

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「非常食、使いながら備蓄する習慣を」
- 2) 「山梨県、フランチャイズチェーンと災害時協定」
- 3) 「スポーツようかん」
- 4) 「ピザで自立の一步 知的障害者のカフェが人気」

1) 「非常食、使いながら備蓄する習慣を」

東日本大震災から間もなく1年。各地のスーパーなどでは防災用品や非常食を集めたコーナーを立ち上げ、改めて日頃からの備えを喚起している。震災直後から、被災地はもちろん、広範囲で不便を強いられた「食」。どう乗り切ったかを振り返り、そこから浮かび上がる“食の教訓”を探る。

昨年12月にまとめられた、仙台市民の食の記録集『私はこうして凌いだー食の知恵袋ー』で、その一端を知ることができる。

缶詰を組み合わせて作ったサバのトマト煮、牛乳の代わりに粉ミルクで作ったシチュー…。アイデアに富んだ非常食からは「あるもので工夫する」ことの大切さが伝わってくる。

仙台市青葉区に住む、ベターホーム協会の料理教室講師、今野敬子さんは、混乱が収まるまでの間、あるもので食をつないだ一人だ。

「自宅にあった食材をチェックし、日持ちのしないものから順番に使うようにしました。買い物をするため、長蛇の列に並ぶことはありませんでした」

3月16日に電気が復旧し、普通に調理ができるようになると、買い置きしておいた乾物や乾麺、真空パックのお餅などが役立った。

「ミートソースはパスタだけでなく、ゆでたジャガイモにのせたりして、いろいろと活用できた。日頃から、時間やエネルギーの節約にと、やっていたことは結果的に非常時にも役立ちましたね」

震災後、首都圏でもスーパーやコンビニに買いために走る人が増え、次々と食品や食材が消えた。東京都江東区在住の管理栄養士、新生暁子さんは、そんな様子を尻目に「特にあわてることはなかった」という。

「備蓄棚」があったからだ。幅約70センチ、高さ約2メートルの棚には、震災から1年がたとうとしている現在も、レトルト食品、缶詰・瓶詰、粉類などがびっしりと詰まっている。神戸市出身の新生さんは17年前、阪神大震災を経験。結婚を機に上京してから、この備蓄の食料を切らしたことがない。

「自分の身は自分で守る。誰かにしてもらおうとすると不平・不満が出てくる」。阪神大震災を通して得た教訓だ。

ただ、備蓄して安心しているだけでなく、普段から活用している。

「蓋を開ければ食べられる缶詰や瓶詰は火は通っているし、味も決まっている。料理に使う際も味付けは楽だし、時短につながる。普段の食卓であと一品欲しいときに便利なんです」と、新生さんは説明する。

日常使うことで、いざというときに賞味期限が切れていた、という失敗も防ぐことができる。2人の食のプロは「使いながら備蓄する習慣が役立った」と口をそろえる。半面、スーパーやコンビニを冷蔵庫代わりにする生活に警鐘を鳴らす。

便利な世の中になり、24時間いつでも欲しい物が簡単に手に入る時代になった。遠く離れた店でも、ネットで注文すれば翌日に届くことさえ珍しくない。そのような生活が普通になった中で、大災害が起これば今日・明日をしのぐことが難しいという人も少なくないだろう。人に頼らず自分自身で身を守るためにも、食だけでなく生活全般を見渡して非常時に備えなければならないと改めて思った。

2) 「山梨県、フランチャイズチェーンと災害時協定」

山梨県は、日本フランチャイズチェーン協会加盟のコンビニエンスストア、外食チェーン店、自動車用品店の8社との間で「災害時における帰宅困難者支援に関する協定」を締結した。同県は、かねてから東海地震の切迫性が指摘されており、大地震が発生した場合には交通が途絶し、通勤・通学者あるいは観光シーズンに多くの帰宅困難者が発生することが予想されている。

今回の協定では、そのような帰宅困難者の徒歩による帰宅を支援するために、各店舗で水道水やトイレ、道路情報を提供する内容だ。大規模災害の際には行政の力だけでは対応できない見込みで、民間事業者のとの連携・協力体制が不可欠。

協定を結んだのは、セブンイレブン(166店)、デイリーヤマザキ(51店)、ファミリーマート(65店)、ローソン(82店)、カレーハウスCoCo壱番(5店)、モスバーガー(14店)、吉野家(4店)、オートバックス(4店)。「被災時帰宅支援ステーション・ステッカー」を店頭に掲出して呼びかけている。

協定を結んだから支援する、結んでいないから支援しないという問題ではないが、道しるべとなり得るだろう。被災者側ともなる加盟店スタッフの処置や、店舗が崩壊した場合などでどこまで対応できるかは分からないが、各社が連携することで大きな力となれば心強いものだ。

3) 「スポーツようかん」

井村屋株式会社は、菓子の新商品としてスポーツ時にワンハンドで手軽にエネルギー・塩分を補給出来るようかん「スポーツようかん」を3月26日に発売する。

近年増えた、マラソンや登山などのスポーツ人口の増加にあたり、スポーツ用食品の需要も増えてきている。

そこでコンパクトで持ち運びしやすい「ようかん」に目を付けて、新しい切り口としてスポーツ分野にスポットを当て「信顧客創造」を図る。

特徴

・一本（60g）で、ごはん約1杯分（171kcal）のエネルギーと、およそ0.2gの塩分を補給できる。

・食品衛生法で対象とされるアレルギー物質（25品目不使用）

・コンパクトで持ち運びしやすく、ワンハンドで手軽に食べられる。

価格は525円（税込み）で、60g×5本入り。

賞味期間は2年間で、常温で保存できる。

スポーツとようかんの組み合わせは今までなかったので、かなり目新しいものだ。

井村屋は、このほかにも防災備蓄用の長期保存できる“えいようかん”という商品など、ようかんの「価値」を創っている。

このスポーツようかんがヒットすると、世間のようかんについての感覚が変わり、様々な商品が増えるかもしれない。

4) 「ピザで自立の一步 知的障害者のカフェが人気」

和歌山県かつらぎ町妙寺のカフェで、知的障害者が粉から生地を作るピザが人気を呼んでいる。カフェは、民間の企業などへの就職をめざす障害者が仕事の訓練を積むための施設。施設長の小川和子さんが「おいしいものを作ることが自立への一步になる」と考え、作り方をプロの料理人に教えてもらったという。

社会福祉法人「和福社会」が運営する「カフェ・ころーれ」。2010年9月にオープンし、18から36歳の7人が働く。

特別支援学校で教師をしていた小川さんが「卒業後の教え子の受け皿を作りたい」と、定年まで1年残して退職し、01年4月に前身の作業所を開設した。

割り箸を箸袋に入れる作業や、梅干しの製造などを手がけていたが、お客さんの顔が見える場で経験を積んでもらうため、カフェを開いた。内装には、作業所で作った「さをり織り」のタペストリーや椅子カバーを使った。接客も、職員の指導を受けながら障害者が担当している。小川さんは「いかに障害者が頑張っているといっても味が悪ければ買ってもらえない」と話す。障害者たちを時には厳しく指導しながら、仕事を覚えさせたという。

中でもピザは粉から練り上げて延ばした生地を使い、施設内のオープンで焼き上げる。シーフード、アメリカン、ジャーマンポテト、しいたけ（各600円）、グラタン（700円）の5種類で、いずれも直径約19センチ。最初の年のクリスマスには約400枚、昨年のクリスマスには約700枚が売れた。

カフェで働く女性は「おいしいピザをいっぱい作りながら、一般の仕事に就けるように成長したい」と話す。 カフェは火-金曜の午前10時から午後4時に営業。要予約。

障害を持った人たちの仕事といえば、「作業」的な物が多いというイメージを持っている。しかし、こうして人と接する仕事をするすることで、働くことの楽しさというのが感じられると思うし民間企業への就職にも距離がぐっと近づくと思う。また、それを支える人がいるからこそできることだと思った。こうした取り組みを個人や地域まかせにするのではなく、企業がもっとサポートできれば尚良いと思う。