁さばき。
・人への優しさ。
・地域の方の笑顔。
・コミュニケーションと笑顔をプレゼントすること。
・笑顔と地域の皆さんの温かさ。
・当たり前の生活がいかに有難いことかを痛感した。少しでも被災者の役に立てたなら良かったと思う。
・ボランティアをする前より切り込みのスピードが上がった。
・材料の切り込みを速くできるようになった。大量調理の経験が増えた。
・調理技術、コミュニケーション力（カウンセリング）。
・食材の切り込みのスピードが少し上がった。笑顔で対応すること。コミュニケーションのとり方。自分で考えて行動すること。

３．災害時炊き出しマニュアルの検討および改善方法の提案

・生姜焼きで使用したキャベツの切り方が大きかった（せん切りが良い）、また芯の部分は使用しない方が良かった。高齢者の方が多かったので食べやすさ、やわらかさを考慮すべき。
・なすと豆腐のマーボー風丼は豆腐が崩れてしまい見た目が悪かった。大きめに切っておくことで改善できないか。
・配食時に「トング 2 つまみ分」との記載があり、実際食数分配食できなかったので、g で示して欲しい。
・もやしのオニオンソース和えでは、もやしの水気が多く、オニオンソースが予定以上に必要であったことと、1 人分の分量が少なすぎた。ソースと合わせる前に下味をつけるか、他の野菜（きゅうりなど）を一緒に和えた方が良いと感じた。
・分量通りに作っても出来上がりが少なくなる料理があり、検討が必要と感じた。
・炒め物は火を通すと量が少なくなるので、汁物が良いのではないか。
・5 月 5 日は子どもの日だったので、子どもが喜ぶメニューを出すことも考えれば良かった。
・食数が多いため、メニュー通りだと味が薄い場合があった。煮物などは 2 つの鍋で作った方が味が染み込んで美味しく、全員に提供するので味が変わってくる。
・豆腐を使った料理は、調理する際崩れてしまって見た目がとても悪かった。赤、黄、緑など彩り豊かな食材を入れるとフォローできたのではないか。
・汁の多い料理は持ち帰る際にこぼれたり、持ちにくそうにされていた。とろみを多くつける、水分は切って提供する等の必要があると感じた。
・なますは食材の水分が出てしまい量が少なくなるので、それも考慮して発注量を決める必要があると感じた。

・マーボー風丼のとき、豆腐が崩れてドロドロになってしまった。豆腐を入れるのを少し後にしてやさしく混ぜると良いと思った。
・ひじきの煮物で、長ひじきの下処理が大変だった（ハサミで切った)。芽ひじきを注文すれば良いと思う。じゃがいもとツナの煮物はツナの量が多く、缶を開けるのが大変で、ツナ缶の値段も高いので、大量調理向きではないと感じた。
・じゃがいもの皮をむく作業に時間がかかった。もっと早く終わるよう改善が必要。
・野菜の皮むきや洗浄が素早くできる道具などあると良い。調理器具などを少ない水で消毒できる方法、消毒液など。
・水道が使えないので水を多く使うメニューは避けるべき。もやしを使うメニューは茹でた後に氷水でしめることができず、べちゃっとなってしまったので、野菜の和えものなどは適さない。
・廃棄率が多い食材は切り込みの際に注意しないと、出来上がり量が大きく変わってしまう。
・1 人分が少なかったので、かさ増しできる食材を使う。
・水分が多い食材は火を通すと量が減ってしまい、1 人分の分量が少なくなった。食材量を増やすか、種類を増やす。
・アレルゲンとなる食品は除く（卵など)。
・煮崩れしやすいじゃがいもなどは大きく切る。(肉じゃがなど)
・保存庫や冷蔵庫があると良いと思った。
・油揚げを大量に使用した際、油抜きをしていなかったため、完成した料理の味が薄くなってしまった。
・1 食に 2 種類の料理を出すときは人手が足りず大変だった。量が足りず、配食の最後の方で 1 種類しか提供できないこともあったので、配分を考えるべきだった。
・ひじきを切る作業に時間がかかった。すでに切れているものを注文した方が良い。
・切り干し大根は水分を吸ってしまい、かさも減ったので、1 人分の分量が少なかった。他の食材を加えるなど、一風変わった料理などを考えると良い。
・1 日しか参加できなかったが、その日が昼と夕で同じ料理だったので、別にしたらもっと良かった。

4．今回の炊き出しに参加しての感想

・自分たちの行動で少しの人でも幸せを感じてくれたらと思った。「ありがとう、尚絅の子たち」と言ってくださったことが忘れられない。
・私自身も避難所で食事の配給を受け、温かいご飯がどれだけありがたいかを実感した。そのような中で尚絅のみんなが温かいご飯を多くの人に提供していることがとても嬉しく、参加でき大変良い経験となった。
・初めて作る食数に正直不安が多かったが、リーダーの馬場さんを中心にみんなで協力し合い、笑顔を届けられて良かった。最終日には「ありがとう」の声を多く頂いて、人の役に立ったことを実感し、成長できた 12 日間だった。
・初めて自分たちの作った料理を不特定多数の人々に提供することになり、校外実習の前に自身の不足している技術等が明確になり良かった。
・大変だったが、とても勉強になり、人とのつながりやコミュニケーションの重要性も学ぶことができ、良い経験になった。
・1 日があっという間に過ぎるほど充実していた。半日の作業で人差し指にマメができてつぶれてしまったので、校外実習ではそうならないように注意したい。
・提供時に多くの方々から感謝の言葉や「頑張ってね」などの声をかけて頂き、逆にこちらが元気をもらえた。
・屋外で初めて大量調理を行い苦労が絶えなかったが、多くの方々から「ありがとう」の言葉を頂き、とても嬉しかった。助け合いが大切だと改めて感じた。この経験を今後に生かせるよう頑張りたい。
・益城町の方々のために役に立て、自分の成長にもつながり、一石二鳥だった。

・校外実習前の良い経験になった。
・自身も被災したが、多くの方の笑顔、「ありがとう」の言葉に元気をもらった。
・これまで自分がどれだけ人に頼っていたかを実感した。優先すべきことを自分で判断できる力を身につけなければと感じた。
・限られたスペースでの調理、タンクに入った水の利用など完璧な環境でないところでの大量調理の難しさを感じた。被災者の方々に喜んで頂いて良かった。
・大変だったが、やりがいを感じた。
・自身の成長につながり、参加して良かった。
・「おいしかったです。明日も来ます」という感謝の言葉が一番嬉しかった。衛生面の大切さを知った。
・人のために食事を作って「ありがとう」と言われたことが嬉しかった。大量調理で、時間内に仕上げるためのスムーズな作業が大切だと思った。
・現地の方々の「ありがとう」がとても嬉しく感じた。交通整理をされている方も大変な中笑顔で声をかけて下さり、その強さに驚いた。被災者の方々とたくさん話ができたことも嬉しかった。貴重な経験をさせて頂いたこと大変感謝している。
・自分の考えていることは口に出して伝えることが大事だと思った。「ありがとう」や「おいしかったよ」などの普段何気なく使っている言葉を大切にしたい。
・私たちよりも現地の方の方が元気で、「ありがとう」や「おいしかった」という言葉を頂き、逆に私たちが元気をもらった気がする。
・校外実習前の良い練習になった。自分は 2 日間しか参加できなかったが、リーダーの馬場さんはフルで参加し、皆に指示をしていたのですごいと思った。「ありがとう」とたくさん言われて嬉しかった。
・良い経験をさせて頂いた。提供する喜びを感じることができた。コミュニケーションの大切さも改めて感じた。自身の調理のスキルアップや協力することの大切さなど得られたことが多く、今後の実習や私生活に生かしていきたい。少ししか参加できなかったが、このような機会を頂けて良かった。
・被災者の方々と触れ合う機会ができ、「ありがとう」「美味しかった」と言われ、とても嬉しかった。
・貴重な経験ができ、やはり温かいご飯は人を笑顔にできると思った。「ありがとう」「おいしかった」の言葉がとても嬉しかった。
・配食の時間に間に合わないなど大変なこともあったが、皆で協力しチームワークも良かったので参加して良かった。
・これほどの大量調理は初めてで、切り込みなど大変だった。「おいしかったです、ありがとう」と言ってもらえてとても嬉しかった。
・「ありがとう」の言葉の重みを感じた。絶対に栄養士になる！！と改めて思えて、本当に良い経験ができた。
・貴重な経験ができ、参加して良かった。
・苦労もあったが、感謝の言葉を頂き私たちも元気をもらえて、参加して良かった。
・楽しかったのと、感謝されてとても嬉しかった。
・自分のできることで人の役に立てたことが嬉しかった。
・「ありがとう」「おいしかった」など言ってもらえて嬉しかった。少しでも力になればいいなと思っていたので、参加できて良い経験になったし、とても勉強になった。
・初めは時間がかかっていたが、袋に分けたりと徐々に工夫していき、スムーズに作れるようになった。「ありがとう」など声をかけて下さる方がいて、とても嬉しかった。貴重な経験ができ、参加して本当に良かった。
・「ありがとう」と言われて気持ちの悪くなる人はいない。1 日のみの参加だったが、このような形で力になれたことは良い経験になった。誰かのために尽くせるよう、これからもボランティアに参加したい。

・校外実習の前にこのような大量調理が経験できて良かった。災害時の食器や器具が少ない中での調理の工夫を学べて、良い経験になった。
・自分も実際に被災し、気分が沈んだまま家にこもることが多かったが、ボランティアに参加して気持ちが少し明るくなったし、被災者も明るくすることができたと思う。被災地の現状も知ることができて良かった。
・自宅の周辺はあまり被害が大きくなく実感がなかったが、ボランティアに参加し、実際の被害状況を目にしたり、被災した方々と接することで、非日常的な現状を実感した。災害時の調理を実際に体験できて、勉強になった。
・困っている人の役に立ち、感謝されるボランティア活動に大変やりがいを感じた。今後も自分にできることを見つけ、行動に移していきたい。
・食を通して人を笑顔にできることが嬉しかった。
・配食時は「何人分」を尋ねるだけでなく、少しでもいいから話しかけると笑顔になってくれて嬉しかった。
・人とのつながりやコミュニケーションの大切さ、もてなす心など得るものはたくさんあった。皆さんが笑顔で「ありがとう」と言ってくれて、元気を与える側なのにもらってもいて、とても達成感があった。
・笑顔が嬉しかった。
・心に残る貴重な経験ができた。
・機会があればまた参加したい。
・すべてが自分の成長につながった。校外実習への力にもなったと思う。
・被災地の状況を自分の目で確認できたことは大きかった。配食時、益城町の方に「ありがとうね」を言って頂いて、1 日だけでも参加できて良かったと思った。
・初日は初めてのことばかりで疲れが勝っていたが、日を重ねるごとにやりがいを感じることができるようになった。今後も自分にできることはやっていきたい。
・益城町の人々からの「美味しかった」「ありがとう」などの言葉が何よりも嬉しく、人の温かさを感じた。大変良い経験になった。
・全てが初めての経験だったが、NPO キャンパーの皆さんとの協力もあり、多くの被災者の方々に食事を提供することができた。栄養士になる上で大切なことも学べ、何より人の心の温かさに触れて嬉しかった。
・1 日でも参加できて本当に良かった。地元の方々にも喜んで頂き、あまり交流のない他のクラスの人とも話すことができて楽しかった。これからもボランティア活動に積極的に参加していきたい。

平成28年熊本地震におけるNPOキャンパー炊き出し活動を支援して

尚絅大学短期大学部 食物栄養学科 秋吉 澄子

この度の熊本地震では多くの皆様から温かい御支援・御協力を賜り、熊本県民の一人として心より御礼申し上げます。4月14日の前震、16日の本震と、最大震度7を記録する大地震を短期間に2度も経験し、自然災害の恐ろしさとその威力を思い知らされました。私共大学の教職員は18日月曜日から出勤し、学内の被害状況の確認と学生の安否確認を行いました。特に被害の大きかった益城町、及びその周辺に居住する学生の中には自宅が全壊し、避難所や親戚宅へ身を寄せている者もおりましたが、幸い学生・教職員全員の無事が確認されました。

当面の休講が決定し、出勤しても落ち着かない状況の中、卒業生が自主的に炊き出しを行ったという話や、炊き出しをしたいと相談に来る卒業生の話を聞き、「大学でも何かできないか」と思い始めました。しかし、学内はまだ水道やガスが復旧しておらず、炊き出しを行う道具も技術もない…と悩んでいたところに、メールニュースでの NPO キャンパーの皆様の出動を知り、事務局へご連絡させて頂いた次第です。

本学科の学生が立ち上げたサークル“尚短食ハピ”の部員に連絡をとり、初めは10名程の参加を見込んでいましたが、想像を遥かに超える35名の希望者が集まり、NPOキャンパー事務局でのボランティア保険加入手続きを経て、4月23日土曜日から炊き出し活動に参加しました。最終的には53名の学生が活動に参加しました。

初めは要領が掴めず、材料や調味料の計量もせずに、とにかく作って出す、という余裕のない状況でしたが、どうすれば効率良く衛生的に作業が進められるか、ということを NPO キャンパーのスタッフの方々と話し合い、考え行動できるようになりました。学生の主体的行動を促すスタッフの皆さんの声かけや接し方に、教育者として学ぶ点が多くありました。5月8日までの16日間、日々の学生の成長ぶりには驚くばかりで、大学では見られない学生の姿に新鮮さを感じるとともに、一人一人がその個性を生かして、自主的に行動できていることに感動しました。私たち教員が感じた学生の成長は、授業再開後の前向きに授業に取り組む姿を見れば一目瞭然で、被災者の皆様からの「ありがとう」の言葉が、学生の栄養士を目指す気持ちを後押しして頂きました。

このようなボランティアに教員から参加を呼びかけることは、学生が断りにくいのではないか、被災地での安全確保は大丈夫か、保護者の承諾は得られているのか、など多くの課題が挙げられましたが、結果的には学生の成長に繋がったという点で大きな成果が得られたと思います。「何かしなければ」という個人的な思いで起こした行動が、これほど大きな事態になるとは想像しておりませんでしたが、今回の活動が今後の災害時での炊き出し活動の一助となれば幸いです。活動に御協力頂きました全ての皆様に、心より感謝申し上げます。

平成 28 年熊本地震被災地における炊きだし活動に参加して

中村学園大学　栄養科学部　三成　由美

4 月 14 日夜に熊本において前震が、4 月 16 日未明に本震が発生し、その後日本栄養士会 災害支援チーム（JDA-DAT）管理栄養士・栄養士で構成された栄養支援チームが出動され、福岡県栄養士会大部会長より本学にも協力依頼があった。その時を同じに、一般社団法人日本調理科学会の石井副会長より熊本地震の被災地である熊本県益城町の炊きだし依頼が届いた。認定 NPO 法人キャンパーおよび尚絅大学短期大学部食物栄養学科の学生達が、炊きだし活動を１０日以上続けているとの情報が届き、学生が情熱をもって炊き出し活動に取り組んでも気力、体力においても限界があり、その活動の一部を本学の学生がローテーションを組んで支援することができれば「つなぎ」になれたらと思い、本学学生サークルの薬膳・食育ボランティア部の部長に協力依頼を申し出た。翌日に約５０人の申し入れがあった。

しかし、ボランティアの派遣体制も情報も充分でないため、５月１日に交通機関や現地視察から始めた。福岡バスセンターより、熊本行きノンストップバス朝６時頃のバスに乗車、九州自動車道近隣の土砂崩れなので目的の益城インターロに８時半頃到着。道路は亀裂および段差があり、道路周辺の家屋は全壊、半壊で立ち入り禁止のテープが貼られ、余震は続く。炊き出し場所の益城町役場まで交通機関はなくタクシー利用。サークルの学生を炊き出しに派遣しても大丈夫かと多少不安に思えたが。

現地の炊き出しは、NPO キャンパーが中心であり、そのスタッフはホスピタリティー精神とボランティア精神に基づき活動され、新潟県中越地震以降の災害時のボランティア体験が生かされてか、炊き出しのための全ての方法がマニュアル化され配食時間までの時間管理も安全.安心な食事の提供も可能な内容であった。また日本調理科学会が出版に協力された「被災地簡易メニュー集」も活用されていた。まさに、この炊き出しは管理栄養士養成の「給食経営管理実習」教科の内容や、大量調理施設衛生管理マニュアルの内容も加味しており、学生の臨地実習の現場に対応できるのではとさえ思えた。

炊き出しの活動は、朝９時から午後の６時過ぎまで。昼食と夕食の２回の調理数と配膳は各 500～1000 食で献立は米飯とおかずの一品。５月１日の益城町ではまだ１日の１食の食事はおにぎり１個の状態。避難所生活では健康・栄養状態等に配慮が重要であり、個々人のニーズに対応した食事提供を、安全で衛生的で栄養バランスのとれた食事提供をと、まず管理栄養士の私達は思ってしまう。しかし、まず、命の源の食は心も身も温まるその土地の郷土の食事や家庭の日常の温かいお料理なのではと気づかされた。菓子パンよりは自衛隊の白おにぎりに心から感謝され、炊き出しの栄養ふりかけ入りおにぎりも楽しみにされ、塩がこんなにご飯を美味しく食べさせてくれる！塩が欲しいとさえ声をかけられた。

休憩時間は昼食の３０分と給水のための数分。ライフラインの電気・水・ガスは止まり、食べるものが何もない状態で、温かい料理の１品が最高の命の食であると気づいた学生ボランティアは美味しい料理提供に無我夢中。尚絅大学短期大学部食物栄養学科の学生達に感動と感謝！！被災者であり疲労感も蓄積しているはずなのに、笑顔で調理に取り組み、配膳には励ましの声かけに徹していた。学生主体のボランティアであり、大量調理経験の少ない学生達を NPO キャンパーのスタッフがフォローに専念しながらリーダー養成している姿にも感動を覚えた。そして、炊き出し中に思った事は、料理は各地域で味も食材も異なるため、それらを考慮した被災地料理のメニュー開発や各ライフステージの利用者のニーズに対応した健康・栄養メニュー、また加工食品や保存食品の開発も必要不可欠であると思った。

最後に、１週間の「つなぎ」を務めた本学のボランティアは調理部門の全教員、管理栄養士の卒業生、危機管理より学生の炊き出しは栄養や調理技術に関するスキルも重要だと考え、大量調理経験者を中心に、管理栄養士養成の３年生以上を選び、検便済み、保険も加入させた。それから学生ボランティアには食事提供、交通費、宿泊費などの支援も必要であり、体制作りには経済的な要因も大きい。

今回の炊き出しは、貴重な体験と経験であり、ボランティア参加者は生きるための食とは何か！！食事の提供には何が重要なのかなど、大きな宝をいただいた。心から感謝し御礼申し上げます。
現在、本学の薬膳・食育ボランテイア部の学生は次なるボランテイア活動の準備中です。
----　地震で被害にあわれた皆様の一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。----

新聞記事の切り抜き

朝日新聞	2016 年 5 月 8 日（日）朝 27 面【熊本】

栄養士の卵 家庭の味提供

被災の短大生らNPOと連携 益城

栄養士を目指す短大生たちが、NPOと連携し、益城町で炊き出しを続けている。少しでも日常を感じてほしいと、家庭的な料理を振る舞い、被災者の胃袋と心を満たしている。

肉じゃがを手渡す馬場さん＝益城町役場

「暑い中ありがとうございます」。益城町役場の駐車場で大学生たちが4日昼、料理を手渡していた。同町の松永広喜さん(60)は「おいしかです」。

炊き出しを企画したのは埼玉県のNPO法人「キャンパー」。東日本大震災では宮城県石巻市で約2カ月間に5万食を提供。日本調理科学会と共に災害時の炊き出しマニュアルをまとめた実績もある。

「みんなの協力があれば助かる人もいるし、たくさんの人が喜ばれると思います」。活動を知った尚絅短期大学食物栄養学科の馬場水晶さん(19)が同級生約80人にLINEでメッセージを送ると、その日のうちに30人から賛同があった。福岡の学生も加わり、約70人が先月22日から昼夜交代で炊き出しを続けている。

作るのは筑前煮や豚肉のしょうが焼き、里芋の煮物といった家庭料理。慣れ親しんだ食事を提供することで、被災者のストレスを軽減するのが狙い。この日は肉じゃがで、30分ほどで約600食が配られた。

大学は休みが続き、実家が全壊した学生も。「自分たちも被災者だけど、もっと大変な思いをしている」と馬場さん。将来、病院の栄養士として働くのが目標という。「食べてくれる人の顔をイメージしながら作りたい」と笑った。

（野平悠一）

ご支援頂いた皆さま（順不動・敬称略）

【法人・団体】

NPO 法人全国無洗米協会	（一社）日本 RV 協会	オートキャンプ場高原の里
RV パーク阿蘇マロンの樹	尚絅大学短期大学部	中村学園大学
日本ブライス（株）	三島食品（株）	オタフクソース（株）
（株）ブルボン	（株）東京法規出版	（株）バンテックセールス
（株）Cloud Payment	（医）輔仁会 木村大輔	東京えびすプレゼント
（有）ディーセント	（有）フタバヤ	（有）ウイザスボールパーク
ボランティアこもれびの会	（株）住建ハウジング	公益財団法人日本財団
赤い羽根中央共同募金会		

【個人】

ウスイカツミ	永田　和裕	藤森　利弘	湯川　夏子	加藤　秀雄	岩山　英生
小野　一嘉	イシイケンイチ	冨田　圭子	當山　ちひろ	長田　早苗	樋口　千鶴
蛯子　渉	今井　悦子	伊藤　潤子	飯田　津喜美	西村　立美	福田　正俊
福田　加代	會田　久仁子	下村　道子	アキナガユウコ	宇和川小百合	飯田　文子
矢作　一夫	田川　義弘	飯田　薫	中内　康介	石井　克枝	高木　久美子
椎名　久美子	沼田　麗子	シブカワシヨウコ	市川　朝子	櫛田　篤司	新井　卓一
池野　和幸	鳥飼　文彦	金子　博	新澤　祥惠	イトウ　ユキ	和田　淑子
岡本　洋子	大野　智子	吉川　博	綾部　園子	長野　宏子	小林　毅
井上　守	中村　喜代美	細井　広沢	熊崎　竜二	Hasegawa Linda	

【炊き出し活動参加者】

上野　寿弥	内村　和佳奈	岡本　莉子	奥山　真己子	河端　早紀	北澤　祐佳
清田　めぐみ	黒木　彩也子	塩田　真央	白濱　想	髙島　杏奈	髙村　楓
恒松　明美	德永　知穂	長木　優佳	中田　早紀	中野　実咲	西山　真由
花田　真梨亜	馬場　水晶	原田　千華子	福島　勇希	松下　絢音	松藤　桃子
村山　莉央	守田　美輝	矢田　悠	山本　美佳	山本　結衣	横山　捺妃
秋冨　佑美	市原　夏希	岩本　絵莉	内田　紗也香	織方　美希	奥村　香奈
川上　真美	川嵜　彩芽	木村　美穂	國岡　孝美	黒木　星花	坂口　友理
白木　かおり	園田　彩乃	田尻　詠美	津川　愛琳	徳丸　ほのか	野口　夏美
服部　麻衣	春口　真理子	安田　亜佑美	吉田　奈々子	渡邉　真未	秋吉　澄子
小野　要	本田　順子	原田　香	小林　康子	柴田　文	宮田　有里恵
岡村　成紗	三山　五月	冨永　志保	寺崎　綾子	高木　三樹子	水上　稚菜
木村　治一郎	吉竹　弾	田尻　千晴	藤丸菜千翔	小森　春果	白土　絢子
松野　友香	西田　知奈美	山口　稚菜	梅崎　彩夏	須古　富美子	三苫　淑子
川島　年生	金城　茜	深江　美帆	御手洗早也伽	熊谷　奈々	西村　祥穂
高山　紗輝	内川　夏妃	入来　寛	三成　由実	飯田　芳幸	井上　隆司
櫛田　篤司	辺見　隼也	岩﨑　茂雄	岩田　健二	河北　秋典	辺見　知二
井上　佳子	篠原　恵理子	関原　良麻	原田　健吾	永瀬　吉康	辺見　大地
川上　華世	蓑田　絵理	岩田　美樹	楠岡　賢大	原田　香	山元　涼子
中下　千尋	伊藤　彰吾	岩﨑　かおり			

皆さまのご支援ご協力に心より感謝申し上げます。

大学との共助体制について

NPO 法人キャンパー　代表理事　飯田芳幸

今回の熊本県益城町での炊き出しでは、一般社団法人日本調理科学会様のご助力で、地元熊本の尚絅大学短期大学部の皆さん、福岡の中村学園大学の皆さんと共に 17 日間の活動を行いました。
当法人では、今後も一般社団法人日本調理科学会様会員の先生方が在籍する各大学との連携を深める活動を行っていきたいと考えております。
そのために、石巻市社会福祉協議会、石巻市、石巻専修大学との知られざる平時の取組を紹介させて頂きます。

2011 年 3 月 11 日東日本大震災の後、多くのボランティアが石巻市に集まりました。
そのための大きな役割を担ったのが石巻専修大学でした。
大学内にいち早く石巻市社会福祉協議会災害ボランティアセンターを開設し、多くのボランティアを収容し、解放されたグラウンドはテント宿泊場所となりました。
また、大学の教室では、石巻市内で個々活動するボランティアの連絡会議が毎夜開催されました。
作業毎に部会が別れ、横の連携を石巻社協が担い、復興支援協議会として多くのボランティアが参加し、大規模な会議となっていきました。
復興支援協議会は、その後マスコミにも大きく取り上げられ、「石巻の奇跡」などと呼ばれ、大学を中心に行政・ボランティアの絶好な連携が確立され、発災直後の復旧初動に大きな成果を発揮しました。

どうして、石巻社協は、専修大学内に迅速にボランティアセンターを立ち上げることができ、更に専修大学は、外部のボランティアに対し施設利用をここまで許容してくれたのか？

話は、東日本大震災の 4 年前、石巻市社会福祉協議会のある方が、次の災害を考えたとき、必ずボラセンを立ち上げる必要があり、その為には、広く人の集まれる場所、市街地に近い場所、そう石巻専修大学が最適だと思いたった事がスタートでした。
社協担当者は、当時の石巻市の福祉総務課に打診、その後共に防災対策課に相談し、最後に石巻専修大の総務課に皆さんで行かれたそうです。当時は、市の総合計画が策定されつつあり、企画部長からも了解をいただき、この話は本格的になったそうです。
石巻市社会福祉協議会の言い出しっぺ氏は、「石巻専修大さんと石巻市が本気で協定を進めていただいたのには、正直、少し戸惑いました。ポシャるのかな？って思ったりしてましたしね。」と語られているほど、震災時をイメージした平時の発想が理解されるのは難しいことだと思います。

私達は、益城町での協働炊き出しを経験することにより、各自の視線で平時の新たな課題がイメージ出来るようになりました。
次の災害は何処かで必ず起こります。
次が起こる前に今回私達がイメージ出来た課題解決に向け、大学、先生方、学生さん達を交えた共同研究を行う必要があります。そしてその内容を文書化し、正式な形で共助体制を構築することは、新たな食育の場を作ることにも繋がります。

今後に向け、皆様のより一層のご支援をよろしくお願い申し上げます。

最後になりますが、素敵なお弁当を毎回差し入れてくれ、アンケート作成と、取り纏めにご助力頂いた中村学園大学三成先生に心より感謝申し上げます。

一般社団法人日本調理科学会

〒112-0012
東京都文京区大塚 3-36-5 長島ビル 3F
電話／ファックス　03-6657-3166
E-mail: aek00417@nifty.com
http://www.jscs.ne.jp

認定 NPO 法人キャンパー

〒361-0001　埼玉県行田市北河原705
電話 048-557-3266／ファックス 048-557-3421
E-mail:info@camper.ne.jp
http://www.camper.ne.jp

※炊き出し食材費の内 100 万円を
日本財団様より助成いただきました。

※炊き出し食材費の内 100 万円を
赤い羽根の中央共同募金会様より
助成いただきました。