

大震災の傷あと



長引く避難生活に被災者たちは、ぐったり



燃えるわが家をなすすべもなくみつめる人達



映画の殿堂 阪急会館



高架が崩れ阪神電車は脱線。周囲の建物も押しつぶされた



炊き出しに喜ぶ人達



押しつぶされた民家



崩壊した阪神高速道路



焼け野原になった長田区一帯



拝殿の屋根が落ちた生田神社



学校へ非難した被災者



陥没した大開通。地下には神戸高速大開駅がある

は じ め に

阪神・淡路大震災から、早や2年4か月がたちました。交通機関や道路・ビルなどの建築物は復興し、震災時のあとは急速に消えつつあります。しかし、被災した人々の生活はなかなか回復していないのが現状です。特に高齢者の一人暮らしでは、今後の生活設計を考え自立することは、非常に困難です。

私たち栄養士会では、長期的な支援活動が続けていますが、根本的な解決にはなりません。一日も早く全ての被災者が元の生活環境にもどれることを祈っています。

この報告書を作成しはじめて、一年が経ちました。栄養士会では、災害時の食対応なども考えつつ、震災当初の初期対応や中期・長期対応の記録を、できるだけ多くの会員からいただくことにしました。

全ての災害には、『食料』と『水』の補給が困難になります。栄養士の職場の多くは、給食施設で多人数に食事を提供していますが、ライフラインの断絶・交通機関のマヒや寸断で、食料や水が入手できませんでした。一回一回の食事を提供するためには、言葉で言い表せない程の苦労を重ねました。このことを教訓として、今後どうすればよいか長期展望の見地から体験した者たちがまとめました。

初期・中期・長期の食対応について、施設での管理、支援体制などの具体的な方法も検討しました。

そして、災害時には、支援のネットワークが不可欠な要素であることを痛感しました。これは、民間の組織だけではできません。行政の支援が必要です。平成9、10年度で行政の施策として、ネットワークづくりに取り組むことが出来るようになりました。このネットワークづくりに取り組んでいる一例も加えています。

また、栄養士会の会員が非常に努力して取り組んだことは、被災者への炊き出し支援でした。会員約1,800人のほとんどが、ボランティア活動に参加しました。会員の皆さんありがとうございました。

こうした体験を加えながらまとめた記録が、災害時の食対応の参考になれば幸いです。欲張りすぎて報告書が大変遅くなりました。

最後になりましたが、私たちにご支援、ご援助くださった全国の栄養士会や関係団体の皆様に感謝申し上げます。

平成9年5月

(社)兵庫県栄養士会会長 仙賀 鈴江

1 震災の概要

(1)地震の概要(気象庁発表)

平成7年1月17日、5時46分、兵庫県南部に震度6、場所によっては震度7の強い地震が発生し、その後、余震が断続的に発生したが、現在では回数も減少し、沈静化している。

この地域としては、昭和27年に記録した震度4をはるかに上回る大きなものであった。

- ア 発生日月 平成7年1月17日5時46分ころ
 - イ 震源地 淡路島 北部 北緯34度36分 東経135度03分
 - ウ 震源の深さ 14km
 - エ 規模 マグニチュード7.2
 - オ 各地の震度
 - 震度6 神戸、洲本
 - 5 豊岡
 - 4 姫路
- (神戸市、芦屋市、西宮市、北淡町、一宮町、津名町の一部は7)

(2)地震の特徴

- ア 人口350万人余りが密集する、淡路北部から神戸市及び阪神地域の直下で発生した内陸・都市直下型地震であった。
- イ 深さ14kmという比較的浅い部分で発生し、断層が横にずれることにより起こったもので、大きなエネルギーが一挙に解放されるタイプであった。このため、地震の継続時間が短い反面、振幅が最大18cmと観測史上最大になるという強い揺れを観測した。

(3)被害の特徴

- ア 大都市を直撃した地震のため、電気、水道、ガス等被害が広範囲になるとともに、新幹線、高速道路、新交通システム、都市間交通・地下鉄が損壊し、生活必需基盤(ライフライン)に壊滅的な打撃を与えた。
- イ 古い木造住宅の密集した地域において、地震による大規模な倒壊、火災が発生し、特に神戸市兵庫区、長田区等では大火災が発生した。
- ウ 戦後50年間、近畿には、特に大きい地震がなく、各分野において緊急事態への備えが十分であったとはいえないなか、未曾有の大地震により災害の規模が広がった。神戸・阪神地域というわが国有数の人口密集地に発生したため、最大31万人を超える住民が避難所での生活を余儀なくされた。

2 被害状況

(1)兵庫県内被害状況

ア 災害救助法指定市町数 10市10町

神戸市、尼崎市、明石市、西宮市、洲本市、芦屋市、伊丹市、宝塚市、三木市、川西市、津名町、淡路町、北淡町、一宮町、五色町、浦町、緑町、西淡町、三原町、南淡町

(2)被害状況

区 分	死 者	行方不明者	負 傷 者	倒壊家屋	焼失家屋
被 害 数	6,279人	2人	34,900人	192,706棟 406,337世帯	7,456棟 9,322世帯

区 分	避 難 所	避 難 者
被 害 数	1,153か所	316,673人

(最大時：平成7年1月23日現在)



(3)ライフラインの状況

区 分	震 災 直 後	復 旧 状 況
電 気	約100万戸停電	1月23日復旧完了：除倒壊家屋
ガ ス	約84万5千戸が供給停止	4月11日復旧完了：除倒壊家屋
水 道	約12万戸が断水	2月28日仮復旧完了 4月17日全戸通水完了
下 水 道	被害管渠総延長 約200km	4月20日仮復旧完了
電 話	不通回線数 交換機系 約28万5千回線 加入者系 約19万3千回線	1月18日復旧完了 1月31日復旧完了

(以上資料：阪神・淡路大震災－兵庫県の1年の記録)

(4)避難者の推移

保健所名	1 月 19 日		1 月 23 日		4 月 1 日		7 月 1 日	
	避難所	避難者	避難所	避難者	避難所	避難者	避難所	避難者
西 宮	172	40,000	192	33,863	123	5,961	55	293
芦 屋	51	20,880	54	16,134	41	2,287	――	――
伊 丹	66	8,235	71	4,274	22	162	――	――
宝 塚	62	13,804	59	8,580	34	1,131	――	――
川 西	12	1,787	13	532	3	11	――	――
明 石	19	2,566	19	861	5	140	――	――
津 名	47	4,006	48	5,167	10	219	――	――
そ の 他 県保健所	2	37	7	253	――	――	――	――
神戸市・ 尼 崎 市	553	183,465	674	234,931	481	52,757	293	18,838
合 計	984	274,780	1,137	304,595	719	62,668	348	19,811

避難所から待機所へ変更 平成7年8月1日
待機所解消：西宮市 平成7年9月30日 神戸市 存続

(5)仮設住宅の入居状況

保 健 所 名	市 町 名	入居開始	健 渡 し 戸 数
西 宮	西 宮 市	2 / 18	4,856
芦 屋	芦 屋 市	2 / 7	2,790
伊 丹	伊 丹 市	2 / 6	660
宝 塚	宝 塚 市	2 / 6	1,554
川 西	川 西 市	2 / 16	522
明 石	明 石 市	3 / 8	856
三 木	三 木 市	4 / 18	92
洲 本	洲 本 市	3 / 13	14
津 名	津 名 町	2 / 7	260
	淡 路 町	2 / 10	123
	北 淡 町	3 / 1	600
	一 宮 町	3 / 16	376
	五 色 町	2 / 2	70
	東 浦 町	2 / 17	222
三 原	西 淡 町	3 / 1	4
	三 原 町	2 / 8	4
神 戸 市		—	28,874
尼 崎 市		—	2,213
合 計		—	44,090

(6)仮設住宅のみ建設

保 健 所 名	市 町 名	鍵 渡 し 数
川 西	猪 名 川 町	1
三 田	三 田 市	244
加 古 川	加 古 川 市	1,194
	稲 美 町	36
	播 磨 町	60
高 砂	高 砂 市	409
姫 路 市		517
県 外		931
合 計		3,392

[資料：すまい復興推進課調査 平成8年8月15日現在]

(c)1997兵庫県栄養士会（デジタル化：神戸大学附属図書館）

1 一般住民の食生活

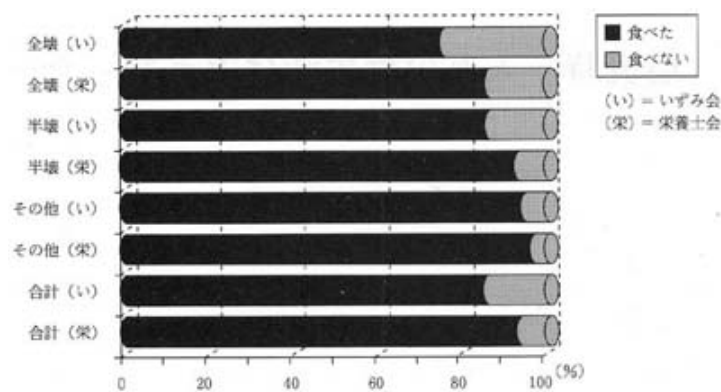
(1)家庭での食事の様子は

震災当日、被災した人たちの食事は、どうだったでしょう。当会が実施した、アンケート結果から様子をみてみた。

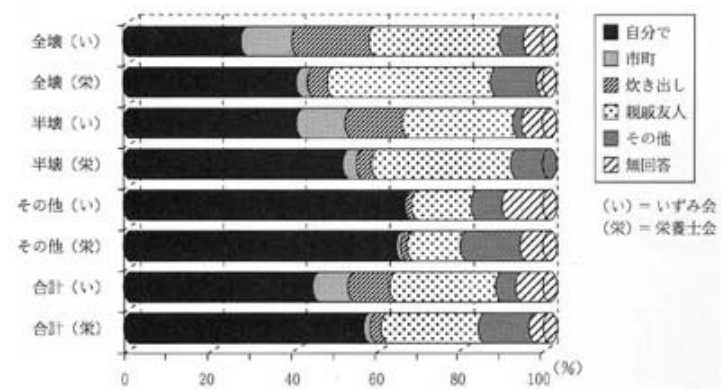
被災の状況は「全壊・半壊・その他」に分類した。震災当日、食事をしたのは、全壊では、いずみ会員75.3%、栄養士会員は85.7%であった。食事の内容は、主に、カップラーメンや菓子パン、食パン、おにぎり、他に果物、クッキー、もち、レトルト食品、前日の残り物で、火を使用しなくても食べられる食品であった。(下図参照)

食物の入手方法は、全壊では、炊き出しの利用が最も多く、親戚や知人からが多かった。(下図参照)

震災当日、食事をしたか



食事の入手方法 (重複解答)



(2)避難所での食事の様子は

当初「おにぎり」だけの配布だった避難所の食事、2月になるとかなり改善されてきた。

平均的な配布内容は、朝...パン、ジャム(バター)、牛乳、時々バナナ、みかんの配布、昼...おにぎり、佃煮、缶詰、夕...幕の内弁当で、これらの栄養価は、エネルギー1576kcal、たんぱく質63.5g、脂質40.9gであった。この頃活発に実施されるようになったボランティアによる炊き出しの豚汁を追加すると、全体では、エネルギー1738kcal、たんぱく質69.8g、脂質49.9gとなった。しかし、野菜や果物の使用は少なく、ビタミン類等については不足状態であった。

避難所ごとに食事の状況をみると大きな格差があった。たとえば、救援物資の配布が不定期である所、調理設備がないため救援物資の活用がされていない所や救援物資が定期的に配布されている所、ボランティア等により炊き出しが実施されている所、避難者自らが炊き出しをはじめている所まで内容はもとより状況や対応にも格差がみられた。しかし、これらの中で共通して、みられたことはたんぱく質食品及び野菜類の不足であり、乳幼児や高齢者、慢性疾患をもつ者にとっては、特に過酷なものであったことである。

その中で、次に紹介するのは、県立健康センターでの栄養士を中心にした、配給弁当を利用した、栄養バランスを考えた食事の援助活動の例であり、非常時における栄養士の役割を考える上で貴重な記録となるものである。

避難所への食事の供給について

(2月中旬の状況)

保健所	配布されているもの	対 応 状 況
西宮	朝…ロールパン②、ジャム、バター、牛乳 昼…おにぎり、飯糰、缶詰、菓物 夕…弁当(幕の内)	弁当は大阪の3業者(一富士、飯急百貨店、つかきフードサービス)に発注。
芦屋	朝…パン、牛乳 昼…おにぎり、おかず(缶詰) 夕…弁当(幕の内)	弁当は大阪の業者(丸玉給食)に、3食ともまとめて発注。
伊丹	朝…パン、缶詰、バター、牛乳 昼…カップラーメン 夕…弁当(幕の内)、カット野菜(ドレッシング付)	避難所に残っている人が少ないので、昼は残っている人のみ配布。弁当は、3業者(関西タッকার、かまどや、シノブフーズ)に発注。弁当とは別に、カット野菜を付けている。
宝塚	朝…パン、ジャム、バター、牛乳 昼…カップラーメン 夕…弁当(幕の内)又は、おにぎり+炊き出し	避難所に残っている人が少ないので、昼用にカップラーメンや缶詰を配布し避難所にストックして随時使用。夕食については、弁当又はおにぎり+救援物資による炊き出しのおかずの組み合わせのいずれか。
川西	朝…パン②、牛乳又はジュース 昼…弁当(幕の内) 夕…弁当(幕の内)	朝食は、シキヤマパンに発注。昼・夕食は市内の4業者(あかねハウス、やよい給食、川西給食センター、川西ダリル)に発注。
明石	朝…パン、牛乳、ジャム 昼…弁当(幕の内) 夕…弁当(幕の内)	パン、牛乳は市内の業者から購入。昼食の弁当は、市内の業者(ボギー)に依頼。夕食の弁当は、市内の業者(ボギー)と川崎食品に依頼。
津名	朝…パン、牛乳 昼…ご飯、おかず(鰯島肉類、卵、野菜)、汁物 夕…ご飯、おかず(鰯島肉類、卵、野菜)、汁物	町によって実施状況は異なるが、避難所においてボランティアの協力のもとに調理を行っている。(材料は、救援物資と町の購入による。)避難者によって運営されているところもある。

兵庫県：災害時食事生活改善活動ガイドライン（H8.3）

兵庫県立健康センターにおける避難所生活に関する調査から

1995年1月17日午前5時46分淡路島北部を震源とする、兵庫県南部地震が発生した。阪神地域を直撃するマグニチュード7.2という、大規模な直下型地震であったため、住宅や駅、高速道路等が一瞬のうちに倒壊し、電気・ガス・水道等のライフラインの供給が停止し、道路や鉄道といった交通網が麻痺してしまった中で、当センターへ家族や家を失った被災者が余震に怯えながら自然発生的に集まり「避難所」となりました。

当センターは、神戸市東灘区に位置し、阪神淡路大震災による犠牲者1,338名を出した被害の最も大きい地域にあります。

当センターの避難者に、神戸市が提供した食事と当センターで炊き出し等を行い補った食事の内容についての調査と、100日目に「身体に関するアンケート調査」や避難所での対応について報告します。

調査対象は、当センターに避難していた30世帯53人(男性23人・女性30人)を対象とした。なお、年齢は15～82歳であった。(多い年代は、50代34%、40代19%、60代13%) 調査方法は、提供された食事を当センターの栄養士が中心となって、計量・栄養価を算出。これを、避難者の年齢構成から、算定した栄養所要量と比較しました。

100日目には、食生活が身体に及ぼす影響をみるために、アンケートによる聞き取り調査を行いました。
震災当日、職員が出勤するよりも早く、避難者が直下型地震の振動により少し開いた玄関扉より入館していた。その時の避難者数はおおよそ100名にものぼった。

第1週(前半)は、電気、水道、ガスすべてが切断された中で、区役所から提供されたおにぎり1ヶ・パン1/2ヶという状況で、2日目からは「おにぎり、菓子パン」が、3日目の夕食では温かい缶詰のごはんも提供でき、エネルギー所要量の17%が確保されました。

第1週(後半)では、カセットコンロの配置・電気の復旧がみられ「おにぎり、菓子パン」に、カップ麺等が加わり、また、自衛隊からはお湯を入れればよいだけのα米の山菜おこわも提供され、エネルギー所要量の33%で、炊き出しは、雑炊やおこわ、味噌汁、豚汁、夕食のごはんを使ってリゾットなどで、生鮮食料品の補給がないため、職員がはっさく等の果物を購入し配布しました。

第2週から、(おにぎり)が(おにぎり弁当)にかわり「菓子パン、カップ麺等」に果物缶が加わり、エネルギー所要量の54%であった。炊き出しは、おでん・豚汁・ミネストローネ等20品であった。

第3週では「おにぎり弁当、菓子パン、牛乳、カップ麺等」でエネルギー所要量の60%、炊き出しは、ビーフシチュー・けんちん汁・白菜炒め・ほうれん草のお浸し等22品であった。炊き出しを行ったことにより、エネルギーが86%・カルシウムが70%、鉄が77%と、補充出来ました。

第4週で、やっと水道が復旧しました。この週から調理パンが提供され「おにぎり弁当、菓子パン又は調理パン、牛乳、カップ麺等」

でエネルギー所要量の66%で、1日2回食しか提供されず、ポタージュ・おでん・リゾット・かす汁等23品の炊き出しにより1食分をカバーし、各所要量の90%をまかなえるようになりました。

2カ月では、この週から(おにぎり弁当)から(特製弁当)にかわり、果物やデザートがつくようになりました。「調理パン、菓子パン、牛乳、果物等」エネルギー所要量の100%であった。炊き出しは、シチュー・カレー・スープ・野菜炒め等13品であった。

ごはんとおかずが別の弁当になりました。朝食は、サンドイッチと菓子パン又は調理パンの組み合わせ、プラス牛乳がつけました。弁当の内容および提供食品が充実してきたため、3月末でセンター独自の炊き出しを終了しました。

身体に関するアンケート結果Iでは、身体面で肩こり72%、眠れない55%、咳が出る50%、目が疲れる、脇が麻痺する、体がだるいが共に44%であった。

身体に関するアンケート結果IIでは、精神面でイライラすると根気が無いが共に56%、物事が気になる・熱中出来ないが50%であった。

また、体調の崩れを示す、下痢6人、便秘 0人と非常に少なかった。

【まとめ】

1. 最初の5日間は、提供された物資のみの対応しか出来なかったが、震災後6日目には、電気が復旧し、カセットコンロも配置され、湯を沸かしたり、電子レンジで温め直すことが出来るようになり、汁物としてカップラーメン等を提供することが出来ました。
2. 2月末まで2回食であった為、1回分の食事については、当センター独自で炊き出しをして対応しました。なお、当センター独自で炊き出しをするに当たり、注意したことは、衛生的に取り扱う事は言うに及ばず、温かい物を出す・野菜・特に緑黄色野菜をたっぷりと使う・便秘予防のため、こんにゃく・海草・いも等繊維の多い食品を使うことを配慮しました。
3. 又この間、3種類の「おにぎり弁当」が繰り返し提供されました。週に5回ハンバーグ弁当を提供されたこともあり、弁当をバラして、煮込み、カレー味・トマト味・しょうゆ味等、アレンジして提供しました。
4. 2月1日から牛乳が、1日1本提供されるようになったが、カルシウムの摂取量が少ないため、救援物資の煮干を毎夕食後に、1日1人当たり5匹提供し、食べるように指導しました。

今回の震災に対して、

【不備な面としては】

当施設は正規の避難所ではなかったため救援物資の配給を受けられなかった。しかし、幸いなことに区役所までの距離が100mであったため、配給ルートが確立されるまで職員が物資の調達を行っていた。

施設自身、大規模災害を想定した日頃からの食料品や飲料水の備蓄をまったくしていなかった。

【有益な面としては】

当施設は健康増進施設として、プールや栄養指導実習室なども備わっており、職員には、医師、看護婦、管理栄養士、運動指導員などの専門スタッフが常駐している。長い避難生活で、体調の崩した者が少なかったのは、施設の環境面もあるが運動指導員によるストレッチ体操の実施と、炊き出しによる栄養補給や栄養指導、医師や看護婦の生活面でのフォローなどによるものが大きい。

また、建物は気密性がよく1階には室内プールを配し、前々日まで営業していたので、他施設よりも温かく、しかもプールの水がトイレ用の排水として使用できた。

電気の復旧も早かったため、調理実習室での電子レンジや電気式フライヤーなどがガス遮断中でも弁当などの温めや調理には大変役にたった。

公共の施設は、避難所になる可能性があるので、食事対応のマニュアルの整備と配置が必要と考えられます。災害当初は、今回のように交通網の麻痺した場合は、食事の配食が非常に難しく、カンパン・水・缶詰等の食品の備蓄も必要と考えられます。(尚、缶詰については、缶切りが“ない”場合もあるので、イージーオープンまたはプルオープンの缶詰という配慮を忘れずに)以上のことから、今回のように、長期間にわたり食事を提供する場合、衛生管理・栄養管理には、栄養士の関与等が、非常に重要であると考えられます。

また、どの避難所よりも、当センターの対応が優れていたと自負しています。

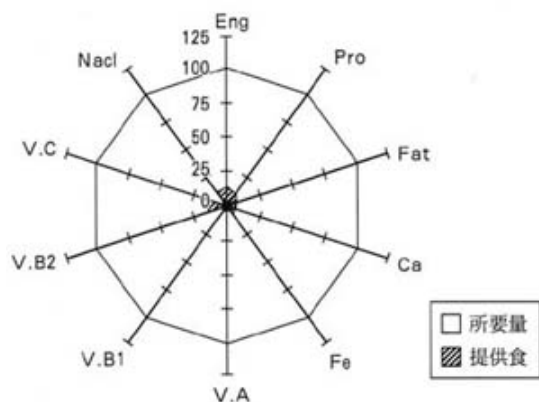


図1 震災1週間（前半）

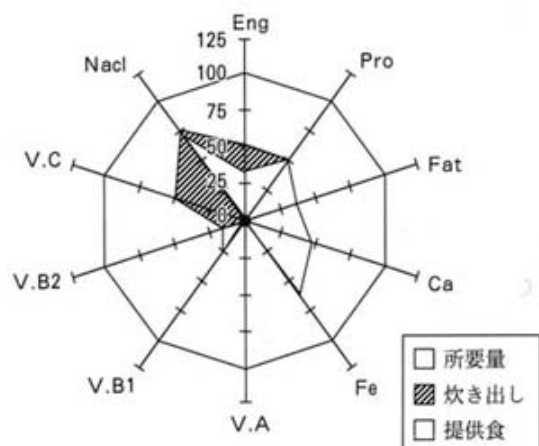


図2 震災1週間（後半）

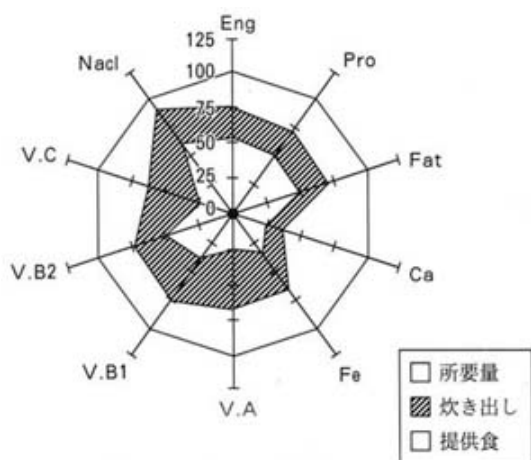


図3 震災2週間

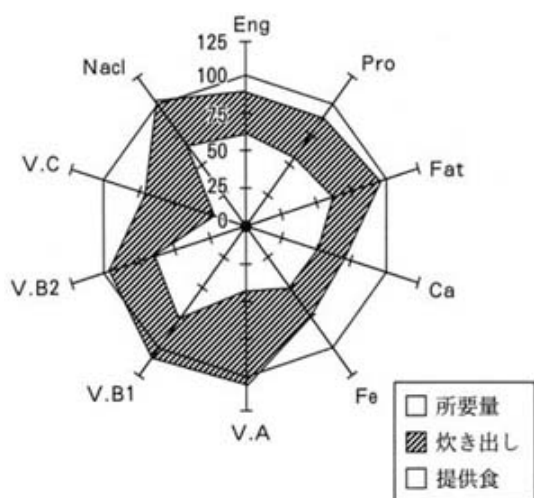


図4 震災3週間

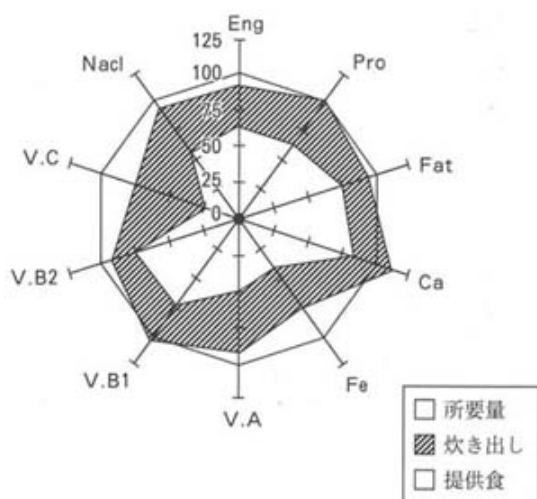


図5 震災4週間

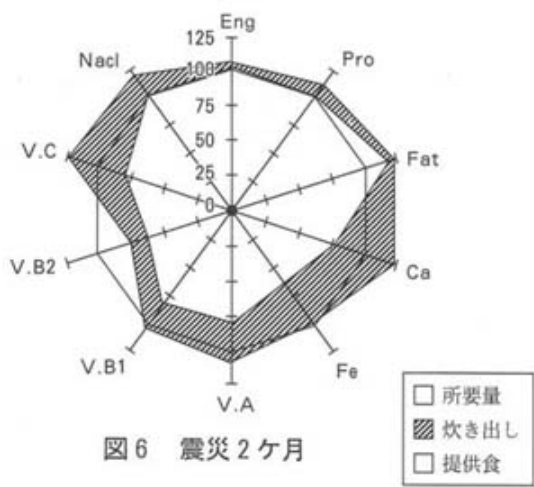


図6 震災2ヶ月

図6 震災2ヶ月

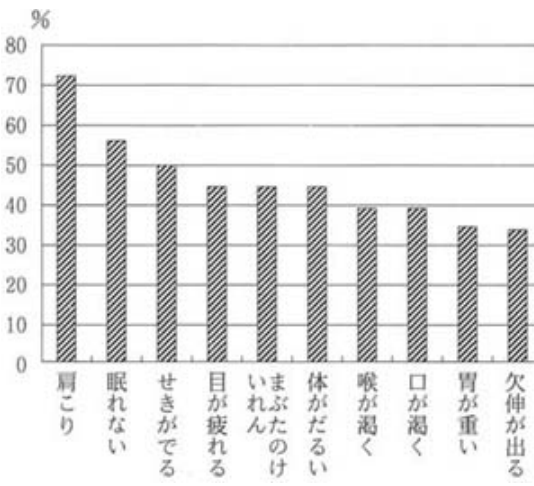


図7 身体に関するアンケート結果I

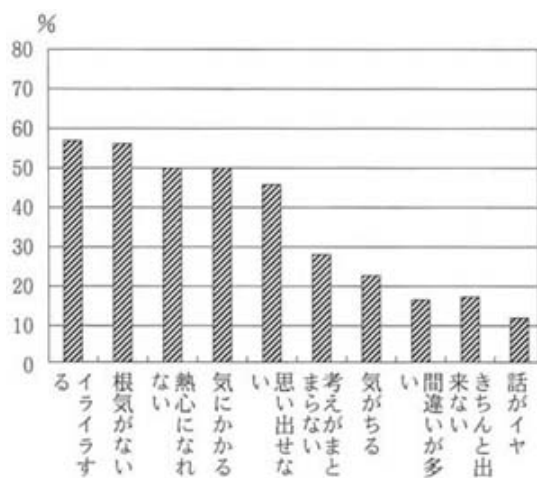


図8 身体に関するアンケート結果II



写真1

震災当日の手作りのおにぎり。その後、第1週目には、お湯を加えるだけの α 米の山菜おこわ等も提供された。

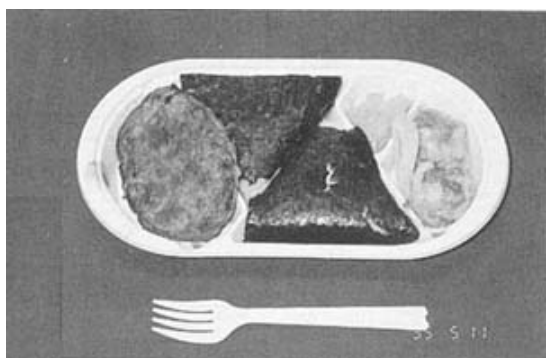


写真2

震災第2～4週目に出された。週に3回位。内容はおにぎり、ハンバーグ、しゅうまい等（ハンバーグがコロツケや空揚げに変わる事もあった。）



写真3

震災1ヶ月頃に提供されたカルビ弁当。センターでは、この弁当にかす汁とサラダを夕食に加えた。

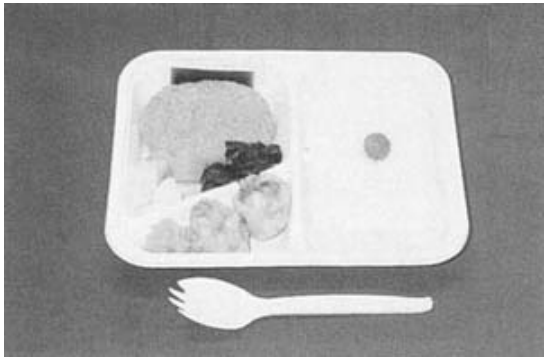


写真4

震災2ヶ月頃のミンチカツ弁当。この弁当に野菜炒めと生タイプの味噌汁を加えた。



写真5

震災3ヶ月頃の白身魚のフライ弁当と生カップラーメンや缶スープがついて提供された。

2 給食施設の食生活

被災地には病院、福祉施設、学校等様々な給食施設がある。それぞれの給食施設でどのように取り組んできたかを報告する。

(1)「阪神・淡路大震災における当院給食課の対応について」

兵庫県立西宮病院 田 淵 博 之

(2)「病院栄養士の立場から」

医療法人楠和会公文病院 榎 由美子

(3)「神戸市内老人ホームの食生活状況について」

神戸市老人福祉施設連盟 栄養士研究会

(4)「重症心身障害児施設からの報告」

社会福祉法人甲山福祉センター 砂子療育園

(5)「阪神・淡路大震災における神戸市学校給食の対応について」

神戸市教育委員会 清 水 美智子

(6) 「学校栄養士の立場から」

芦屋市立山手小学校 徳 満 広 江

(7) 「産業栄養士の立場から」

川崎食品産業株式会社 木 戸 直 子

(8) 「震災時およびその後の状況調査結果」

産業栄養士協議会 門 田 徳 子

(9) 「震災当日から復旧までの入院患者の食事対応」

兵庫医科大学病院 田 辺 節 子

なお、(1)は「栄養日本」VOL38.1995.7、(2)(6)は「シンポジウム 阪神・淡路大震災と栄養士活動を考える会 報告書」又、(5)「阪神・淡路大震災に遭遇して」(社)全国学校栄養士協議会兵庫県支部から各々、抜粋したものである。

(1)阪神・淡路大震災における当院給食課の対応について

兵庫県立西宮病院 田 淵 博 之

はじめに

西宮市は人口40万人以上、阪神間の中心部に位置し、当院は県立病院として、地域の中核的役割を持つ許可病床数400床の総合病院である。

給食課の職員構成は、所長補佐兼給食課長(管理栄養士)1名、課長補佐(管理栄養士)1名、栄養士1名、事務員1名、調理担当者23名の合計27名である。

※平成7年1月17日(震災当日)～1月25日(都市ガス復旧日)

1.都市ガス、上水道不能、交通機関全面麻痺、道路寸断渋滞、麻痺、信号機不機能。

- 地震直後職員に電話で状況確認後、落石、家屋、石垣、電柱等倒壊、ガス臭のする中、通行可能な道路を選び必死で車をとばし約1時間半で病院に到着した。

2.施設、設備等の被害状況

○病院全体(到着時、外観は一見異常無いと安堵したが、中に入り愕然とした)

- 壁面、床等クラック及び剥離力所多数、機器、備品散乱のため使用不能室多数
- 高額医療機器の全てが稼働不能。(生理機能検査のみ、辛うじて可能)
- 全手術室使用不能。
- 外来診察室内、薬剤部内等も器具類、薬品類散乱。各事務室等も書庫他散乱。
- コンピュータも一時稼働不能。医事業務、薬のオーダーリング等に影響した。
- 上記のため病院機能の殆どが麻痺状態となる中、救命救急体制を維持したが、震災当日早朝来院した約350名の救急患者への対応は、殆どが無料奉仕でボランティア活動そのものであり、担送された時には死亡されていた方も5名居られ、リハビリ室が死体安置所になるなど、野戦病院さながらの状況であった。

○調理室

- 保管棚等に置いていた調理器具類、調味料等は全て散乱した。
- 設備の被害は外見上無いと思われたが、即日機器の点検を業者に依頼し異常無い事を確認した。(大型機器はアンカーボルトで固定していた事が幸いした)
- 壁面のタイル、床等クラック及び剥離力所多数。鉄扉開閉不能2か所。
- 専用エレベーターが故障し、17日朝食の配膳は救急患者で混雑している廊下を通る等苦勞しながら行わざるを得なかった。
(エレベーターは当日10時頃復旧)

○栄養指導室～クラック、剥離力所多数。

(栄養指導を再開した3月1日迄、救援物資の倉庫に転用)

○給食課事務室～書庫(5台)が倒れ書類書籍ガラス等散乱。机も一部破損し全部元の場所からバラバラに移動。書庫の上に置いていたワープロは3m程飛んでいたが不思議な事に無事。パソコン2台、ノートパソコン1台、FAX3台も場所は移動していたが、幸い無事であったため当日から稼働させる事ができた。

- 壁面にクラック、剥離力所多数発生。2階から天井に水漏れ発生。

3.都市ガスの復旧～1月25日午後3時30分

(1月24日18:30確認～復旧見込み15日後)

4.上水道の復旧～2月17日、ボイラーも稼働開始(1月24日18:30確認～復旧見込み約1か月後)

5.都市ガス供給不能時(ボイラーの熱源も都市ガス)使用可能であった調理機器類

- 電気式ティルティングパン(1台)電気式大型オーブン(1台)家庭用電磁調理器(1台)のみであり、これらの機器をフル活用した。

6.調理員等の出勤状況及び供食内容

- 17日朝食の配膳は、課長補佐(調理栄養士)、調理員等8名が出勤し、私が出勤した7:50頃には、環境整備をもう行う中で、前述の通りの状況の中で完了していた。
- 朝、昼共パン食であった為、夕食はティルティングパンで炊飯を試みたが、エネルギー不足の為見事失敗、不味い御飯を供食した。同器をフル活用し、味噌汁やお浸しも供食。暖房不能で病室内は寒く、温かいだけの食事が好評であった。
- 18日朝にプロパンガス、機器配置及び弁当給食の依頼を大手数社にしたが、ガス機器手配不能、弁当も申込多数で対応不可能との返事で、自力供食を覚悟した。1月18日夜から、本庁で手配して頂いた救援物資のオニギリが届き始め、地獄で仏の思いをした事は忘れられない。備蓄食品と購入可能な調理済食品等を組み合わせ、機器不足の中で、喜んで頂けるよう配意し供食する事を心がけた。
- 食器トレイは洗浄消毒できない為、18日からディスポの弁当箱で対応した。
- 遠距離通勤者も自家用車の相乗りで5～8時間かけて4～5日間休憩室で泊まり込みで出勤する者、自宅が全壊、半壊でありながら避難所から出勤する者も含め、調理員等が1月25日から23名中10名以上確保できるようになった。

7.水の確保等

- 都市ガス復旧迄は、一日1t17日から確保。(震災当日午前8時に、水道局へ給水車による給水を依頼)
- 都市ガス復旧後は、受水槽から1日1回15分間の時間給水で一日分2tを確保。
- WC排水用、手指洗浄用、清掃用等は、野菜を茹でた後の水を使用。又、WC他各所に食品専用消毒液を配置し、調理機器類、手指等の清潔保持に努めた。

※1月25日(都市ガス復旧日)～2月17日(上水道復旧日)

- 1月25日都市ガスが復旧した事により、ガス機器(立体炊飯器、ガスフライヤー、ガスレンジ等)が使用できるようになり、炊飯も可能。加熱調理の幅が広がり27日以後のメニューは、かなりのグレードアップを図る事ができた。(25日午後材料発注、26日納品、27日以降変更したメニューで供食)
- 当初からではあるが、調理作業を簡素化するため、メニュー等は別として、都市ガス復旧後もこの方法を踏襲した。基本的には、糖尿病食の20単位をベースとし、塩分給与量1日7g以下、使用材料は軟菜食に依じられる物にして、主食量増減。形態を変える等により多様な対応をできるだけ可能にする事。病的に必要な個人対応

は出来得る限り対応すると共に、機器能力アップに伴い、それ迄以上に喜んで食べて頂けるよう努力した。

- トレイは院内感染防止対策上、通常食器同様の取扱いをしており、毎食使用後洗浄消毒を行っているが、洗浄消毒不能の為、布巾で清拭後消毒液を吹きつけて消毒を行い、通常の食器の形をしたディスポの食器に変更し、汁物も供食する事としたが、潤いの無いディスポの弁当箱に比べて、少しは食事らしくなった。

※2月17日(上水道、ボイラー復旧日)～

- 2月17日午後から上水道復旧、ボイラーが稼働開始、蒸気、給湯が可能となる。
- 1か月間汚れたまま消毒液に浸漬していた食器の洗浄を17日から始めたが、汚れが洗浄、漂白しても落ちず、全部手洗いする事に2～3人で4日間を要した。
- メニューの変更発注20日、納品21日、22日から震災前の供食状況に復旧した。
- しかし交通機関の完全復旧はJR以外未だ至らず、遠距離通勤者は相変わらず通勤に不便を強いられている状況であり、泊まり込む者もまだ若干名いた。
- 4月以降病院全体の復旧工事が始まったが、完了は8月末であった。この間、調理業務と復旧工事との調整、工事内容指示、確認にかなり苦勞を強いられた。

※今回のような災害に遭遇した場合、克服するための課題

1. 種々な熱源による調理機器の確保及び、早期復旧可能な熱源確保の必要性

- 熱源は、蒸気、都市ガス以外に電気(電気の復旧が当日であったことから電磁調理器等電気を熱源とした調理機器類の導入を考える必要がある。プロパンガス(機器も含め)等種々の熱源によるものを設置又は、確保して置く必要がある。
- 都市ガス復旧後、供食内容が殆ど通常に近い状況になったことからみても、都市ガスではなく、プロパンガスを使用していれば、病院は業者にとって大きな得意先であり、早急に配管等の点検、補修を行い、使用可能な状態にしてくれるとおもわれるため、プロパンガスに切り換える事が望ましいと考える。

この場合、機器類をプロパンガス用に改造又は、更新する必要があると共に50kgボンベは配管を要し、6本以上敷設する場合は都道府県の認可を得る必要がある。配管は都市ガスの元栓をカットしその部分に接続すればよと思われる。

2. 水の確保(飲料水、院内雑排水...WC排水他、手指洗浄、身体清拭、清掃用等)

断水は必ず起こるものとして考えておく必要がある。断水状況であれば、なによりも早く災害対策本部、水道局等に給水を依頼する事である。又、保水する為のバレー缶等容器を施設の規模に合わせて用意しておく事も必要である。

3. 非常時に使用できる空スペースの確保

- 当院の厨房外には空スペースが殆ど無い為、戸外でのプロパンガス器具の設置が難しかったが、せめて炊飯だけでもと考え、震災直後大手業者に機器とプロパンガスボンベの手配を依頼したが、前述のとおり、いくら探しても器具が無いと返事があり、使用不可能となったが、十分な空スペースの必要性を痛感した。
- 厨房その物が破壊されてしまう場合もある。又、厨房はなんとか使用できて地下の場合1階部分が破壊されてしまえば機能できない。配膳等に便利な場所、できれば、栄養部門により近い場所に相応の空スペースを確保したい。
- この場合、できれば空スペースに予めプロパンガスの配管を敷設しておきたいが、配管敷設にあたってはプロパンガス業者に相談する事と、今回のような事態が発生した場合に、対応させるための契約書を取り交わして

おく事が望ましい。

配管敷設にあたっては、50kgボンベ6本以上の場合1.と同様である。

4. 大型調理機器は、アンカーボルトで固定しておくことにより、転倒や移動等を防止するのみでなく、ガス管、給排水管、給湯管、蒸送管等の破損や、ガス管破損によるガス漏れや付随し発生する火災、転倒による人身事故も防止する事ができる。

5. 非常用食品の備蓄及び、備蓄施設の整備等

- 水冷式の冷蔵庫、冷凍庫は、断水すれば使用不能となる、当院は空冷式を採用しており、冷凍食品やレトルト食品等を数日分保管していたため助かった。

電気の復旧は比較的早いと思われるため冷蔵庫、冷凍庫は空冷式が望ましい。

- 2～3日後には、種類や量の多少にかかわらず、何らかの形で材料の確保はできると思われる。材料の納品は、当日納品分以外の物は前日納品か、保存可能な物は1週間分納品の施設が多い為、1～2日間に対応できると考えるが、念の為、冷凍食品、レトルト食品、缶詰類、乾燥野菜、その他常温で保存可能な食品等の他、治療上必要な食品や、お茶(ペットボトル)等を3～4日分は確保しておきたい。
- 上記の保管場所(倉庫)は、必ずしも栄養部門に近くなくてもよいのではないか。その施設の一番安全な場所を選定したい。と同時に保管場所は食品のみではなく、救急の医薬品、診療材料、食品専用も含む消毒液類、場合によっては血液等も保管できる断熱効果を施した建物とし、内部には転倒防止が施されていると共に、使用目的毎に分類できる棚類が配置された、常温庫、冷凍庫、冷蔵庫等が設置され、できれば自家発電装置等も配慮されているものが望ましいと考える。
- 備蓄施設の整備に関しては、可否は別として必ず意見具申をしておく事が望ましい。この場合診療・薬剤・看護部門等と共同で行えば、より効果的と考える。

6. ディスポ食器の確保

断水すれば、食器、トレイの洗浄、消毒が不可能となる。トレイは清拭し、薬品消毒も可能であるが、災害の度合いによっては、調理従事者の確保が十分望めず、実施できない場合もある。(調理従事者は近隣在住者を採用する事が望ましい)

- 必要人員確保が何時になるかは、状況によって異なるが、トレイの清拭、薬品消毒不可能な期間を1週間とみて、ディスポの弁当箱を1週間分は確保したい。

なお、ディスポの弁当箱は嵩張らず保管が容易であることも便利である。又、年に何度かは「花見弁当」「月見弁当」「雪見弁当」等をメニューに入れ、弁当箱の入替えを行えば患者さんにも喜ばれるのではないか。

- ディスポ食器は、2～3日分は緊急用で確保していると思われるため、無事な施設に援助をあおぎながら、手配を急げば何とか凌げるのではないかと考える。

7. 取引業者の所在地は、できるだけ分散し、2業者以上とすることが望ましい。

- 当院においても、地元の業者が営業不能となり、他地域の業者が対応してくれたものが数件あり、急場を凌ぐことができた。

8. 栄養部門の責任者は、可能な限り早く出勤する事。遅くなる場合は職員の状況把握と的確な指示を何らかの方法で行うと共に、日々常に明るい態度で職員を励まし、職務遂行意欲の醸成に努力すること。又、家が全半壊したり、家族に死亡者や怪我人が出たりした職員に対しては、出来得る限りの配慮を行う事。このような些細な事が、その後の職場運営に大きく影響する事を銘記すべきであると考ええる。

9. 病院及び、栄養部門の運営が日常業務の中で、横の連携を密にしながら、組織的に、いかに有機的に行われているかと言う事の真価がこのような時に問われる。

- 幹部職員は、この事について認識を新たにすると共に、次々と発生する事態に対する命令や処理等に当たっては、常に沈着冷静さを失わず判断し、言動すべきである。この事は、日常認識して職務を遂行しているように思い勝ちであるが、非常事態時十分発揮出来るか否かが大きな課題であると言える。

<震災当日>

	1月17日（火）			1月18日（水）			1月19日（木）		
朝	食パン	食パン	120 円	食パン	食パン	120 円	食パン	食パン	120 円
	ジャム	ジャム	15 円	ジャム	ジャム	15 円	ジャム	ジャム	15 円
	マーガリン	マーガリン	10 円	マーガリン	マーガリン	10 円	マーガリン	マーガリン	10 円
	牛乳	牛乳	200 円	ウインナー	ウインナー30	30 円	飲み物	アップルジュース	200 円
昼	果物	りんご	100 円	飲み物	アップルジュース	200 円	チーズ	6 Pチーズ	28 円
	食パン	食パン	120 円	食パン	食パン	120 円	おにぎり	ごはん	200 円
	チーズ	スライスチーズ	26 円	マーガリン	マーガリン	10 円	漬物	たくあん漬	20 円
	ウインナー	ウインナー30	30 円	ジャム	ジャム	15 円	だし巻き	卵	100 円
夕	果物	アップルジュース	200 円	かき生	かき生	60 円	お浸し	青 菜	100 円
	果物	グレープフルーツ	100 円	じゃがいも	じゃがいも	100 円	佃 煮	のり佃10	10 円
				人参	人参	20 円			
				玉ねぎ	玉ねぎ	50 円			
夜				クリームソー	クリームソー	20 円			
				牛乳	牛乳	50 円			

<都市ガス復旧後>

	1月27日（金）			1月28日（土）			1月29日（日）		
朝	食パン	食パン	120 円	食パン	食パン	120 円	食パン	食パン	120 円
	ジャム	いちごジャム	15 円	ジャム	いちごジャム	15 円	ジャム	いちごジャム	15 円
	マーガリン	マーガリン	10 円	マーガリン	マーガリン	10 円	マーガリン	マーガリン	10 円
	牛乳	牛乳	200 円	牛乳	牛乳	200 円	牛乳	牛乳	200 円
昼	ウインナー	ウインナー30	30 円	チーズ	6 Pチーズ	28 円	ゆで卵	卵	50 円
	御 飯	ごはん	200 円	御 飯	ごはん	200 円	御 飯	ごはん	200 円
	味噌汁	味噌汁	80 円	味噌汁	味噌汁	80 円	味噌汁	味噌汁	80 円
	味噌汁	味噌汁	80 円	味噌汁	味噌汁	80 円	味噌汁	味噌汁	80 円
夕	味噌汁	味噌汁	80 円	味噌汁	味噌汁	80 円	味噌汁	味噌汁	80 円
	味噌汁	味噌汁	80 円	味噌汁	味噌汁	80 円	味噌汁	味噌汁	80 円
	味噌汁	味噌汁	80 円	味噌汁	味噌汁	80 円	味噌汁	味噌汁	80 円
	味噌汁	味噌汁	80 円	味噌汁	味噌汁	80 円	味噌汁	味噌汁	80 円

<上水道、ボイラー復旧後>（従来の献立）

	2月22日(水)			2月23日(木)			2月24日(金)		
朝	ロールパン ジャム マーガリン 牛乳 果物	ロールパン ジャム マーガリン 牛乳 バナナ100	100 ¥ 15 ¥ 10 ¥ 200 ¥ 100 ¥	食パン ジャム マーガリン 牛乳 チーズ	食パン ジャム マーガリン 牛乳 Pチーズ	120 ¥ 15 ¥ 10 ¥ 200 ¥ 28 ¥	食パン ジャム マーガリン 牛乳 デザート	食パン ジャム マーガリン 牛乳 オレンジゼリー	120 ¥ 15 ¥ 10 ¥ 200 ¥ 60 ¥
昼	炊き込み御飯 かき生 油揚げ20 人参B グリーンピース 大根 白しょうが 無塩えび30 三度豆(生) 高野20 焼かまぼこ100 干椎茸2 人参 木の葉南瓜40 キャベツ 人参C きゅうり 干わかめ	ごはん かき生 油揚げ20 人参B グリーンピース 大根 白しょうが 無塩えび30 三度豆(生) 高野20 焼かまぼこ100 干椎茸2 人参 木の葉南瓜40 キャベツ 人参C きゅうり 干わかめ	200 ¥ 40 ¥ 4 ¥ 10 ¥ 5 ¥ 10 ¥ 5 ¥ 30 ¥ 15 ¥ 7 ¥ 20 ¥ 2 ¥ 20 ¥ 40 ¥ 50 ¥ 10 ¥ 30 ¥ 1 ¥	御飯 豚カツ 油 つけ合わせ キャベツ トマト120 かざり胡瓜 じゃがいも 人参 きゅうり 玉ねぎB マヨネーズ 酒粕汁 生鮭20 冷奴半2S 大根 青ねぎ 酒かす 白みそ	ごはん 豚コース 卵 油 キャベツ トマト120 かざり胡瓜 じゃがいも 人参 きゅうり 玉ねぎB マヨネーズ 生鮭20 冷奴半2S 大根 青ねぎ 酒かす 白みそ	200 ¥ 70 ¥ 5 ¥ 8 ¥ 25 ¥ 30 ¥ 20 ¥ 80 ¥ 10 ¥ 30 ¥ 10 ¥ 20 ¥ 30 ¥ 30 ¥ 10 ¥ 20 ¥ 15 ¥	御飯 大和煮 つけ合わせ こふき芋 じゃがいも ごま ビーフンサラダ ビーフン キャベツ きゅうり ハム マヨネーズ 漬物 たくあん漬	ごはん 牛細切肉 人参 スラ干椎茸 サニーレタス じゃがいも ごま ビーフン キャベツ きゅうり ハム マヨネーズ たくあん漬	200 ¥ 70 ¥ 20 ¥ 2 ¥ 5 ¥ 50 ¥ 1 ¥ 15 ¥ 30 ¥ 30 ¥ 8 ¥ 10 ¥ 20 ¥
夕	御飯 焼き魚 大根おろし おそば2 そばろあんかけ 菊花かぶ12 鶏ミンチ 人参B グリーンピース スラ干椎茸 片栗粉 きんぴらごぼう 人参 しらたき 油	ごはん 白身魚50 大根おろし おそば2 菊花かぶ12 鶏ミンチ 人参B グリーンピース スラ干椎茸 片栗粉 煎ごぼう 人参 しらたき 油	200 ¥ 80 ¥ 30 ¥ 2 ¥ 120 ¥ 20 ¥ 10 ¥ 5 ¥ 1 ¥ 5 ¥ 50 ¥ 10 ¥ 10 ¥ 1 ¥	御飯 だしまき 大根けん 人参C おそば2 中華風冷奴 絹ごし豆腐360 青ねぎ 土しょうが ごま油 鶏レバー40 玉ねぎ	ごはん 卵 大根けん 人参C おそば2 絹ごし豆腐360 青ねぎ 土しょうが ごま油 鶏レバー40 玉ねぎ	200 ¥ 70 ¥ 30 ¥ 5 ¥ 2 ¥ 120 ¥ 3 ¥ 2 ¥ 1 ¥ 40 ¥ 30 ¥	天麩羅 無塩えび35 玉ねぎ 三度豆(生) 生しいたけ20 ムキエビ10 ¥ 人参 煎ごぼう きゅうり 人参B キャベツ 大根おろし 天つゆ こいくち醤油 みりん 出し汁	ごはん 無塩えび35 玉ねぎ 三度豆(生) 生しいたけ20 ムキエビ10 ¥ 人参 煎ごぼう きゅうり 人参B キャベツ 大根 こいくち醤油 みりん 出し汁	200 ¥ 35 ¥ 30 ¥ 20 ¥ 20 ¥ 10 ¥ 10 ¥ 40 ¥ 10 ¥ 80 ¥ 30 ¥ 5 ¥ 5 ¥ 20 ¥

(c)1997兵庫県栄養士会 (デジタル化：神戸大学附属図書館)

(2)病院栄養士の立場から

医療法人楠和会公文病院 栄養士 榊 由美子

1.病院紹介

病床数 130床 給食数1日 390食
(うち80%特別食)
診療科目 内科・外科・整形外科・小児科
特 色 急性期疾患を対象
所在地 神戸市長田区梅ヶ香町
(火災の大きかった長田区菅原通に隣接)

2.被災状況

- 病院施設一部損壊
- 全体として、全室内のロッカー転倒、戸棚の倒壊により書類及び薬剤類散乱、カルテ選別不能
- 職員食堂及び病棟の給茶器転倒により周辺浸水
- 調理機器類移動、食器・機具類散乱、食品倉庫倒壊
- 隣接市場全焼、道路状況悪化の為、食材料の入庫不確定
- ライフライン
電気、水道、ガス全面停止
(復旧は、電気1/19、水道2/22、ガス4/5)

1月17日、思いもよらない大惨事、異常な恐怖の出来事であった。家の中は散乱、混乱している中、病院の事務長より病院は無事であるという確認がとれ、とり合えず、朝食の配膳をたのみ、2時間余りかけて病院へ急いだ。着いた時には、すでに医師及び医療スタッフがすでに溢れるばかりの患者の対応、処置に追われ、まるで野戦病院のような悲痛な光景であった。

その中を給食室へと走ると厨房内、事務所、食堂は足の踏み場のない状況であった。困惑の中、食材の確認、また昼からの食事をと考えながら活動した状況を報告します。

3.活動状況と食事内容(1/17～23)

月 日	活動状況	食事内容
1/17(火)	● AM9:00 電話にて朝食指示 ● 給食室内の被災状況把握 ● 調理場内使用不能の為、食堂内を整理して仮調理場として使用 ● 食材の確認(加熱不能により使用できず)	朝食 パン・サンエット・ジュース (配膳 9:30) 昼食 おにぎり・みそ汁・ペースト(ブ

	• 原田パンより600ヶのパン救援物資 • 近隣店舗にて缶ジュース、お茶等飲物の手配 • 適寿リハビリテーション病院より救援物資(おにぎり・みそ汁・漬物) (1/17昼食～1/23昼食まで米飯の救援物資)	レンダー食) (配膳12:30) 夕食 おにぎり・みそ汁・漬物・お茶 (缶)
1/18(水)	• 水→貯水タンクを最小限利用 • カセットコンロ 5台手配 • 配送可能業者の確認、レトルト食品・缶詰類の発注 • 献立作成 • 救援物資の確保、割り振り(バナナ、缶詰、ウェットティッシュ、ペットボトル) • 給食職員の安否確認 • PM5:00～第1回緊急対策会議 (院長・各責任者)	朝食 パン・サンエット 昼食 おにぎり・みそ汁 みかん 夕食 おにぎり・みそ汁 バナナ
1/19(木)	• 穂波産業より麺類救援 • 救援物資の割り振り(パン、牛乳、米等) • 勤務体制を作成 • ディスポ食器が入手できず、サランラップをしき使用	朝食 パン・ジュース・バナナ 昼食 雑炊・みかん・お茶 夕食 おにぎり・焼き魚 ホットサラダ(レトルト食品)
1/20(金)	• 業者発注、食材確保 • 電気復旧→炊飯器発注(2Kg炊き×4台) • 救援物資の割り振り • 第2回緊急対策会議	朝食 うどん汁・みかん 昼食 雑炊・バナナ 夕食 そば汁・パン・みかん
1/21(土)	• 水→西部水道局へ毎日水タンク30ヶ分確保 • プロパンガスの手配 (北都病院依頼)ができ、食堂内へ3台設置、昼より煮炊き開始 • 中央市場へディスポ食器買い出し • 野菜類の買い出し	朝食 パン・ジュース・バナナ 昼食 雑炊 夕食 おにぎり・みそ汁・バナナ
1/22 (日)	• 病棟訪問し喫食状況調査 • 農民連より野菜類が到着 • 献立作成	朝食 パン・ジュース・みかん 昼食 焼きそば・みそ汁 夕食 ごはん・卵焼き・サラダ いんげんごま和え

1/23(月)	- 炊飯器入庫により炊飯開始 (適寿リハビリテーション病院よりの救援終了) - 粥→レトルトパック使用 - 川西市民病院よりディスポ食器1000食分提供	朝食 雑炊 昼食 野菜炒め・ハンバーグ 米飯または粥 夕食 かつおのたたき 煮物・米飯または粥
---------	--	--

以上、ほとんど毎日救援物資の割り振り、食材の発注・確保、交通事情悪化のため、入庫確認してからの献立作成、また2月の水道復旧までは水タンク30ケの運搬、洗浄不可能の為、ディスポ食器またサランラップの買い出し、カセットボンベの確保等に追われていた。

また、3月より離乳食品の無料提供病院として離乳食品及びミルクの配布は、1日4～5人ではあったが、乳児の食事相談・アレルギー児の食事指導等により業務量が増えた。

4月よりガスが復旧し、調理作業が平常通り可能となった。入院患者の食事の不自由さ、不安を取り除き、一日も早い回復を期して喫食状況の把握も兼ねて選択メニューを取り入れる(月・水・金)。また5月よりは毎日(土・日を除く)へと取り組んだ。

メニューの配布、回収の際の一人一人の患者とのふれあいにより、少しずつでも喫食状態が良くなり一安心した。

予想もしなかった出来事の中でいろいろな面での対応、処置、行動が必要であった。日常では得られていなかった、また準備できていなかった点も含めて問題点を取り上げてみたい。

4.問題点

- 調理機器においては、熱源の確保。

厨房内は、熱源がほとんどガス機器だった為、復旧に時間がかかった。電気機器類の確保の検討。

- 非常用食品の常備(2～3日間)レトルト、缶詰類等
- 日常的に各業者との情報交換、収集。
- 栄養士同士の交流

情報交換・収集の場を設け参加する。この震災を私自身の良き体験とし、またいろいろな方達とのふれあいを通して得たものを、今後の仕事への姿勢に大事にしていきたいと痛感しています。震災時のいろいろな方達からのご支援、ご援助本当に感謝しています。

(3)神戸市内老人ホームの食生活状況について

神戸市老人福祉施設連盟 栄養士研究会

終生忘れることのできない未曾有の大惨事、大パニックは、市内の老人ホームも例外ではなかった。全壊して入所者が散り散りに他施設へ緊急入所した施設もあれば、水をもらいに遠方まで走り回ったり、カセットコンロや非常食をかき集めたり、様々な方法で入所者の安全確保のため奔走した。

この非常事態をまがりなりにも乗り切っていたのは、職員、入所者、施設間の協力もさることながら、ボランティアや全国の方々からの絶大なるご支援があったからだと感謝の気持ちでいっぱいである。

今回の体験により、安全の二文字の上にあぐらを書いては大自然の力の前でパニックとショックしか生じないことを痛感した。

いつまたどこでどんな災害が起こるか分からない。そのためにもこの教訓を忘れることなく、老人ホーム入所者の生命の源である食事を預かるものとして、震災時の給食状況の記録を残すとともに非常時における対応や備蓄食品について検討していきたいと思う。

◎水

水の使えなかった施設は30ヶ所、全体の90%。

突然水が止まり、とりあえず受水槽などの貯水槽のある施設はそれを使ったが、平均3日で底をついた。一方、水が止まると同時に貯水槽がある施設もない施設も水の出る場所まで汲みに行ったが、その日数は平均8日間、長い所では33日間にもおよび、人の手で水を運ぶことは大変な作業であった。給水車が来て対応し始めたのは、一番早い施設で2日後、平均5日後で、期間は平均11日間に渡った。

水道の復旧は1週間以内が8カ所、2週間以内が9カ所、3週間以内が5カ所、4週間以内が6カ所、1カ月以上が2カ所であった。

◎電気

停電した施設は26カ所、全体の79%であったが、復旧はガスや水道に比べて早く、停電した施設の約90%の施設が地震当日に復旧した。一番遅かった施設でも4日後には復旧した。

◎ガス

約半数の施設でガスの使用が不可能となった。

・ガスの使用出来た施設 ...55%

出来なかった施設 ...45%

代替品... 1.仮設プロパン (調達方法-施設で購入等)

2.電気炊飯器 (調達方法-職員の持ち寄り等)

3.カセットコンロ (調達方法-支援物資等)

復旧した時期については、1カ月以内が3カ所、2カ月以内が11カ所、3カ月たっても復旧していない所が1カ所あつ

た。

◎建物の状況

建物の破損状況は全壊や一部損壊も多く、ガスや水の配管が壊れたり、浸水する等、建物が無傷のところはなかったが、不自由な中で工夫をこらしながらほとんどの施設で何とか使用することができた。

◎食材料納品について

調査した33施設中、納品に関して全く影響の無かった4カ所12%であった。食材料別でみると、食品の性質上、電気、ガス、水がなくてもある程度保管が可能な米の納品への影響が一番少なかったが、生鮮食料品についてはライフラインの停止による保管不可能に加え、交通網寸断による流通マヒの影響が大変大きかった。

納品再開は豆腐類が一番遅く、平均20日後であった。大量の水を必要とし、機器類が損傷を受けたことも一因であらう。

あまり問題の無かった米も精米等に必要な機器類の損傷を受けたところは再開までに日数を要した。パンについても製造のための機器類が損傷や交通事情による原材料の搬入不足により遅れたと思われる。

◎使用食器について

通常どおり食器を使用できなかった施設は28ヶ所、全体の85%で、その代替措置としてほとんどの施設が使い捨て食器を使用した。しかし数が十分でなく、半数以上の施設で皿の上にサランラップを敷き、また一人当たりの食器使用枚数を減らす献立にする等様々な工夫がみられた。通常どおりの食器の使用ができるようになったのは、1週間以内が6カ所、2週間以内が10カ所、3週間以内が5カ所、4週間以内が3カ所、1ヵ月以上が4カ所で、これは水道の復旧状態に伴っている。

◎備蓄食品について

- ・ 備蓄あり--33%
- ・ 備蓄なし--67%

3〜4食分を備蓄していた施設が多かったが、内容は非常食というより在庫品と形容すべきものであった。したがってそれらを喫食するには、水、電気、ガス、食器、缶切り等が必要で、今回のように電気、ガス、水、人手等、全てが不足した場合のことを想定した食品はほとんどなかった。

- ・ 非常食としてどのようなものを備蓄しておくべきか

飲料水、缶詰(プルトップ式)、レトルト食品、ビスケット等

当初はそのまま口にするのできる水やジュース等の飲料水、ふたを開けるだけの缶詰が重宝した。その後、復旧した電気やカセットコンロで対応できる、お湯を注ぐだけのスープ、みそ汁、カップ麺などがよいという意見が多かった。また、通常どおりの時間に食事が出来ない時のつなぎとして、ビスケット類なども便利なようであった。

- ・ 必要な備蓄量について

保管スペースも考慮し、2〜3日分という意見が一番多かった(64%)。

◎救援物資について

- ・早い施設では翌日に届いた(36%)、2日後(48%)

- ・内容～菓子パン、おにぎり、インスタントラーメン、缶詰、水、果物。晋段お粥や軟菜を食べている人には食べにくく、何らかの手を加える必要があった。食べ物以外では、紙おむつ、カセットコンロ、タオル、衣類、使い捨て食器、下着、ティッシュペーパー、ウェットティッシュ、毛布、使い捨てカイロが多かった。

- ・救援物資で困ったもの

ひとことで言いつくせないほどありがたかった救援物資ではあったが、中には困ったものもあり、今後の参考のためにたずねてみた。

賞味期限の短いもの(果物、パン、ゆで卵、魚の干物、練り製品)

賞味期限がすでに過ぎていたもの

製造日がわからないもの

同じ食品が一度に大量に届いたため使いきれずに傷むものも出てきた為、人手のたりない状況でありながら近隣に配って歩いた。

手を加えなければならないもの-インスタントラーメン、冷凍ごはん、レトルト食品等は熱を加える必要があり当初は使いづらかったがライフラインが少しずつ復旧した時には重宝した。

土のついた野菜も洗えないので困った。

おにぎりも到着したときには、かたくなっており、晋段お粥など軟菜を食べている高齢者には食べにくく、何らかの手を加える必要があった。かえてお米で届けられた方が対応しやすかった。

乾パンも高齢者にはかたすぎた。

- ・救援物資としてどのような物を望むか。

飲料水・調理済み食品・缶詰・弁当・おにぎり・米・パン・日持ちのする野菜・常温で管理出来るもの・切る洗うの unnecessary なもの・無洗米・ポリタンク・カセットコンロ等。救援物資は当然のことながら24時間いつ届くかわからず、夜中や早朝であったり、夕食の準備が整った直後にお弁当が届いたりしたが、冬期であったため、衛生面では特に大きな問題もなくよかった。

- ・地震直後の職員の出勤状況と朝食

地震直後の調理担当者の出勤状況は偶然宿直あけもあれば既に早出の者が仕事をはじめていたり様々であった。家族を持ち被災者でありながら出勤するのは大変な心情であったと思われるが、当日の朝食は多くの施設で通常どおりの時間帯に提供していた。しかしなかには、入所者の安全確保を優先させたため、最初に食事を出したのが午後1時と言う施設もあった。

《考察》

ライフラインが寸断され、少ない職員で対応せざるを得ない災害を経験し、初めて迅速に使用できる非常用食品を具体的に考えるようになった。

各施設の意見を総合すると、災害直後は飲料水その他、ビスケット、軟らかい乾パン、イージーオープンの缶詰、冷えたままでも食べることのできるレトルト食品などが利用しやすく、又容器に移しかえなくても喫食できる1人分ずつパッケージされたものの方が配りやすく合理的である。必要な備蓄量については保管スペースも考慮し、2～3日分という意見が一番多かった。その間に周辺業者とも連絡がとれ、救援物資が届くまでの対応が可能であるとする。保管場所には非常用献立表を提示し、職員に周知徹底しておくことが大切で、入所者の栄養管理を担う栄養士として備えは万全でありたい。

(4)重症心身障害児施設からの報告

社会福祉法人甲山福祉センター 砂子療育園

◎地震発生より復旧までの経過

1/17日から3日間はライフラインが全面 ストップし、各病棟での清潔作業が困難になり、そのために経管栄養児に軽い下痢症状がみられ皮膚疾患の増加が目立ち始めた。

1/19日から少量の水で口腔内清拭を1日1回で開始し、頭髮はドライシャンプーで洗髪し、身体は熱いおしぼりタオルをふんだんに使って清拭し、清潔の保持に心がけた。

◎1/20日対策会議で提案...そして実行する。

- ・病棟職員の手指消毒の徹底(ウェルパス)
- ・入所者の身体の清潔の保持
- ・病室内の環境整備(換気と室内整理)
- ・感冒罹災後の面会中止
- ・医療備品使用の節約
- ・職員各自言動に注意する
- ・被災された障害者を積極的に受け入れる

◎1/23日頃から園内でのライフラインが整い、水の復旧もでき入浴も開始された為下痢症状も皮膚疾患も自然に治癒していった。

1/25日頃から少数の園生に嘔吐と少量の胃出血が見られ体重も1Kg減少するとう結果が現れたが徐々に従来の体重に戻っていった。

男子病棟では、外出禁止の為のストレスによるものか、窓ガラスに頭部をぶちつけて割る園生や他園生に咬傷を与えたり of 異常行動がみられ、職員も疲労が蓄積したのか日頃は考えられない業務ミスが目立った。その後散歩や外出も許可され異常行動も少なくなり、職員も平静を取り戻していった。

◎給食課からの報告

1/17

(朝食)

地震発生後、直ちに砂子療育園のすぐ近くに住む調理主任がかけつける。大きな地震だったにもかかわらず、厨房内の被害があまりなかったため、すぐに作業に取りかかる。ガス漏れの臭いがしたので“おじや”の調理を取りやめ、前日納品のパン、牛乳、フルーツ缶詰で朝食を出す。

(昼食)

電気がすぐ復旧したので、近くに住む職員が家庭用の電気炊飯器を7台持ち寄り、ご飯を炊く。同じくホットプレート、カセットコンロ等を数台持ち寄り、前日納品の食材で予定通り、“豚汁” “サラダ”を調理し、使い捨て食器を用いて昼食を配膳する。職員にはおにぎりを作ってだす。

(夕食)

肉、野菜類の業者が予定通り納品して下さったので、献立を一部変更して夕食の調理をする。愛護協会の斡旋により、ガスが出る地区で米を一部炊いてもらう。この日最低限ながら水が使えた。翌朝分のパンは不十分ながら納品されるが、牛乳は未納、大阪方面在住の職員に牛乳の持ち寄りを依頼する。

1/18

(朝食)

牛乳のかわりにお茶をだす、昼食、夕食とも献立を変更した。流水を優先的に使用させてもらうが、調理器具の洗浄等は、大型ポリバケツに溜めて使用。病棟職員に業務用電気炊飯器2台を購入してきてもらう。

1/19

病棟職員を中心にした“買い出し隊”を編成し、阪神電車(梅田-甲子園間のみ18日開通)にて大阪方面に調味料など不足分の食料品や使い捨て食器等の購入に行く。この日より牛乳の納品が再開される。夜、特殊栄養食品の業者の方が、ひどい交通渋滞のなかを大阪市旭区から何時間もかけて、経管栄養剤を届けてくださる。

1/20

震災後4日目にしてやっとLPガス家庭用コンロセットを5台購入することが出来た。

1/21

食料量、人手不足やガス水道等が十分に使えないなどの理由で、しかたなくこの日より、朝食の一品、おやつ、を取りやめ、夕食の副菜一品を佃煮類に変える。

1/28

大阪ガスより業務用LPガスボンベ、コンロセット、1台提供してもらう。水道仮復旧、給湯再開する。

- 2/1 厨房棟の都市ガス仮復旧。
- 2/2 平常通りの業務に戻る。

◎災害当初の献立

流水が十分に使えず、調理器具もホットプレートやLPガスコンロしか使えないので、調理上の制限があり、また納入可能な食材も制限されるため、予定献立を実施可能な範囲に変更する。

	17日(火)	18日(水)	22日(日)	25日(水)	28日(土)
朝食	・牛乳 ・セサミロール ・クリーム煮	・お茶 ・パン(ありあわせ) ・おじや ・ポテトの甘煮	・牛乳 ・カロチンロール ・おじや	・牛乳 ・くるみロール ・おじや	・牛乳 ・卵ロール ・おじや
昼食	・米飯 ・豚汁 ・スパゲティサラダ	・佃煮 ・煮浸し	・カレーライス ・ヤクルト	・米飯 ・焼肉 ・野菜サラダ	・米飯 ・ソースソテー ・含め煮
おやつ	・ミルクティゼリー (前日調理)	・菓子パン(ありあわせ)	――	――	――
夕食	・米飯 ・白玉焼き ・たき合せ ・酢の物	・米飯 ・ポイルポータサラダ風 ・きんぴら ・お浸し	・米飯 ・中華風いり餅 ・三色煮 ・佃煮	・米飯 ・魚の子のたき合せ ・ケチャップ煮 ・佃煮	・米飯 ・ハンバーグ(レトルト) ・煮浸し ・佃煮

◎今後の課題

1. 災害時用の食糧(学校給食用 α 米、缶詰類等)、水、使い捨て食器などを2～3日分備蓄しておく。
2. 災害に比較的強い電気器具、LPガスボンベコンロセット、等の熱源の確保。
3. 大きな災害時には連絡が取りにくいので、非常時の作業マニュアルを作成し、出勤可能な者で直ちに食事作りに取りかけられるよう、体制作りをしておく。
4. 経管栄養剤は、数日分の余裕をもって購入しておく。

支援のネットワーク

予期しない災害で一番痛切に感じたことは、ネットワークの大切さである。それによってこの度はどんなに励まされ、元気づけられたことか。自分目身そして家族も被災しており、精神的にも大変なとき、暖かい励ましの言葉や、心のこもった数限りない支援物資にふれたとき、なんとしてでも、園生を守るのは私たちの使命なんだと、職員一同がこの時あらためて、砂子療育園と砂子の園生、そしてご家族のことを思う熱意が盛り上がり、心の立ち直りの早さは、驚異的なものだった。

支援して戴いたネットワーク

- 日本重障児福祉協会(全国の公立、法人施設で構成)
- 同...近畿ブロック
- 全国重症心身障害児(者)を守る会
- 同...兵庫県支部
- 日本精神薄弱者愛護協会
- 兵庫県看護協会

まとめ

《励まし》

“貧すれば鈍す”という言葉がある。こんな時にどれだけ自分自身を見失わないでおれるか、まわりの人に“どれだけ心配りができるか”それはその人の本質に大きく関わってくる。確かに困窮は人を無神経にし、自分本位にしてしまいがちである。そして人間関係はぎすぎすしだし目標を見失ってしまうのである。関東大震災の時のあのパニック状態をいつも懸念していたけれど、この度はそうではなかった。日本人の成長をみる、日本経済の豊かさをみる、救援物資のあの山は人々の優しさの堆積でもあった。優しさは励ましにつながり、人の衿もとをたださせたとと思う。

《就労》

大阪方面の職員は被災した職員の勤務を交代するだけでなく、勤務にくるたび、水と食糧品を手いっぱい運びつづけ、時には自分の家に被災した職員を招待して励ましたり、又長期間に互った同僚宅に泊めてもらった職員もいた。被災職員や通勤困難な職員が勤務を交代してもらって、それに甘んじてわけで決してない、交通が寸断された20kmのために、100km迂回して県中部、県北部にいったん抜け大阪まわりでたどり着いた者も、被災地の瓦礫と亀裂の中、自転車を押してやってきて、即仕事にかかっていった。子供を親戚宅に預けて就労している者、避難所、車の中、友人宅で生活しながら勤務している者も多くいた。職員の疲労軽減、生活の立て直しのために、できるだけ休みは連休になるよう調整したりしたが誰も必要以上に休む者はいなかった。地震の恐怖、余震の不安、自宅の崩壊、家具家財の喪失、水道ガス交通の不便さで精神も肉体疲労しながらの勤務であったと思う。

《その後》

未曾有の救援物資と職員の真剣な姿勢にお互い励まされて、苦勞を乗り越えた結果、被災した職員の引っ越しを手伝ったりしているうちに、園外の被災者の人々にも目を向けて行くようになった。

- 被災した作業所の支援
- 園に戴いたもので、あまった水、アルファーマイ等、灘区、兵庫区、の被災者に配達した。避難所ではなく、特に救援物資の届かない倒壊した自宅の庭等にテントを張って生活している方々に重点的に配って行ったが、物資の配給所まで行けず、水も重くて汲みに行けないお年寄りには大変喜ばれた。こうした活動を通じ災害の凄まじさをあらためて実感するとともに、人々が肩を寄せ合い力を合わせて生きる事の大切さを学んだ。

(5)阪神・淡路大震災における神戸市学校給食の対応について

神戸市教育委員会 清水 美智子

大震災により、被災地校ではライフラインがほとんど断たれ、給食室は使用不能であった。未曾有の災害で、ピーク時には、避難者は22.4万人に達し、その61%の13.6万人が学校園に避難した。避難者に食糧を届けることが急務であったため、震災翌日より学校給食施設を使用して、炊き出し事業を行った。

1.炊き出し事業

期 間	場 所	内 容	延 食 数	配送区
1/18～ 2/8	垂水共同調理場 北共同調理場	おにぎり 弁 当 汁 物	108,000食	垂水区 長田区 兵庫区
1/27～ 2/3	北区の小学校 (4校)	さつま汁 かす汁	33,600食	中央区 灘 区

垂水共同調理場は、水道・ガスが断たれており、蒸気釜もガス釜も使用不能であった。自力で水を運び、周辺の学校から炊飯器を集め、炊き出しを始めた。北共同調理場では、水道・電気の供給があったため、ボイラーの使用が可能で、蒸気釜にて大量炊飯ができた。周辺校の調理師や教師、地域のボランティアの応援を得て、初日から大量のおにぎりを提供することができた。震災後数日経過し、救援物資が到着し、避難者に弁当・パンがほぼゆきわたると、暖かい汁物が望まれたので、地区の単独調理校4校で、肉・野菜類がたっぷりの暖かい汁物を作り提供した。2月1日より、神戸市災害対策本部が避難者全員に1日2食の食事を確保したため、炊き出しは上記日程にて終了し、学校給食再開を目指し、178校の給食施設設備調査を開始した。

2.簡易給食の実施

2月中旬においても、被災地の学校では、水道、ガスのライフラインの復旧がならず、調理ができない学校が半数以上あり、また、地震の被害の程度が少なかった西区・北区などの学校へは交通渋滞が著しく、完全給食実施に必要な多種類の食材の配送が困難であった。このため、簡易給食で再開することとし、施設・設備の中で特に、保冷库の点検と物資置場の確保に力を注いだ。学校教育の再開が少しずつ進んでいたこの時期のスローガン「神戸の教育は一つ」をもとに、全校再開がなされた2月24日(金)の翌週27日(月)より、全校対象に簡易給食を実施した。

3.完全給食の開始

3月1日現在においても、給食実施可能校は90校であり、残りの88校は、条件整備が必要であった。しかし、ガス・水道管・下水管の復旧工事はなかなか進まず、3月下旬になっても、新学期に給食を開始できるのかの見通しがつかなかった。そこで、都市ガス復旧が見込めない15校は、プロパンガスで対応をし、補修工事の遅れのため自校調理できない学校は、垂水共同調理場や近隣校で調理し配送する代替方法で対応することとし、配送に必要な車輛の確保・二重食缶・フライケース・コンテナワゴンの発注を行った。給食開始にあたり、各学校に給食室の清掃・消毒を徹底し、地震による受水槽・高架水槽の損壊で水の汚染が危惧されるため、薬剤士に水質検査を依頼した。給食開始日の前々日や前日に工事が完了した学校もあり、代替方法で対応した学校は7校であった。この他、自校

で調理はできるが、自校外の離れた公園などに仮設校舎があるため、給食を配送しなければならない学校が7校、給食配膳室としてのコンテナハウスを設置した学校は6校であった。コンテナワゴンが当該校に到着したのが、給食開始日当日の早朝という綱渡りもあったが、関係者の協力により何とか4月14日に全校178校の児童93,000人に給食を提供することができた。

(c)1997兵庫県栄養士会（デジタル化：神戸大学附属図書館）

(6)学校栄養士の立場から

芦屋市立山手小学校 学校栄養職員 徳 満 広 江

1.被災状況

市内9小学校の給食施設は、場所により差はあるが、冷蔵庫やボイラーなど大型備品が倒れたり、ガス管・上下水道管が割れ、床には亀裂の入った所があった。

また、被災した職員が多く(調理員1名死亡、家屋の全半壊者多数)、職員が揃うのに一週間かかった。

2月2日から学校が再開され、子ども達が、登校し始める。学校給食を早く実施したかったが、水道・ガスは復旧しておらず、納入業者もかなり倒壊し、道路も寸断、給食備品も破損した中で学校給食を実施することができなかった。

被災直後から学校が避難所となっていたので、私達職員は、学校給食従事者というより、避難所の世話が主な仕事となった。

芦屋市内の電気は、1月25日頃、水道は2月末日、ガスは3月末日に復旧した。

2.活動状況

市内の学校給食施設は利用不可能であったため、避難所の食事を準備することができなかった。

ところが、翌日出勤してみると、たくさんのおにぎりが届いた。近隣都市の学校給食施設からの炊き出しであった。神戸市、阪神間周辺の多くの所で、炊き出しをしていただいたようであるが、芦屋方面には多紀郡からの救援を得た。多紀郡丹南中学校の平野恵子栄養士に丹有地区の活動状況を報告していただく。(別記)

以上は、丹有地区の活動であるが、東播磨・西播磨・但馬ブロックの学校栄養職員も平日は、給食をしながら、土・日曜日に神戸市・阪神間の小学校においてボランティアで炊き出しを長期に渡って活動した。芦屋市内では1月末まで食料品店が開店しておらず、食材料の無い状態の中で、心のこもった暖かい炊き出しに元気づけられ、本当にありがたかった。

避難所である学校では、数日後に業務用プロパンガスコンロを借用、また教員がバーベキュー用のドラム缶と炭を用意し、救援物資の干物や芋、アメリカンローストビーフを焼いたり給食室在庫の乾物やみそ・しょうゆ・だしを使ってみそ汁やにゅうめん等の炊き出しを行った。学校の職員とコミュニティスクールの役員の協力を得、場所は運動場で雨天の時は、体育館駐車場で行った。この校内の炊き出しは、学校再開とともにコミュニティスクール主体で、運営されるようになった。

一方、私達学校栄養士としては、子ども達が登校してくるのに何とか給食ができないものかと給食実施に向けて検討を繰り返した。

まず、パン工場を捜す。芦屋市のパン工場は倒壊し、再開のメドが立たないということで県公社に依頼する。しかし、神戸市・西宮市のパン工場も倒壊した所が多く大変であったが、何とか1軒見つかった。副食は水なしで食べるのできる(水道が出ないので手を洗わないで食べられる)袋入りのソーセージ・チーズ・冷凍食品・プリン・ゼリーを使って、パンは給食室で1個ずつビニール袋に入れての簡易給食を2月14日より実施した。今まで、芦屋市では加工食品は使わず、ハンバーグ・コロケも学校で作ったものという給食であったが、全部ビニール袋入りでしかも寒い中、半解凍の冷たいものを出すということとはとてもつらい毎日であった。

3月に入り、水が出始め、ガスも見通しがつきはじめた。ガスがいつになるかわからない学校2校は、プロパンガスコンロを持ち込み、暖かい汁物や揚げ物のある完全給食を3月13日より実施した。

とはいっても、ボイラーの修理が間に合わず冷たい水で食器洗浄した学校もあったが、6年生最後の給食を暖かい物が出せて良かったと調理員達は喜んで仕事に励んだ。

3.問題点

簡易給食実施中、カセットコンロが配布されたが、全校児童の調理は出来なかった。今後、水の確保と共に早急にプロパンガスコンロを設置する等、暖かい給食が出せるようにしてゆかねばならない。

また、学校が避難所になったにもかかわらず給食施設を避難所の炊き出しには開放できなかった。実際、水道・ガスが止まり施設も破損した中では、給食室を利用することができなかったのではあるが、学校給食を1日でも早く再開する準備のためにも開放できない事情もあった。給食施設を開放するに当たっては、例えば(1)使用期限(2)器具類の使用法(3)学校施設の担当者が責任者となる等、学校給食がスムーズに再開できるように考慮する必要があり、今後、給食施設を有効利用するために、どの様にすれば良いのか考えていかねばならない。

「丹有地区での活動」

〈丹南町〉 1月17日夕方〜1月21日まで毎朝米 150kg・1月31日早朝に米 150kg
給食を実施しながら、給食センターで炊き、町職員・調理員・いずみ会・婦人会等で運んで送る。たくあん・ふりかけ等を使用しながら衛生面、荷くずれに注意した。配送の担当は、町職員により一般物資と共に郡内一括配送した。

〈西紀町〉 1月18日〜20日夕方に1日米 100kg
2日間は給食センターで、他は福祉センターでおにぎりをする。

〈今田町〉 1月18日〜21日午前中に1日米 100kgを炊き、町職員によりおにぎりをする。

〈鎌山町〉 1日に米 500kgのおにぎりを2回炊き出す。

〈市島町〉 給食のない日曜日と夕方に各1回ずつおにぎりの炊き出し。他、水上郡は町公民館を使用して、ボランティア・いずみ会で対応した。

ほとんどの所が給食と並行しながらのことでしたので、職員にはそれぞれ負担もかかりましたが、皆「何かできることを」という気持ちで協力できました。もっと長期的に炊き出しの計画はあったのですが、お弁当の対応ができるようになり、おにぎりだけでは不十分ということで1月末で中止になりました。

子ども達も給食センターでの取り組みの様子を知り、毎日の報道により、食べ物の大切さ等、身にしみて考える機会となりました。給食センターに運ばれてくるたくさんの方の手伝ったり、おにぎり作りに協力したいという生徒もたくさんありました。

〈丹南中学校 平野 恵子〉

〈三田市〉 一部施設がいたんだ給食センターがあり、1月18日〜1月31日までは給食を停止し、炊き出しのみを実施した。

・おにぎり (1/17〜20)	米	2,370kg
・給食用パン (1/17〜20)	50Eパン	48,684ヶ
・ゆで卵	11,520ヶ	田作り 10kg
・とり肉の空揚げ	1,100kg	チキンソーセージ 14,183kg
・野菜のかきあげ	300kg	干鰯 10,448ヶ
・豚汁 (1/23〜28)	14,500食分	

・食材料費は、三田市が負担した。(三田市教育委員会 中嶋かよ子)

(7)産業栄養士の立場から

川崎食品産業株式会社 木 戸 直 子

1 会社の概要

営業品目

会社、事業所、寮、などに対する給食

調製食数 神戸営業所 1日約13,000食

明石営業所 1日約9,200食

パーティ用料理、すし、折詰、惣菜の調製

2 被災のあらまし

神戸営業所は震災の被害の大きかった長田区に位置しており、施設は半壊であった。一方明石営業所は被害は少なく、調理器具の破損もなくてすみました。

また罹災した従業員も多く、約600名(パートタイマー含み)の従業員のうち、死傷者4名、家屋全壊23名、家屋半壊42名、家屋一部損壊17名にも上りました。

ライフラインの復旧状況

	神戸	明石
電気	1月23日より	4時間停止のみ
水道	2月26日より	使用可能
ガス	3月3日より	4時間停止のみ

と神戸営業所と明石営業所では、ずいぶんひらきがかった。

あの地震の朝、いつものように出勤の身支度をしていた時、ドドーンという地鳴りに思わず布団を頭から被り身体をちぢめた。数秒後、部屋を見まわすと鏡台は倒れ、電球は割れ落ち、本棚は大幅に移動していた。しかし、この一瞬を境に日常生活が一変するとはこの時点では、まだ思いもしなかった。

3 活動状況

○従来の給食について

*1月17日(当日)

明石営業所は調理可能な状態であったのでとりあえず、得意先へ電話で連絡しましたが、ほとんどが不通状態、連絡のついたお客様へおにぎりやつけものを配送した。約650食分でした。

神戸営業所は調理不可能でした。

*1月18日～3月6日

(翌日より神戸のライフライン復旧まで)

平常時は神戸営業所で給食していた得意先の給食をも明石で調製し、神戸で配送しました。その体制としては、まず水の確保。水道の停止はなかったものの水圧、水量が乏しいので1月20日までは、朝夕浄水場へ汲みに行った。

給食要員としては、神戸営業所より管理栄養士1名、調理師約20名が応援に行くこととなった。給食容器は、神戸が水道が使えないことを考えて、使いすて容器を使用することにし、業者より納品してもらいました。1月20日以後は、得意先の出勤状態もよくなり食数はどんどん増えて、8,000食から最高24,000食の給食に対応しました。

*災害による特別注文について

一方神戸営業所では、まだ水道、ガスも使えないのに県庁、水道局から水道復旧作業員等の給食の依頼があった。明石で一括して調製することも考えたが、すでに調製能力をこえていたし、交通渋滞もひどかったので神戸で対応することになった。その体制としては、水は給水車で明石から早朝に運び、燃料はプロパンガスを使った。給食要員として、事務職員、管理職、とにかく全員が作業分担して協力しました。

県庁より

<受注食数>

1月27日～4月10日(1日1000～7000食)

水道局より

1月30日～3月14日(1日800～2000食)

須磨区の自宅から長田区の家まで、震災でデコボコになった道路を歩いて通った。調理作業に大切な水を節約するためお茶を飲むのも、ひかえめにするような日々。自宅に帰っても水道、ガスは停止。夕方7時頃には息子たちと板宿小学校へ水を汲みに行った。週に1、2回伊川谷方面に行き、風呂に入ってホッと一息ついたものでした。

また、自宅の水道が復旧した1月24日。それまで溜まっていた洗濯ものを一挙に片付け、気分がすっとしたものの、干し場に困ったのを憶えています。

○罹災者向け弁当について

3月6日、神戸営業所でもライフラインが復旧。正常な状態での給食が再開されるようになって、ほっとした矢先に、災害対策本部より罹災者向け弁当(夕食)の依頼があり、受注することになった。

1日5000～8000食を両営業所で分担して調製しました。従来の給食はおもに昼食でしたから、なんとか調製出来たものの、昼食を作り終ると、すぐに夕食作りがはじまる。翌日の食材の仕込みもしなければならぬ。毎日、毎日、このくり返し、調理場は緊張しきっていました。そして約5ヶ月、避難所の多くが小学校であったため、夏休みも終りに近づいた8月25日、避難所の解消とともに罹災弁当はなくなりました。

会社の周辺の家屋が解体されて、まわりに新地が多くなったが、まだ震災の傷跡がなまなましい頃、長田保健所の管理栄養士が来社、目印しの建物がなくなって道に迷ったと言われた事が記憶に残っている。

4 今後の災害時の対応

<会社として>

緊急時ネットワークで事態の把握をし、すばやく対応出来るようにしておく。食材の備蓄のために冷凍冷蔵庫を増設。(明石営業所)

神戸、明石の両営業所において、互いに応援体制をとり協力する。

<栄養士として>

食生活は1日、2日、乱れてもすぐに健康がそこなわれることはないが、日々の積み重ねにより、後日成人病等がおこる。罹災者及び行政が復旧をあせるあまりに食生活をなおざりにしないよう、栄養士としてPRにつとめるべきだと思う。例えば、罹災者向け弁当が単一献立であった(避難所には老人、子供もいるのに)のも、対策本部が給食の大切さを理解していなかったからではないか、とも考えられる。今後、ボランティア活動などをおして食生活の大切さをPR出来たら、いいなあと思っています。

資料(1)震災直後の給食内容

ライフラインの寸断、交通渋滞、人手不足のなかで、食数の増加に対応するのがせいっぱいの頃。

1月17日<650食>
(おにぎり1300ヶ)

献立名	食 品 名	数 量
おにぎり	米	100 g (2ヶ)
つけもの	角バット等で一括納入	20 g

1月18日<5000食>
(1食分)

献立名	食 品 名	数 量
たきこみ御飯	米	145 g
	五目たきこみ飯の素	1/50袋
つけもの	刻み紅生姜	10 g
使いすて容器		1ヶ
わり箸		1本

1月19日<6000食>
(1食分)

献立名	食 品 名	数 量
御飯	米	145 g
フライ	冷凍白身魚フライ	1ヶ
むしもの	赤ウインナー	1本
つけもの	梅干し	1ヶ
	刻み沢庵	20 g
使いすて容器		1ヶ
わり箸		1本

1月20日<7000食>

(1食分)

献立名	食品名	数量
御飯	米	145g
	黒ごま	少々
	小梅	1ヶ
焼きもの	さば(60g)	1切
含め煮	松茸里芋	1ヶ
佃煮	金時豆佃煮	35g
つけもの	桜漬	15g
使いすて容器		1ヶ
わり箸		1本

1月21日<12000食>

(1食分)

献立名	食品名	数量
御飯	米	145g
	黒ごま	少々
	小梅	1ヶ
揚げ煮	鶏むね肉(50g)	1切
むしもの	しゅうまい(冷凍)	1ヶ
佃煮	かつを角煮	30g
空揚げ	ばれいしょ	30g
佃煮	塩昆布	10g
使いすて容器		1ヶ
わり箸		1本

資料(2) 被災者向け給食内容

<約5000食の頃>

4月27日

(1食分)

献立名	食品名	数量
御飯	米	150 g
天ぷら	開きあじ	1 尾
	れんこん (冷凍)	1 枚
	ピーマン	1/2ケ
生野菜	キャベツ	25 g
フルーツ	りんご	1/6ケ
中華風すのもの	はるさめ	7 g
	胡瓜	5
	人参	3
	木くらげ	0.3
含め煮	五目つくね煮	1 ケ
	竹輪	1/2本
	人参	25 g
佃煮	金時豆佃煮	25 g
つけもの	福神漬	15 g
インスタント汁		1 ケ
使いすて容器	御飯用	1 ケ
	副食用	1 ケ
わり箸		1 本

4月28日

献立名	食品名	数量
御飯	米	150 g
ムニエル	秋さけ (60 g)	1 切
カレーソテー	キャベツ	65 g
	人参	5
空揚げ	じゃがいも	30 g
むしもの	お弁当ウィンナー	1 本
空揚げ	肉ぎょうざ (冷凍)	1 ケ
含め煮	こんにゃく	1 切
	ごぼうてん	1 本
佃煮	十六豆佃煮	25 g
つけもの	さくら漬	15 g
インスタント汁		1 ケ
使いすて容器	御飯用	1 ケ
	副食用	1 ケ
わり箸		1 本

4月29日

献立名	食 品 名	数 量
ちらしすし	米	135 g
	味付かんぴょう	25 g
	そばろ	8
	酢れんこん	1 枚
	錦糸卵（冷凍）	20 g
	グリーンピース（冷凍）	5
	味付刻みしいたけ	15
焼きもの	さば（60 g）	1 切
大葉		1 枚
むしもの	桜玉	1/2ケ
辛子和え	菜の花（冷凍）	25 g
炒め煮	ひじき	5 g
	うすあげ	1/6枚
	人参	7 g
つけもの	スライス白生姜	10 g
インスタント汁		
使いすて容器	主食用	1 ケ
	副食用	1 ケ
わり箸		1 本

被災者向け弁当については、野菜不足とか揚げものが多すぎとかの批判が多かったが、1日8000食もの給食に対応した企業の一員としては、栄養士、調理師が持っている知識、能力(給食管理、衛生管理、献立作成、食材管理、に関する)を最大限に使って、せいっぱい努力し、最善をつくしたと思っています。

また、避難所からも2通のうれしい葉書きがとどきました。食堂に掲示して、みんなで喜んだものです。

今後の課題としては、もっと多くの企業に分担して注文し、成人用弁当、老人用弁当、子供用弁当、などと種類分けして、調製させるべきだとは思いました。あの混乱のなか、とてもむづかしいでしょうが…。

(8)震災時およびその後の状況調査結果

産業栄養士協議会 門 田 徳 子

産業栄養士協議会では、平成7年10月に標記調査を実施しました。調査対象は被災地（神戸市、阪神地区、淡路、明石）施設に勤務する栄養士会会員です。配布数66に対して回答数25（回収率38%）と残念ながら低い数字でしたが、回答のあった25施設について報告します。

施設は半数以上(15施設)が事業所給食で、その規模は100食以下から10,000食以上と千差万別でした。また、所在地は神戸市が19施設でした。

給食の実施状況を見ますと、当日から実施した施設は8ヶ所、翌日から2ヶ所あり、設備の損壊やライフライン、交通網が絶たれた中で、食事提供に大変な努力をされたことが伺えます。食事内容は、おにぎりや汁、カレー、シチュー、丼物、めん類などで在庫商品や救援物資を使用しています。企業の他場所施設（企業内の支店・営業所）の支援や取引業者の協力もあったことがわかりました。

ライフラインの回復には、電気が約1週間、水・ガスにいたっては約2カ月から3カ月かかっており、この間、水は井戸水や給水車、また水源地からタンクローリーで運んだ施設もあります。熱源としてはプロパンガス、カセットコンロ、電気製品を駆使しています。勤務者の確保は泊まり込みや配車、乗り合い乗車などの策をとったようです。そして、ライフラインの復旧とともに通常の食事に戻っています。

現在（平成7年10月）の給食状況については、ほぼ震災前に戻ったと回答した施設が17施設ある一方で、まだ2施設が再開できていませんでした。また、今後、施設として災害時対策を考えていると答えた施設は8カ所ありました。備蓄食品として缶詰、レトルト食品、乾麺、LL牛乳など3日分ぐらいと答えたところが多くありました。大量給食施設ということもあって常時在庫商品を持っており、3日くらいは対応できるようです。熱源としては、プロパンガスを中心に考えていました。

災害時には他府県から避難所へ納入されたお弁当も、3月頃には地元業者が担当するようになり、その後約160日間の長期にわたっています。震災時とその後の長期避難所生活では、お弁当の内容への要望もおのずと異なり、夏場へ向かう時期でもあり、苦勞があったようです。

産業栄養士協議会会員は皆、無事であったことは幸いでした。そして、あの未曾有の災害を体験したことで、「日々の食事の大切さについて改めて痛感」「災害時こそ、バランスのよい食事を」「普段からの材料管理や複数熱源の確保を」「災害時の献立を用意すべき」など、会員自身が被災者でもあるのですが、「栄養士として何を...、また何ができるのか」を考え、悩んだ様子が伺えました。

今回は25施設のみの集計ですから、全体を推し量るには資料不足かと思いますが、今後の栄養士業務に役立てたいと思っています。

(9)震災当日から復旧までの入院患者の食事対応

兵庫医科大学病院 田 辺 節 子

1月17日早朝激しい揺れに襲われ、内臓がえぐられる様な横揺れと、その瞬間「ドスン」と頭を叩きつけられた。同時に停電で真暗闇だった。手さぐりで懐中電燈をとり、栄養部に電話した。朝勤者9名全員無事を確認。すでに朝食の準備中であり、食材は入荷済みで安心した。すぐに病院まで車で駆けつけたのは6時10分。1階から地階栄養部に降りようすると上部階段からザアザアと水が流れ洪水の危険を感じた。厨房内に入り、先ずガスの大元栓を閉める。水道は少し出ていたが、断水することを予想し、あらゆる容器に水を貯めた。停電で補助灯だけがにぶく光を放っていた。朝食は通常通りパン食、牛乳、サラダ等で準備の最中であつたが、粥は蒸気が止まり炊けていない。ガス、電気、蒸気のすべての熱源が止まりどうする事もできず、粥の人は急遽パン食に切り替えた。治療食にも即座に対応した。流動食は経口できる経管栄養剤を使用し、朝食がようやく出来上がったがエレベーターが止まっている。食事を配膳用ワゴンから運搬箱に移し、手で抱えて水浸しの階段を13階まで運んだ。オーダーリングシステムが停止しているので食札を返却してもらい次の食種の参考にする方法をとった。朝食は8時に無事患者さんに届いてほっと一安心。この頃、近辺居住の栄養士、調理師は出勤して来た。息つく暇もなく今後の食事提供を考えミーティングを行う。

昼、夕食は非常食の備蓄3000食が頼りだ。パン缶詰、トマトジュース、シーチキン缶を常食、軟食にし、粥はレトルトを電子レンジで温め、副食はブレンダー、野菜マッシュ等で、治療食にも対応できた。水は貯め水で賄えた。調乳は乳児の命の綱。欠く事はできないので哺乳瓶は手洗いし、ミルトン液で消毒をする。調乳水は電気ポットで沸かし、ミルクを作った。ひたすら事故のない事を願っていた。

翌18日の朝食はパンと牛乳は配達され、果物も調達できた。これ等は被災を免れた地区の業者であつたため、幸いしたことである。昼食は県庁から救援のおにぎりを予定していたが、交通渋滞で間に合わない事が判明し、急遽職員の自宅から炊飯器をあるだけの数を持ち寄り御飯を炊いた。そして次々とおにぎりを作る。副食は缶詰、ミニトマト、レタスをデイスポ食器に盛りつけ、ジュース、お茶缶詰を添えて配膳した。暖房が止まった寒い病室での冷たい食事は心苦しかった。電気はついたのでレトルトパックの粥を電子レンジで温めることができたので喜ばれた。給食用水は遠方から給水車で運ばれて来たのでそれを運搬する。

19日からの主食の手配に苦慮した。パン屋は被災して作れないと言う。大阪にある業者を紹介してくれたが、取りに行かなければならない。車で病院を出たものの、尼崎で渋滞し3時間も立ち往生。止むを得ず病院まで引き返し、阪神電車で野田駅まで行く。厚生年金病院の計らいで野田駅までパンが運ばれ、この時は駅職員もよく協力してくれた。阪神電車で3000食分(大箱5ケース)のをせ栄養士、調理師で病院まで運んだ。次に御飯は大阪の業者に炊飯を依頼し、保温容器に入れ運搬されたので、温かい御飯を提供することができた。物流関係では果物は入荷するので、簡単に皮をむける例えば、みかん、バナナ等を選んだ。副食は医療食(病院用調理済食品)を搬入することができ、減塩食や他の治療食のためにも活用できた。

20日にガスカセットコンロが届いてうれしかったがボンベは家庭用ので1本1時間ももたないため、大量の調理はできない。LPガスを依頼してみたが危険だからと認められず、何とか温かい食事を提供したいと思っていた矢先、大阪市立大学附属病院から大型電気レンジを借用することができた。しかしこれも交通渋滞の中取りに行くのは半日かかりである。これで粥を炊きようやく温かい清汁ができた。給食数は次第に減り、700～500食となり、簡単な煮物もできる様になり治療食の食種を増やした。献立にも野菜が加わり少しずつ平常に近づいたものとなっていた。

1月25日三田青年ボランティアより自家栽培の野菜が届く。水々しいトマト、大根等々心温まる思いだった。メニューも一人色どりを添えることができた。一番待っていた水が少しずつ出初めたのは、29日のことである。でも

まだ1/10の水量とのこと節水しなければいけない。続いてガスも復旧し歓声が湧く。これでようやく温食給与が可能となった。

30日災害対策会議で入院を500人目標に増やしたい旨指示があり、患者食の食種も従来通り復帰することを宣言した。

水道が完全復旧したので2月2日には洗米もでき、ガス炊飯器で御飯がおいしく炊け感激した。
2月9日オーダリングシステムが再開し食札が出る。食数も増加し活気が戻った。
14日に蒸気が復旧稼働し、大釜使用の運びとなる。又調乳用オートクレーブも久々に動き有り難い。
18日は震災後1ヶ月で給湯が復旧し、食器洗浄機のテストが終了。ディスプレイ食器から保温食器を使用することができたのは23日からで、これですべて平常に復帰したわけである。長い長い1ヶ月余の経過だった。
大震災後1ヶ月をふりかえると、患者食を一食も欠かすことなく提供できたことは栄養士、調理師が“食”に対する使命感のもとに患者さんのために一致協力して行った精神力の成果であったと考えられる。

地震発生後の状況と経過		
当日	1月17日	停電、断水、給湯・ガス・暖房停止
2日目	18日	エレベーター始動
3日目	19日	給水車による給水開始
4日目	20日	電子レンジ ガスカセットコンロ搬入される
5日目	21日	医療食入荷
8日目	24日	ミネラルウォーター等救援物資届く 厳寒の中 尚、余震続く
16日目	2月1日	ガス、水道修復し、炊飯可能となり、メニューも通常になる
24日目	9日	食事オーダシステム稼働
1ヶ月目	17日	オートクレーブ稼働、調乳業務正常再開、蒸気釜使用可能、給湯復帰、冷凍室使用可能、食器洗浄機稼働
約40日	23日	完全復帰、保温食器使用

阪神大震災
非常時の献立（一般食）

1月17日(火) <1日目>				1月18日(水) <2日目>			
	献立名	材料名	量(g)		献立名	材料名	量(g)
朝	ロールパン マーマレード マーガリン 牛乳 ポテトサラダ	ロールパン	120	朝	食パン ジャム マーガリン チーズ 数物	食パン	120
		マーマレード	15			ジャム	15
		マーガリン	8			マーガリン	8
		牛乳	200			チーズ	10
		ポテト	60			ジュース	200
	人参	5	オレンジ	200			
マヨネーズ	7						
		塩	0.2				
昼	パン飯 数物 缶詰 果物	パン飯	45	昼	御飯 レトルト 味噌海苔 果物 数物	ごはん	180
		トマトジャーズ	195			ツナフレーク	68
		チキン缶	60			味噌海苔	7
		みかん	80			バナナ	15
						ジュース	200
夕	パン飯 数物 缶詰 果物	パン飯	45	夕	おにぎり ふりかけ 缶詰 果物 数物	ごはん	270
		トマトジャーズ	195			ふりかけ	80
		チキン缶	80			ツナ缶	15
		オレンジ	130			いちご	340
						お茶	
エネルギー 蛋白質 脂質 糖質 塩分				エネルギー 蛋白質 脂質 糖質 塩分			
1288 58.6 40.4 174.7 6.1				1852 63.6 44.4 296.8 5.0			

1月19日(木)＜3日目＞				1月20日(金)＜4日目＞			
献立名	材料名	量(g)		献立名	材料名	量(g)	
朝	おにぎり	ごはん	140	朝	食パン	食パン	120
	味付海苔	味付海苔	0.2		ジャム	ジャム	15
	果物	みかん	40		チーズ	チーズ	10
	牛乳	牛乳	200		牛乳	牛乳	200
昼	御飯	ごはん	180	昼	おにぎり	ごはん	180
	味付海苔	味付海苔	1		缶詰	鯖水煮缶	70
	缶詰	鯖フレーク缶	60		マヨネーズ和え	キャベツ	50
	トマト	トマト	50		飲料	キュウリ	20
夕	御飯	ごはん	180	夕	御飯	ごはん	180
	酢の物	キャベツ	40		かまぼこ	かまぼこ	30
	缶詰	キュウリ	30		缶詰	かつお味付フレーク缶	60
	果物	バナナ	75	夕	白菜塩もみ	白菜	60
エネルギー				エネルギー			
1300				1583			

1月21日(土)＜5日目＞				1月22日(日)＜6日目＞			
献立名	材料名	量(g)		献立名	材料名	量(g)	
朝	食パン	食パン	120	朝	食パン	食パン	120
	リンゴジャム	リンゴジャム	15		ジャム	ジャム	15
	牛乳	マーガリン	6		チーズ	チーズ	10
	果物	牛乳	200		牛乳	牛乳	200
昼	御飯	ごはん	180	昼	御飯	ごはん	180
	缶詰	サンマ焼缶	60		ローストビーフ	ローストビーフ	60
	大根おろし	大根	50		トマト	トマト	50
	ゼリー	大葉	0.5	夕	千切煮付(医療食)	千切大根	11
夕	飲料	オレシゼリー	65		飲料	人参	6
	シーフード卵	お茶	340		ぬた	油揚げ	2.5
	(レトルト)	ごはん	180		飲料	砂糖	2.5
エネルギー				エネルギー			
1464				1487			

1月23日(月)＜7日目＞				1月24日(火)＜8日目＞			
献立名	材料名	量(g)		献立名	材料名	量(g)	
朝	食パン	食パン	120	朝	食パン	食パン	120
	ジャム	ジャム	15		マーマレード	マーマレード	15
	マーガリン	マーガリン	6		牛乳	牛乳	200
	牛乳	牛乳	200		果物	みかん	80
昼	御飯	ごはん	180	昼	御飯	ごはん	180
	魚塩焼き	さば	80		缶詰	焼肉マトン缶	60
	大根おろし	大根	70		プチトマト	プチトマト	30
	ゆで卵	卵	25	夕	ひじき煮付(医療食)	ひじき	8
夕	トマト	トマト	50		シュウマイ	油揚げ	10
	ビスケット	ビスコ	30		(レトルト)	砂糖	5
	飲料	お茶	340		ジュウマイ	合ミシチ	30
エネルギー				エネルギー			
1948				1694			

阪神大震災における非常食（一般食）の栄養量

	日 付	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂 質 (g)	糖 質 (g)
当日	1 / 17 (火)	1288	58.6	40.4	174.7
2日目	18 (水)	1852	63.6	44.4	296.8
3日目	19 (木)	1300	55.0	28.4	197.6
4日目	20 (金)	1583	64.6	43.4	225.8
5日目	21 (土)	1464	48.0	28.6	248.6
6日目	22 (日)	1487	66.3	29.6	232.2
7日目	23 (月)	1948	73.9	65.7	254.8
8日目	24 (火)	1694	66.3	38.7	267.9
9日目	25 (水)	1723	67.6	50.6	242.6
10日目	26 (木)	1660	72.5	50.0	220.2
11日目	27 (金)	1664	49.0	36.4	287.8
12日目	28 (土)	1756	69.2	45.7	260.2
13日目	29 (日)	1799	74.4	41.4	275.3
14日目	30 (月)	1696	69.0	46.4	243.6
15日目	31 (火)	1939	73.6	63.3	263.5
16日目	2 / 1 (水)	1788	65.7	47.9	266.3
平 均		1665	64.8	43.8	247.4

<災害時の問題点>

*非常時の備蓄 3日分必要
準備しておきたい食糧

主 食... パン、粥、クラッカー

副食主菜... 魚、肉缶詰め、治療食も使用できるもの

副 菜... 野菜、海草等の缶詰、レトルト食品etc.

飲 料... お茶、LL牛乳、野菜ジュース、スープetc.

その他... 経管栄養剤、ブレンダー食、裏ごし食

食 器... ディスポ各種皿、大・中・深皿・コップetc.

*水の確保

飲料用、調理用、調乳用、その他生活用

*熱源の確保

一源に偏らず多様に対応する事が必要

*食材料の確保

業者の地域的分散、県外業者も必要

*職員の確保

近距離よりの通勤者大切、遠距離からは通勤路が困難をきわめ無理であった。

*情報ラインの確保

- 電池式ラジオの常備
- 病院本部よりの情報の連絡
次々と情報の流れを知ることにより作業に安心感が保てる。

*衛生上の配慮

*とっさの判断と決断

以上の問題点をふまえ、今後の災害に向けて、入院患者食の備蓄食品についての充実、非常食の献立等、マニュアル作りをし、自衛手段で行える様に心がける必要がある。

備蓄食品一覧(患者食のみ)

兵庫医科大学病院栄養部

<災害時用食品>

1.水と熱源、交通が断たれた場合.....(最低3日分)

主食缶	(パン缶、粥缶)
果物缶	(みかん缶、甘夏缶、蜜豆缶、黄桃缶)
飲物缶	(トマトジュース、オレンジドリンク、コンソメ缶、お茶缶)
魚缶	(鮭ステーキ、鮭缶、シーチキン缶)
肉缶	(すき焼き缶、コンビーフ缶、焼き鶏缶)
レトルト食品	(シーチキン・フレーク、鶏ささみ水煮、さしみチャンク)
おかず缶	(肉じゃが缶、ポークビーンズ缶)
野菜缶	(アスパラ缶)
サラダ缶	(ポテトサラダ、ツナサラダ)
おやつ	(パンティーヌ、クラッカー)
ジャム類	(いちご、りんご、マーマレード)
チーズ	
マーガリン	(マーガリン6g、ラーマ10g)
マヨネーズ	(マヨネーズ10g、業務用マヨネーズ)
ドレッシング	(ノンドレッシング2種)
佃煮	(鰯味噌、減塩海苔佃煮、梅びしお)
強化食品	(Ca食品、マクトン食品、鉄食品他)、
低蛋白食品	
経管栄養剤	(日常使用している物を備える)
ミネラル、ウォーター	(2リットルパック)

2.水と熱源があって、交通が断たれ食品がはいらない場合 普段から3日～1週間分の確保が出来ている物

米	2週間分
卵	
調味料	(味噌、油、ケチャップ、醤油、ソース) (塩小袋、減塩醤油、減塩だし割り醤油)

乾物	(高野豆腐、ふ、ワカメ、干し椎茸、小麦類、ソーメン)
冷凍物	(ほうれん草、三度豆、グリーンピース、鶏ささみ、鶏60g、おやつ、ゼリー)
100%果汁	(オレンジ、パイン、グレープ各ジュース)
豆乳	
粉ミルク	(ベビー粉ミルク、スキムミルク)
ベビーフード	
ブレンダー食品 (6品)	

非常時用対策・心得

- 飲料水、カセットコンロ、紙皿、紙コップ、缶切りを常時用意しておく事
- 危険な物は、高い位置に置かないようにしておく事
- 消化器や懐中電灯の確認
- 食用油を大量に厨房内に置かない事
廃油は外に置く、置き場所を決める(現在月2回収)
火元(フライヤー)の側に沢山置かない
- 留意事項連絡網を配布
- 非常用食品を用いた献立を作成しておく事

備蓄用非常用食品としての諸条件

- 携帯に便利である物
- 水、加熱を要さず、すぐに食べられる物
- 味の薄い物
- 平常時の献立に随時くり入れやすく更新しやすい物
- 缶詰は各自で開けられる物(プルトップ式)
- 保管に耐え、味が変わらない物
- 保管に便利である物
- 小型でハイエネルギーである物

(参 考) 給食施設の被害状況

1. 県保健所(被災7保健所……西宮・芦屋・伊丹・宝塚・川西・明石・津名)

給食施設の食器を除く被害の状況は下表に示すとおりで、約半数の施設で何らかの被害を被っていた。工場・事業所では全壊の施設があるうえに、損壊有りの施設が最も多かった。福祉施設では、全壊施設があるものの損壊有りは3割強でやや少なかった。

被害は、壁や水道・ガスの配管部分が最も多く、給湯器や冷蔵庫、食器消毒保管庫、電子レンジ等の損壊が報告されていた。

給食施設の被害の状況

区 分	総 数	病 院	工・事	寮	相 社	学 校
総 数	施設数 (率 %) 327 (100.0)	41 (100.0)	90 (100.0)	91 (100.0)	81 (100.0)	24 (100.0)
全 域	施設数 (率 %) 3 (0.9)		2 (2.2)		1 (1.2)	
相模原	施設数 (率 %) 145 (44.3)	28 (68.3)	37 (41.1)	41 (45.0)	29 (35.8)	10 (41.7)
相模湖	施設数 (率 %) 154 (47.2)	9 (22.0)	43 (47.8)	43 (47.3)	48 (59.3)	11 (45.8)
不 明	施設数 (率 %) 25 (7.6)	4 (9.7)	8 (8.9)	7 (7.7)	3 (3.7)	3 (12.5)

兵庫県：災害時食生活改善活動ガイドライン（H8.3）

2. 神戸市

各区給食施設被災状況（平成7年6月1日現在件数）

	施設数	避難数	施設全体の被害状況				給食施設の被害状況				運営状況			
			全壊	半壊	一部損壊	被害なし	全壊	半壊	一部損壊	被害なし	平常通り	縮小	休業中	廃止
東灘	111	108	14	16	60	18	11	6	49	42	86	7	7	8
灘	56	55	6	8	26	15	7	8	19	21	43	7	2	3
中央	169	169	32	32	94	31	29	24	78	58	129	15	25	20
兵庫	74	74	10	7	49	8	7	6	40	21	57	10	6	1
北	96	93	0	1	53	39	0	1	33	59	91	2	0	0
長田	85	79	14	17	37	11	12	6	38	23	58	7	10	4
須磨	80	78	8	6	38	26	8	3	29	38	69	3	5	1
夢水	71	68	0	5	44	19	0	3	22	43	65	1	2	0
西	128	128	0	0	6	122	0	0	4	124	127	0	1	0
全市	890	872	84	92	407	289	74	57	312	429	725	53	58	37

給食施設種類別（公立小学校を除く）被災状況（平成7年6月1日現在件数）

	施設数	避難数	施設全体の被害状況				給食施設の被害状況				運営状況			
			全壊	半壊	一部損壊	被害なし	全壊	半壊	一部損壊	被害なし	平常通り	縮小	休業中	廃止
保育所	159	158	10	10	77	61	8	8	61	81	146	4	8	0
他の学校	24	20	1	3	12	4	2	2	8	8	17	2	1	0
病院	112	112	9	16	58	29	7	8	49	48	100	7	2	3
事業所	288	285	29	35	118	93	37	21	91	136	208	16	34	27
社会福祉	104	104	4	5	51	43	2	3	31	68	101	2	1	0
福祉施設	2	2	2	0	0	1	1	0	0	0	2	2	0	0
寮	56	54	4	5	28	17	4	3	19	28	49	1	2	2
センター	60	54	15	12	13	14	13	10	14	17	27	17	5	5
学生食堂	85	83	2	5	49	27	1	2	39	41	75	3	5	0
合計	890	872	84	92	407	289	74	57	312	429	725	53	58	37

神戸市調査（センター…一般給食センター）

(c)1997兵庫県栄養士会（デジタル化：神戸大学附属図書館）

3 食品流通状況

(1)JA(農協)からの救援食品

1. 兵庫県下JA(農協)からの救援食品

神戸市西農協による震災当日1月17日から2月8日までの22日間にわたる毎日6,000個、のべ132,000個のおにぎり救援、神戸市北農協による120,000個のおにぎりと炊き出し米20トンの救援をはじめとして、兵庫県下43農協から膨大な数量にのぼる食糧が被災地に届けられた(表1)。

2. 他府県JA(農協)からの救援食品

北海道からLL牛乳、チーズ、スイートコーン、ゆであずき、アスパラ缶、惣菜缶、ミネラルウォーター、りんごジュース、鹿児島県からさつまいも、焼豚、鶏卵、漬物、飲料水、ジュース、ぽんかんと北から南から各地の産物の救援が届けられた(表2)。

表 1 兵庫県下 J A （農協）からの救援物資

救援物資		提供 農協数	数量（記載のあるもののみ）
穀類	米	35件	55,480.25kgと200袋
	米飯	8	11,380食
	おにぎり	35	410,512個
	もち	4	500個
	黄粉もち	1	500個
	そうめん	1	126Kg
	パン	1	200個
飲料類	水	11	21,698ℓ（他に給水活動3件）
	ジュース	3	2,000食と10箱
	牛乳	1	100ℓ
	コーヒー	1	500食
	牛乳	1	150ケース
	玄米乳	1	?
	茶	1	?
野菜類	野菜	26	30,025kgと1,300人分、トマト20パック・きゅうり12パック
	サラダ	5	1,380食
	つけもの	6	100kgと6,925食
菓子類	甘酒	1	1,000食
	ぜんざい	1	500食
	ヨーグルト	1	1,000食
	プリン	1	1,000食
	麦ぱん	1	120ケース
	割れ餅	3	9箱
	餅	3	9箱
調理品	弁当	1	200食
	缶詰	2	1,000食
	食品	1	4箱
調味料	味噌	5	140kg
	ジャム	1	109個
たんぱく質食品	卵	2	24,921個と1ケース
	豆腐	1	?
炊き出し	汁もの	38	33,565食（豚汁、かす汁、みそ汁など）
	シチュー	6	4,330食（カレーシチューなど）
	めん類	5	7,100食（ラーメン、うどんなど）
	ごはん類	4	2,850食（たこめし、たこめしなど）
	惣菜	4	3,430食と55食（肉じゃが、白菜煮、ごまあえ）
	その他	27	?

表 2 他府県 J A （農協）からの救援物資

救援物資		提供 農協数	救援物資		提供 農協数
穀類	米	43件	調理品	缶詰	20件
	おにぎり	16		カップ麺	16
	粥缶詰	8		インスタント食品	3
	レトルト米飯	4		レトルト食品	3
	もち	11	加工品	ハム類	9
	いも	16		かまぼこ類	3
	パン	8			
	焼き栗	1	調味料	味噌	8
	ゆで小豆	1		しょうゆ・	11
	そば麦	1		ソース類	
	はと麦粥	1			
飲料類	水	53	たんぱく質 食品・他	卵	12
	ジュース	48		厚揚げ	1
	茶・茶葉	18・4		チーズ	3
	牛乳	14		ミルク	4
	コーヒ・紅茶	5		バター	1
	玄米乳	1		きなこ	1
野菜類	野菜類	60	炊き出し	汁もの	6
	つけもの	39		ごはん類	8
	果物	76		その他	6

表１・２ 資料：兵庫県農業共同組合中央会
「農村と都市のきずなを強めて」
－阪神・淡路大震災とＪＡの活動－

(2)コンビニエンスストア“ローソン”の食品流通状況

1. 店舗営業状況

1月18日

345店舗中 203店が開店し、商品を生給

2月15日

345店舗中 320店が復旧開店し、商品を生給

2. ローソン店舗への本部支援

1月20日

米飯、水20トンをヘリコプターにて9往復

1月24日

米飯、麦茶20トンをフェリーにて搬送

1月17～23日

水15万ケース、ラーメン10万ケースをミニバン、レンタルトラックにて継続的に搬送

3. 流通の復旧

2月1日～

取引先から直送

3月1日～

西宮センター、大阪港・姫路物流センター再開により通常稼働

4. 被災時の商品動向

非常事態のなかで目立った商品の動きは表3に示されている。やはり、圧倒的に食品がその多くを占め、特に、震災直後は米飯、ラーメンなどの糖質食品と水および飲料類の需要が高いことがわかる。

表3 被災時の商品動向

予期せぬ大災害の中で予期せぬ商品の売れ行きが変化していくのも教訓のひとつと言えます。

時 期	商 品 動 向
1/17～1/20	食品全般は平常の5～6倍程度 特に米飯・ラーメン・水・缶飲料は10倍程度
1/20～1/30	食品全般は平常の2～3倍程度 特に当初よりスナック・菓子・ベーカリー・米飯、ビジネス街はスティックシュガー 雑貨では肌着・紙生理用品・ガスボンベ・マスク・フィルム・爪切り等動く
2/1～	水道復旧による 洗剤・タオル・石鹸 電気復旧による フリーザーバック・ラップ 電車復旧による バンスト・制汗剤・化粧品・マスク その他 味噌汁・スープ・ベーカリー・タバコなど動き出す 暖かい食材が好評となる
3/1～	食品全般 はほぼ平常通り その中で、カロリーメイト・栄養剤・栄養ドリンク・野菜ジュースなど健康志向へ商品が動く

資料：震災1周年記念講演とシンポジウム

(3)コープこうべの食品流通状況

1. 店舗営業および関連の活動状況

1月17日

- 155店舗中97店が開店し、商品および緊急物資を供給
- 各協同購入センターは商品および救援物資の配達
- 六甲アイランド食品工場からパン20,000個あまりを神戸市各区役所へ配送

1月18日

六甲アイランド食品工場から神戸市ヘリコプターにてパンを搬送

1月19日

コープ委員・取引先、出雲市農協による炊き出し開始

1月24日

協同購入センターより御用聞きスタイルの訪問開始(3/7～通常受注)

1月末日

155店舗中147店が営業

2月～

緊急・救援物資配送(休日にトラックのべ400台、職員のべ1,000人被災地域へ)

2月3日

コープボランティア本部設置し、各地区にコープボランティアセンターを開設、活動開始

2月10日

六甲アイランド食品工場にて生産開始(それまでは委託生産対応)

2月中旬～

神戸市などの要請により、調理・その他生活用品24品目をセットし仮設住宅入居者に配達(3/31までに約 3,000 戸)

3月7日

兵庫県方針により仮設住宅にて協同購入の取り組み

3月10日～

神戸市からの要請をうけて、避難所用食料品を調達。果物や魚肉缶詰など日替わりで500カ所約7万人分配達。

4月からは豚汁やかす汁セットメニューも追加

4月1日～

芦屋市からの要請をうけて、避難所の約1,000人を対象に朝・昼・夕食の調達

4月26日

155全店舗営業

2. 緊急物資協定(行政機関とコープこうべ)に基づく物資調達(2/10現在)

1月17日午前9時、緊急物資協定に基づき担当者を神戸市に派遣。担当者は神戸市対策本部にて、携帯する手帳を頼りに業者へ緊急物資の発注を行う。

2月10日現在の協定に基づく緊急物資調達品の概数量を表4に示す。

3月10日～8月20日における緊急物資調達品の金額は以下のとおりである。

農産品	498,342,000円
一般食品	1,016,547,000円
住関連品	20,300,000円
計	1,535,190,000円

表4 緊急物資協定に基づく物資の調達（2.10現在）

・神戸市 28品目（パン、弁当、菓子、水、ペーパー、ガスボンベ、毛布、下着など）	・神戸市 水（1万9048リットル）
・尼崎市 2品目（ウーロン茶、パン）	・神戸市 おにぎり・パンなど（2000食分）
上記以外の緊急物資の調達	・芦屋市 水（3600リットル）
・兵庫県 10品目	・尼崎市 パン（5000個）
・川西市 8品目	・お茶など缶飲料（30ケース）
・西宮市 10品目	・兵庫県 自転車（ヘルメット付き）（14台）
・明石市 3品目	行政への支援物資の分配協力
・宝塚市 3品目	・野菜・果物など（トラック35台分）
	・オレンジ（トラック35台分）
	・その他（トラック200台分）

資料：コープこうべ機関誌

(4)緊急物資の調達状況(神戸市の場合)

1. 震災から3日目までの緊急調達物資(表5)
2. 食料品配布状況(表6)
3. 1月29日の主食提供元(表7)

表5 震災から3日目までの緊急調達物資例(主なもの)

1/17	・ミネラルウォーター ・お茶 ・すし、弁当、おにぎり等 ・パン ・使い捨てカイロ ・ローソク ・ライト など
1/18	・パン ・ミネラルウォーター ・ウーロン茶 ・トイレットペーパー ・毛布 ・ローソク ・ポリバケツ ・紙おむつ ・紙プレート ・紙コップ など
1/19	・パン ・ドーナツ ・ミネラルウォーター ・毛布 ・農業用ビニールシート など

表6 食料品配布状況

	食料品名等（代表的なもの）	
1/17	弁当、おにぎり パン カップ麺 乾パン 果物（リンゴ、みかん等） 米	56,205個 49,550個と4トン 8,000個 183,000個 58.4トン 14トン
1/18	弁当 おにぎり パン等 乾パン 牛乳 ジュース類 果物（バナナ、リンゴ、イチゴ）	76,800個 167,700個 140,000個 65,000個 34,200個 84,000個 12トン

表7 1月29日の主食提供元内訳

	調達・提供主体	数量(個)	搬送手段
弁 当・ おにぎり	食糧庁（ヤマサキ、フジパン） 京都市	87,000 10,000	空輸
パ ン	食糧庁（ヤマサキ、フジパン、 敷島パン） 食糧庁（各社）	150,000 10,000	
弁 当・ おにぎり	食糧庁（４社） 姫路市（各社） 神戸市（３社） 農政局（３ヵ所） 北共同調理場（教育委員会） 兵庫県 その他	33,000 47,000 37,000 7,500 1,300 37,300 5,000	
パ ン	神戸市（各社分）	1,000	
合 計		516,100	

表5、6、7

資料:震災1周年記念講演とシンポジウム

(5)栄養士の目が見た救援物資の内容とその利用状況

救援食品の実態について栄養士が観察した度数把握の調査結果(図1)より震災後1週間とその後ライフライン復旧時、4～5月時点の3つの時期についてみる。

1. 救援食品の内容

震災後1週間はパン・おにぎり・水・茶・缶詰が主な救援食品であった。2月以降ライフライン復旧時には弁当を中心に野菜・果物・牛乳・ジュースなどが多くなった。4～5月時点では救援食品全般が少なくなり、野菜や果物など生鮮食品が主であった。

2. 救援食品のうち、廃棄処分となった品目

保存の出来ないパン・おにぎり・弁当・生鮮食品が残念ながら廃棄された。廃棄理由は、賞味期限切れ、おにぎりやバナナなど入手した時すでに傷んでいた、卵のように製造年月日がなく鮮度確認が不可能、そして、過剰供給によるというものであった。

3. 未消費救援食品

4月現在の在庫は缶詰・インスタント食品・レトルト食品・乾パン・米であった。

4. 被災地で実感した救援食品のありがた

数え切れない多くの善意により私たち被災者は救援を受けた。救援食品の内容をみても当初は空腹を満たし、活動源となるエネルギーをもつ糖質食品と水を。中期になると基本的な栄養管理ができる弁当の調達に加え、食の本能を充足する美味しいものや栄養価の高い食品を。そして、後期には弁当で不足する栄養素を補給し、自炊することによって生きる力を生みだそうとする支援として新鮮な食品をと“被災者の時の経過とともに変化する食の欲求”に即応したものであった。

しかし、不確実な運搬時間と各避難所のニーズ把握の困難性を主たる原因としてやむなく廃棄処分せざるを得な

かった食品やその後も在庫となっている貴重な救援食品は大切な教訓を私たちに残した。

例えば、簡便な食品であるはずのインスタント食品・レトルト食品は被災直後の水と熱源の確保ができない被災地では食べられない食品であったこと、同種の食品が一時に届きさばけなかったこと、逆に、被災者数に供給量が足らず配給できずに放置されたこと、自宅生活者への配給不足、スナック菓子の山積みが後に子どもたちの急激な体重増や血清脂質増加の一因となったこと等々、私たちは忘れずに今後の対策に活かさねばならないと考える。

このたびの震災体験から被災地栄養士としての提案が1つある。すなわち、基礎食糧として水・糖質食品・缶詰を2、3日分、各自あるいは各地区で備蓄することにより、被災直後の食糧は現地で賄うのが鉄則である。これにより、必要以上の交通混乱を避け、人命救助に全力投入できる。そして、この間に、災害の規模により被災地および周辺の対策本部から救援食品を学校単位に搬送し、各避難所へ配給するというシステムを構築しておくことである。各地の対策本部は非常時においてキーステーションとしての機能をもつために、平常時から、マニュアルを作り、情報伝達が正確に速やかに行えるようネットワークを活用し、トレーニングしておかねばならない。

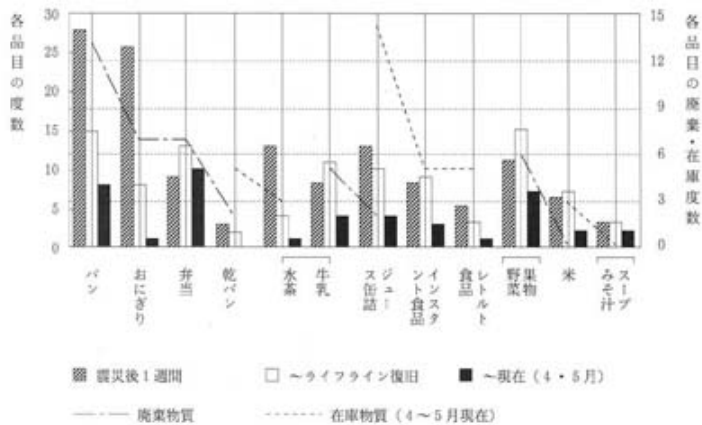


図1 救援物資の内容と経過

(6)被災時における食糧需給について

以上、食品流通企業や行政による災害発生後の食糧供給と被災者サイドの需要の2面から当時の実態をみてきた。これまでの災害対策をはるかに上回る被災のなかで、人々の命をつかさどる食糧の大切さをあらためて思い知ると同時に豊かな物質社会での栄養士活動に終始していたことを反省せざるを得ない。食糧生産から流通をふまえた栄養管理を日常的に実践していかななくてはならない。

このたびの体験で得た重要なことは、“必要最小限の食糧と最小限の調理機能を非常時においても確保する”ことである。そのためには、被災時における食糧流通と被災者の食の欲求を時系列に整理し検討しておくことが必要である。

1. 各個人、各施設における分析を統合し、災害の規模別に“必要最小限の食糧と最小限の調理機能”を概算する。それを食品流通企業と行政、給食施設、個人に配分し常備する。これにより、被災後3日間は自力調達をめざす。
2. 直後3日後の食糧は1. を基礎に概算しておき、被災地周辺の対策本部から被災地対策本部へ搬送するシステムを稼働すると同時に、被災地は必要な情報を発信し、無駄のない合理的な救援活動を要求する。
3. 平常時における各業種・職種間のネットワークを円滑に行い、1.、2. の能力を恒常的に維持できるよう努力する。
4. これらの対策を推進するために栄養士会をはじめとする各職能団体は行政機関と十分な連携をもち、食糧対策に関してはイニシアティブをもってその任を果たす。
5. 今後は、これらの対策を実現するために必要なマニュアルを作成し、実践していく。

1. 栄養士会活動の概要

はじめに

平成7年1月17日の震災から2年たった今でも、まだ夢のように思えてなりません。神戸・芦屋・西宮の美しかった町並みが浮かんでくる。交通機関や、建築物などは復旧したが、被災者の生活は、まだ問題が残されたままの部分が多い。

私達兵庫県栄養士会は会員数1,800名ですが、そのうちの約1,000名が被災地に居住しているか、又は勤務しているかであった。そして、その多くが栄養士として給食施設で食事を給与している。

震災当日から、栄養士として患者や、施設の人達に食事を提供しなければならなかった。米や魚・野菜類があっても『ガス』『水』『電気』のない施設では、調理することが困難な状況だった。

被災地以外の会員が支援しようと思っても、電話・交通などの『マヒ』で対応できなかった。あまりにも巨大な震災で、今考えると、どのような対応を、どうすればよいか、とまどった面が多かったと思う。

県庁近くの私たちの栄養士会事務局の入っているビルが、使用禁止となり、業務は日本栄養士会と大阪府栄養士会に依頼した。転居先を探しつつ、支援活動を始めた。しかし、集まることはできず、電話はマヒ、連絡もままならず周りからみれば栄養士会は、なにをしているか?と思われたことも度々だった。

このような状況の中で、会員は精一杯、がんばり、支援活動を続けた。自分たちの仕事と、支援活動を両立させることは、言葉では言い尽くせぬ苦勞であり、記録や調査などできなかった。今、会員が当時を思い、少ない記録を集積し支援活動の状況と、体験から得た、今後の食対応について報告する。

(1) 栄養士会会員の安否と支援

まず、会員の安否を最優先として、被災地以外の会員が電話やハガキで尋ねたが、避難先不明などで、把握には時間がかかった。連絡ができ、声を聞いた時の喜びと感激は、今も忘れられないことである。お互いの無事を喜びあい、励ましあった。しかし、残念にも病院勤務の住古道子さんが二人の子供と共に亡くなられた。

全国都道府県栄養士会と兵庫県栄養士会の会員からの温かい援助で、ささやかながら支援することができた。

家屋が全壊・半壊した会員は221名(会員の約12.4%)だった。この会員に会から見舞金と、平成7年度の会費を免除し支援した。

.....2月11日兵庫県栄養士会は、
すぐ近くの古河ビルの一室に
引っ越し、業務を再開.....

☆ 震災で事務所内は書類戸棚など倒壊...県庁職員の援助によった。感謝

(2) 保健所が実施する被災地巡回栄養相談への支援

保健所が、被災者の健康状況を調査し、健康相談を実施することになったので、保健チームの一員として、大阪府栄養士会会員・兵庫県栄養士会会員が、2月1日から3月31日までの2ヵ月間、保健所栄養士とともに被災地の巡回栄養相談に従事した。

しかし、1月末に厚生省・日本栄養士会・兵庫県庁から連絡を受け、すぐ2月から支援できる栄養士を、1保健所に多いところで4~5人・1日平均、15人ぐらいを毎日確保して依頼することは、非常に困難だった。

また、保健所へ行く交通機関がなく困った栄養士も多かった。このような状況の中で、ボランティア活動にたいする施設長の理解を得て、勤務しながら多くの栄養士が参加した。次のような内容の栄養相談を行った。くわしくは、P.120で行政側から報告している。

幼児食	離乳食	高血圧	糖尿病	アレルギー	その他の慢性病
かぜ	便秘	下痢	老人食	その他の成人病	

なお、栄養相談時には栄養士会賛助会員の協力により、栄養補助食品を必要に応じて配布した。

1. 乳幼児用ミルク
2. 濃厚栄養食品
3. ハチミツ
4. ビタミンC配合飲料
5. 総合ビタミン
6. 副食の缶詰
7. ビタミンB群錠剤
8. レトルト食品
9. 離乳食食品
10. ビタミンA・カルシウム

なお、西宮保健所への支援は、神戸市・芦屋市の間が交通機関の遮断箇所が、多かったことと、阪神間の栄養士のほとんどが被災者か勤務先が被災を受けて、支援活動が不可能な状態だったため、大学及び大阪府栄養士会に全面的に依頼し多大の協力をいただいた。

(3)一般住民(被災者)にたいする支援活動

交通機関が寸断されたままの1月30日、栄養士会では会員の支援とともに、被災された人達への支援活動の相談を行った。

効率よく支援活動を展開していくため、会の中に震災対策部を設けることとした。食の専門性を生かして、被災地で不足しがちな食品、特に野菜や蛋白質の多い食品(卵・魚・肉類・緑黄色野菜など)を可能な限り組み入れた料理の炊き出しをすることと、各地域で炊き出しをする地区(神戸市の中央区など)を決めて、対応した。

東播磨・西播磨地区は神戸市へ、丹波地区は宝塚市へ、但馬地区は全地区へ、淡路地区は淡路の被災地へと、それぞれの地区を決めて炊き出しの地区が片寄らないようにし、各市町・区の災害対策本部と場所・料理の内容・時間・量・方法などを充分打ち合わせて実施してきた。

幸せなことに、調理には会員の勤務する調理施設を、施設長の了解を得て使用することができたが、交通機関はまだ回復せず、車は交通まひで使用できず運搬には本当に苦労した。電車を利用し、携帯コンロ・使い捨て食器・料理・食材料などを手で運んだことが多かった。そして、それ以上に苦労したのは、勤務者の多い栄養士会として栄養士の業務に差し障りのないようにすることだった。

また、できるだけ多くの会員に参加を呼びかけ、非常に多くの会員の協力を得ることができた。当時、阪神間へは交通機関が寸断され、行くことも難しく大量の料理を運ぶことはできなかった。地元の栄養士は職場の対応と家庭の被災処理に精一杯で、支援できる状況ではなかった。施設内や近くに泊まり込みで対応した栄養士も多く、10日も入浴できない者も多かった。そこで、西宮市へは大阪府栄養士会・芦屋市へは栄養士養成施設の大学へ依頼し

て炊き出しの支援をしてきた。

1. 炊き出しの支援

内容・回数・方法などは、各地区等から別途報告している。

2. 栄養補助食品などの紹介と配布

賛助会員の援助で保健所栄養士に協力し巡回指導するときに必要な応じて配布。また、配給弁当に強化米を混入できるよう協会に依頼し、2月から配布。3月からは芦屋市・宝塚市で配給弁当に使用する米に源泉混入できるようにし、ビタミンB1の補給を図った。

3. 二次避難所の給食サービス

高齢者などで避難所ぐらしが困難な人を対象として、西宮市ではかぶと山荘に二次避難所を設置したので、4月17日より栄養士会が食事作りを担当した。毎日会員2〜3人が支援。5月中旬より市内大学管理栄養士専攻の学生、6月以後には、他府県栄養士会会員の協力を得て、6月末の施設閉鎖まで食事づくりを続けた。

(6)仮設住宅居住者への支援

家を無くした人達のために、多くの仮設住宅が建設された。入居者達は周囲に知人もいない、知らない土地で日常の買い物の場所もわからない。そして、まだ充分精神的に立ち直っていない状況だった。私達は、コンロー一つでもできる簡単メニュー表を作成するとともに、調理実演を実施。栄養的な食べ方と、皆が楽しく、親しくなれることを願って支援した。現在も続けている。

(7)給食施設での栄養士の働き

収容者のいる施設では、震災当日から大量の食事を給与しなければならなかった給食施設での個々の栄養士の活動及び対応については、第2章でくわしく報告している。

(8)活動を通して感じたこと

震災体験の度合いによって、個人個人の感じたことは大きな格差があると思うが、あまり巨大すぎてどうすればよいか、戸惑いがあった。関西地区は、今まで被害が少なかったので、準備や対応・訓練などあまりできていなかった。支援体制も十分とは言えない。このような中で支援活動を始めたので困ることが多かった。ネットワークも作成していなかった。今、当時を振り返ると、もっと異なった対応の方法があったのでは?と思う。しかし、ほとんどの会員が、積極的に支援活動に参加し、無我夢中の数カ月を過ごした。

特に困ったこととして1.行政相互の連携が不十分だったこと。2.ボランティア保険などの事故の対応方法。3.支援活動に要する経費4.ガレキ運搬優先で、交通停滞。5.被災者への自立と支援6.長期支援の対応。

良かったこと1.会員相互の協力体制が強まった2.ボランティア活動にたいする関心が高まった3.施設内での支援・協力が想像以上に得られた4.物の大切さ・考え方が変化した。

(9)まとめ

栄養士会としての支援活動は微々たるもので、十分とはいえなかったが、全国の栄養士会の皆さんから温かい支援をいただいたことに励まされ、精一杯がんばってきました。私たち会員は今も、そして今後も被災者が自立され

るまで、ささやかですが支援活動が続けて行きたいと考えています。
 今後は、支援のためのネットワークづくりも行政の協力をいただきながら進めたいと計画している。
 最後になりましたが、皆さん方のご支援・ご協力に心より感謝申し上げます。

(社) 兵庫県栄養士会の震災に関する経時別活動記録表

平成7年1月17日より現在まで組織として歩んできた2年4か月の活動と主な内容を表にしたが、今更ながら、災害時の適確な対応と復興の必要性を感じる。

震災直後からの兵庫県栄養士会の動き

月 日	行政関係・関係団体	栄養士会・その他
1月17日～ 21日	県健康課に連絡し医療機関での食事提供状況の把握と支援について協議	被災地以外の病院(副会長)に連絡し支援態勢をさめる状況把握・事務局との連絡等(20日)
23日	養成施設卒業生の栄養士免許の取り扱いの依頼 栄養補助食品の活用	大塚製薬KKと支援について(依頼) 副会長、事務局員と事務所について (すべて電話)使用不能のため事務所をさがす。
28日	保健所活動への支援(厚生省・日本栄養士会・県・保健所)協議	(社) 栄養食糧協会と強化米について 兵庫県栄養士会対策本部長梅谷副会長とする。
30日	保健所巡回指導について協議 神戸市へ訪問、支援を相談 (厚生省より支援の方法等の通知・依頼により各ブロックごとに支援体制に取り組む)	事務所が決まる(古河ビル) 理事会・委員会を開催(明石土山病院において肥塚顧問出席) (会員の支援・ボランティア活動) 大阪府栄養士会へ協力依頼(特に西宮保健所)
2月4日～	保健所での支援体制について(県と打合せ)	ボランティア活動開始 会員の状況把握(電話・ハガキ)
11日		事務所を近くの古河ビルに移転
13日	芦屋市役所・保健所へ支援	今後の事業について検討
18日	西宮保健所へ指導状況の把握	理事会の開催(24日)
20日	西宮市対策本部へ支援の相談	(日栄会長会への報告・具体的会員への支援・今後の市町への支援等)
27日	芦屋市への支援(保育所とする。13日から31日まで)	神戸市へは各区の対策本部と地区理事が連絡をとり炊き出しの計画をすることとした。
3月4日	芦屋市・宝塚市の配給べんとうへの強化米混入を県農林部等と協会と協議のうえ実施	

6日	津名町へ(淡路)支援状況と打ち合わせに(梅谷部長)	大阪府栄養士会会長・副会長と義援金の協議(来所)
13日	芦屋市内の保育所へ給食配布(400人分)始める	近畿会長会で今後の協力を依頼
20日	西宮市二次避難所の給食支援を西宮市と協議	保健所へ派遣していた栄養士の業務が3月末で終了。 延べ256人 理事会開催今後の支援計画について協議 会員の実態会費免除者221人 食生活改善推進員協議会会長(兵庫県いずみ会)と相談し実態調査をすることにする。
31日	保健所への支援(巡回栄養相談)が3月31日で終わる	
3月	西宮市と協議のうえ、兵庫県栄養士会として昼食の給食を実施。(6月30日まで。)	75日間227人(内学生59人)県外からも多数支援。 仮設住宅居住者に、地域に定めて栄養相談・指導・調理実習を、実施。現在に至る。
3月	『栄養日本』に震災の状況・支援活動について、特集などで報告。(9月まで)	
4月1日	行政と連携をとり、仮設住宅住居者への支援を実施	西宮市二次避難所、かぶと山荘の食事提供と栄養相談の計画 『栄養日本』で支援者の依頼 近畿地区栄養士会へも依頼
7月29日		震災の初期対応を考えるシンポジウム(第1回) 中央労働センターで開催。参加者168人
7月～	報告書の作成を計画	職域・地区別に栄養士の震災時の実態調査を実施。
9月	神戸市と共同でパンフレットを作成(仮設住宅への指導用)	10,000部
10月	栄養・食糧学会近畿支部において、栄養士会の活動を発表。	震災時の給食を考えるシンポジウム(第2回) 県民会館で開催。参加者247人(10月31日)
8年1月	震災一周年記念行事 講演とシンポジウム 備蓄食品の展示	『震災と食Hyogo・KOBENUTRIITIONからのメッセージ』 神戸文化ホールで開催。参加者800人

2月	県に災害時のネットワークづくりの対応を依頼する。	1月17日事務局が1年ぶりに林業会館へ戻った。
3月	兵庫県から災害時食生活改善活動ガイドラインを作成	8年度の予算総会を開催。
4月	仮設住宅居住者支援用のパンフレットを神戸市と共同で作成	10,000部
7月		報告書編集委員発足 7年7月から実施したアンケート調査結果がまとまる
10月	県会本会議で岡やすえ議員が災害時(0157も含め)の食対応でネットワークの必要性がいわれているが、その対策を提案。県は保健所単位の給食施設の組織化をきめた。	栄養士会が希望していたネットワークの実現へ向けての対策 栄養士会でも自主的に計画・実施する地区もでてきた
9年3月	保健所単位で研修会を開催し保健所を核とした災害時のネットワークの構築へ向けスタート	地区によっては、組織化し、実際に実行したところもある。
4月	災害時ネットワークについてNHKで番組を組み呼びかけと必要性・現状などを取り上げて協力 (4月17日PM6:45分から)	NHKに働きかけ取材に協力
5月		報告書の編集完成 1. 報告書の発行後、長期支援についてのあり方の検討 2. ネットワークづくりのへの取り組み(栄養士養成施設学生も)

(c)1997兵庫県栄養士会（デジタル化：神戸大学附属図書館）

2.初期活動

平成7年1月17日午前5時46分は、阪神、淡路地区に職場を持つ栄養士にとっては、まさに晴天の霹靂であったといえようがない。ほとんどの施設で、震災への備えも備蓄もなかったし、心の準備などはなおさらなかった。

しかし、多くの栄養士は、自らも被災しながら、一両日中にはそれぞれの職場に駆け参じた。近隣に在住する栄養士はともかく、交通手段の全く遮断された状況の中での出勤は大変なものがあつた。他都市からの自転車を飛ばした人、60km以上もの道を歩き続けた人、皆とにかく“職場へ”の思いと“食の専門家”としての自負と責任感が勇気ある行動を起こさせたものと思われる。今回のような大震災では初期の対応がその後の対策に大きく影響するだけに、より早い出勤が求められるわけである。

やっとたどり着いた職場は散乱状態、食材の不足、調理施設の使用がままならない状況の中で、どの栄養士も奮闘した。この時何よりも心の支えになり勇気づけられたのは全国の皆さんの支援であり同時に、兵庫県内の栄養士や施設間の具体的支援であつた。県内では初期の段階でかなりの施設間で沢山の支援が飛び交つたと聞いているが、当時はどの栄養士もパニック状況であり今記録をたどつても整理して報告を出せるところにはいたらない。今回は報告を頂いたわずかの施設ぶんどけとなつたが以下に掲載する。

会員相互の助け合いの状況

実 施 日	支援を受けた施設	支援した施設	支援内容	量
1/17~1/23 1/18~1/31	公文病院	通寿リハビリ病院 川西市民病院 川北病院 北都病院 神戸市衛生局	おにぎり、味噌汁、 漬物 ディスポ食器 卵 プロパンの手配 農民連への野菜 提供依頼	毎昼食分 500食分 10Kg 野菜各種
1/18~1/20	神鋼病院	土山病院	お弁当の手配	毎患者食 食分
1/18~1/30	神戸協同病院	姫路生協病院	食材の準備及び 下ごしらえ	3食 200食分
1/18~1/30	板宿病院	“ ”	“ ”	3食 50食分
1/22 2 初旬	東神戸病院	尼崎生協病院 西播学校栄養士	ディスポ食器 卵	各300食 1箱

神戸地区支援活動

実 施 日	場 所	支 援 内 容	参加栄養士	対象件数
H7年 3月11日 (土)	神戸市中央区 沖州会館	・ 鱈の照焼き ・ 玉子焼 ・ 白和え ・ グリンサラダとポテトサラダ ・ 団子入り豚汁 ・ いちご	7名	食 100
3月25日 (土)	神戸市灘区 大和グランド	・ 鱈の照焼き ・ 白和え ・ 豚汁	8名	200

3.中期活動

(1)炊き出し

避難所での配給された食事は冷たい上に単調で、栄養的にも野菜の不足がみられることから当会でも、県内各地から避難所への温かい食事の炊き出しを始めた。

以下のとおり、各地域別に炊き出しの状況をまとめた。

阪神地区支援活動

実施日	場 所	支 援 内 容	参加栄養士	対象件数
H 7 年 2月23日(木)	(川西市) 総合体育館 川西市火打 多田東小学校 南公民館 川西小学校	実だくさんのけんちん汁 ・地域内施設で材料切り出し ・総合体育館で調理・食かんて各避難所へ車で配達・食器はデイスボを使用・材料は市より提供	名 3	食 350
2月26日(日)	(川西市) 総合体育館外 9ヶ所	野菜入りコンソメスープ	11	450
3月5日(日)	(川西市) 総合体育館他 9ヶ所	肉だんごのみそ汁	5	350
3月6日(月)	(芦屋市) ・西山幼稚園 ・山手中学校 ・三条小学校	八宝菜	5	200
3月17日	(芦屋市) ・前田集会所 ・清水町駐車場 ・芦屋川教会	八宝菜 水菜の煮もの かす汁 おでん	3	100 50
4月17日(月) と 6月30日(金) 75日間	(西宮市) (二次避難所) ・西宮市社会福祉センター ・かぶとやま荘	・入所者への食事の提供及び栄養相談 ・市よりのパン・弁当・野菜では栄養のかたよりが考えられるので、栄養士会より材料提供調理を行う。 ・主に昼食の調理・夕食・朝食の用意	227	3,585

東播地区支援活動

実施日	場 所	支 援 内 容	参加栄養士	対象件数
H 7 年 1月19日(木) と 2月3日(金)	三木市役所 16回	おにぎり (かつお梅干・昆布) 汁ものなど	名 三木・吉川 栄養士会	食 10,400 690
2月6日(月) と 2月28日(火)	サンライフ三木 23回			
3月19日(日) と 3月20日(月)	神戸市立二葉小学校 2回		23	300
3月22日(水) と 3月23日(木)	県立長田高等学校 2回		23	300
3月23日(木) と 3月24日(金)	神戸市立苅原中学校 2回		28	300
3月20日(月)	神戸市立二葉小学校		20	300
		ごはん・筑前煮・みそ汁 ほうれん草のおひたし		

参加栄養士の声

時間的余裕がなく、加古川・高砂栄養士全員に十分な説明叶わず、又ボランティア者との入念な打合せも出来なかった。

当日は言うに及ばず実施に向けて日常業務多用な中を着々と準備して下さいました。東加古川病院(大量調理場所借用と運搬車運行)ボランティアに深謝いたします。

現地で熱いものを、出来ることなら、温かいものを提供する体制をとったが往路、解体作業車両の渋滞道路と我々が利用する道路が重なり、予定より早く着けると思っていたのが予定通りの時刻となった分気がかりだったが盛付け時はもちろん、喫食者からも温かいのが、うれしいとの声をいただけた。全体的に好評であった。



西播地区支援活動

実施日	場所	支援内容	参加栄養士 名	対象件数 食
H 7 年 3 月 9 日 (木)	J R 鷹取工場敷地内 避難所 (神戸市須磨区)	・牛肉入り野菜の炒り煮 ・わけぎといか、貝柱の酢 みそあえ ・豆腐とわかめの味噌汁 ・苺・メッセージカード	15	210
3 月 16 日 (木)	神戸文化ホール	献立は同上	11	150
	神戸市生活学習センター		12	130
	滝川学園体育館		8	210

参加栄養士の声

- ・避難所は2階と3階に分かれていたので、15名のスタッフが2班に分かれて味噌汁を作ったり配膳をした。
- ・食事時間を17時～18時30分までにしたので、勤め帰りの人にも食べてもらえて、大変喜んでもらった。味噌汁等、朝食に食べられるように、鍋を預けた。
- ・食事時間まで栄養相談を2会場に分けて行った。14名は多いかと思ったが、丁度よかった。
- ・1週間後の16日に見舞品を持って、鍋をもらいに立ち寄った。
- ・避難所以外の人にも新聞を見て来られた。余分を準備していてよかったと思う。
- ・手造りの花や土産を持って来て下さった会員もあり、とてもよい雰囲気だった。
- ・雨降りだったが、玄関ホールを開放していただき、ありがたかった。再度訪問してもよいと思った。
- ・栄養相談や話を聞く時間、人数も充分あった。
- ・他の避難所に比べて暖房もあり建物も良く恵まれている。
- ・雨降りで大変だったがロビーを使わせてもらったので都合よかった。避難所から出て居住されている人も情報

を知り来られた。

- 配食時間の合間に栄養相談や心の悩み相談など行った。
- 料理は少し多めに用意した。
- 雨降りで大変だったが、車庫を使わせてもらったこと、保温食缶から暖かい妙め煮を盛りつけたこと、熱い味噌汁や苺などで大変よろこんでもらった。
- 1週間後、再び見舞いに立ち寄った。

丹波地区支援活動

実施日	場 所	支 援 内 容	参加栄養士	対象件数
H 7 年 2 月 11 日 (土)	(神戸市) 神戸相生園 神港園しあわせの家 ソークホーム明友 神戸市立子供の家 北須磨小学校避難所 他 計10施設	・信州名物「おやき」 りんごのコンポート 野菜菜 小豆あん	名 3 (長野県栄養士会協力)	食 1,200
H 7 年 2 月 12 日 (日)	(神戸市長田区) ・おもいけ園 14回 ・新生寮、母子寮 ・夢野台高校避難所 ・周辺被災住民	信州名物 (おやき) リンゴのコンポート 野菜菜 小豆あん	6 (長野県栄養士会協力)	800
2 月 14 日 (火)	(芦屋市) ・上宮川文化センター ・周辺の被災者	ぼたん汁	13	350
2 月 19 日 (日)	・芦屋市市民センター ・周辺の被災住民	カレーライス 野菜サラダ・甘酒	26	400
3 月 2 日 (木)	・大原集会所 ・周辺の被災住民	山菜ご飯 味噌汁	13	300
3 月 10 日 (金)	(神戸市東灘区) ・神戸商船大学 ・学生寮 (避難所)	すきやき風煮	3	500
4 月 24 日 (月) ? 4 月 30 日 (日)	(西宮市) 7 回 ・甲山荘 二次避難所	体力の弱っている高齢者の為の 食事、主に昼食と夕食の一部汁 もの等を作り栄養補給を行う。	15	105
5 月 29 日 (月) ? 6 月 4 日 (日)	同 上 7 回	同 上	14	105

但馬地区支援活動

実施日	場 所	支 援 内 容	参加栄養士	対象件数
H 7 年 2 月 18 日 (土)	(神戸市) ・灘訪山小学校 ・北野小学校	・肉団子 ・野菜スープ ・ほうれん草のごま和え	名 25	食 750 250
2 月 25 日 (日)	(神戸市) ・東山小学校	・田舎汁 ・野菜のお浸し	25	500
3 月 18 日 (土)	・神戸文化ホール ・楠中学校	・ミートボールと野菜のミルク煮 ・ほうれん草と鶏さき身の アーモンド和え	25	150 250

参加栄養士の声

地理的に遠いこともあって準備等大変であったが、被災地のかた達に大変喜んでいただき良かった。

淡路地区支援活動

実施日	場所	支援内容	参加栄養士	対象件数
H7年 1月26日(木) と 29日(日)	北淡町特別養護 老人ホームあわじ荘	避難所の夕食メニューに添って 現地にあった料理	名 5	食 100
2月5日(日)	町民センター 東中学校体育館 福寿苑 簡保センター	・暖かごはん ・おでん ・八宝名風野菜の煮込み	10	400
2月27日(月)	北淡町簡保センター	・大根と豚肉の五目煮 ・さつま芋のてんぷら ・ほうれん草の炒卵和え ・甘酒	5	90
3月11日(土)	野島小学校	・白菜豚肉重ね煮 ・ほうれん草の菜種あえ ・味噌汁・ちりめん 大根とわかめのゴマ酢和え	9	110
	簡保センター	・オムレツ・清汁 ・うの花炒め煮 ・大根とちくわの酢のもの		
	東中学校	・オムレツ・清汁 ・焼肉と野菜め		
3月14日(火)	北淡町江崎集会所	・煮込みハンバーグ ・南瓜ポタージュ 野菜ドレッシングかけ	3	25
4月15日(水)	北淡町仮設住宅	・煮込みハンバーグ ・五目煮豆	20	300

大阪府栄養士会支援活動（巡回栄養相談含む）

実施日	場所	支援内容	参加栄養士	対象件数
H7年 2月22日(水)	(西宮市) 上ヶ原市営住宅集会所	・卵焼き・ひじきの五目煮 ・ほうれん草の菜種あえ ・ベーコン入りみそ汁	名 高瀬園11 現地園5	食 260
3月3日(木)	瓦木小学校	・チキン寿司・かみなり汁 ・小松菜とうす揚げの煮出し ・イチゴ	調理班10 現地班5	280
3月3日(金)	学文中学校 西宮保健所 瓦木公民館	・チキン寿司・かみなり汁 ・小松菜とうす揚げの煮出し ・イチゴ	調理班3 現地班7	60 30 35
3月14日(火)	今津小学校 今津中学校 研能センター	・鮭のキール焼き・味噌汁 ・切干しだいこん煮付け ・高野豆腐煮め煮	調理班5 現地班5	70 50 30
3月24日(木)	老人いきこの家 中市公民館	・卵焼き・豚汁 ・切干しだいこん煮付け ・ほうれん草胡麻和え	調理班3 現地班7	30 100
3月31日(金)	西宮職員会館 瓦町直立西宮高校	・卵焼き・豚汁 ・切干しだいこん煮付け ・ほうれん草の菜種あえ ・海苔サラダ	調理班13 現地班10	60 80
2月2日(木) と 3月23日(木)	西宮市全避難所	・厚生省依頼による栄養相談 毎日午前9時～午後7時 1チーム保健婦2名と1 日避難所5ヶ所を自転車 で巡回栄養指導	22日間 延べ 91	—
3月9日(木) と 8月27日(日)	西宮YMCA 「サマーボランティア ハウス」	・ボランティア活動を行っ ている方々の夕食の一部 の献立及び炊き出し 午後3時～午後6時30分 (外国人ボランティアの 食事サービス)	38日間 延べ 99	—

(2)避難所巡回栄養相談

県では、被災者の栄養状況を把握するとともに早期に栄養状態を改善するため、巡回栄養相談を実施した。当会では、保健所の栄養士と連携しながら巡回栄養相談に協力した。

相談内容は、かぜ、下痢、便秘等体調を崩した人の相談や、高齢者や慢性疾患で配給食品がそのまま食べられない人に対する食べ方の工夫等の指導が多かった。

避難所巡回栄養相談への協力は、別表のとおりである。参考のため、実施報告書(2種類)を掲載した。

兵庫県南部地震における巡回栄養相談実施状況

(事業開始より平成 7 年 3 月末日まで)

保健所名	巡回栄養 相談の開始	仮設住宅入居者等 への栄養相談開始	県外からの応援 (栄養士) 延べ人数	県内からの応援 (栄養士) 延べ人数
西 宮	2 月 2 日	3 月 9 日	00大阪府栄養士会 より91名	
芦 屋	2 月 1 日	3 月22日		・県保健所栄養士 11名 ・00兵庫県栄養士 会及び管内住宅 栄養士23名
宝 塚	2 月 1 日	3 月15日 !	岐阜県より 3 名 静岡県より13名	・県保健所栄養士 4 名 ・00兵庫県栄養士 会及び管内住宅 栄養士60名
伊 丹	2 月 1 日	3 月 8 日		・伊丹市より 5 名 ・00兵庫県栄養士 会及び管内住宅 栄養士14名
川 西	1 月30日	6 年度内実施せず		・川西市より 2 名
明 石	1 月30日	6 年度内実施せず		・県保健所栄養士 14名 ・00兵庫県栄養士 会及び管内住宅 栄養士33名
津 名	1 月25日	2 月24日	徳島県より16名	・県保健所栄養士 23名 ・00兵庫県栄養士 会及び管内住宅 栄養士56名

兵庫県：災害時食生活改善活動（H8.3）

被災地における食生活改善事業

平成 7 年12月31日現在

保 健 所	巡回開始回数	避難所における巡回栄養相談										仮設住宅入居者等への巡回栄養相談										健康教育						
		巡回開始回数 人	巡回開始回数 人	巡回開始回数 人	内 訳							巡回開始回数 人	巡回開始回数 人	巡回開始回数 人	内 訳							巡回開始回数 人	巡回開始回数 人					
					高齢者・障害者 等	その他 高齢者	その他 障害者	その他 高齢者	その他 障害者	その他 高齢者	その他 障害者				高齢者・障害者 等	その他 高齢者	その他 障害者	その他 高齢者	その他 障害者									
西 宮	290	104	561	2	49	7	4	57	4	11	2	425	85	67	400	3	55	31	37	15	3	24	4	230	3	3	31	
芦 屋	194	71	920	22	89	7	10	175	89	266	8	254	21	23	537	2	79	68	6	0	1	56	0	331	29	29	530	
伊 丹	28	19	90	2	12	4	3	15	5	21	1	27	92	105	785	8	92	73	85	2	7	47	2	469	5	9	93	
宝 塚	266	100	1382	50	132	20	47	154	62	136	14	645	100	86	701	32	116	76	47	15	3	28	12	772	14	46	217	
川 西	23	16	136	8	3	0	1	0	0	0	0	124	25	25	645	1	23	19	4	0	0	0	0	595	7	8	197	
明 石	220	74	474	8	93	16	17	125	35	33	0	158	62	77	536	4	109	31	40	8	3	20	3	318	0	0	0	
津 名	170	114	637	17	109	10	12	66	40	41	1	341	155	181	1637	8	443	225	147	2	52	213	4	363	29	63	1313	
三 田												15	28	112	0	56	2	37	2	0	1	1	33	2	5	145		
加 古 川												27	74	489	4	136	59	35	2	4	44	2	203	7	13	116		
高 砂												10	11	84	0	15	16	6	0	1	27	0	19	2	2	52		
合 計	1331	501	4380	109	487	64	94	592	235	499	25	1974	592	589	1744	62	1118	600	434	44	74	460	23	2334	90	178	2893	

巡回栄養相談実施報告書

保健所

月 日

巡回地	相談 延べ人数	内 訳						避難所等の 状況・問題 点等特記 事項
		幼児 食・ 糖尿病 食	その他 成人病 等	その他 慢性 疾患	その他 下痢	その他 アレルギー	その他	
栄養士氏名 ()								
栄養士氏名 ()								
計								

※慢性病には糖尿病・腎臓病等を含む。

様式4

巡回栄養相談事業報告書（その2）

保健所名

指導栄養士名

月 日

巡回地	食事内容 （朝・昼・夕で記入すること）	栄養摂取状況 （6つの基礎食品）				炊き出しの状況		熱源等の状況		指導した内容等
		牛乳・乳製品	肉・魚・卵・大豆	野菜・果物	その他（大豆製品等）	回数	内容 （具体的に）	水	使用可能 熱源	
朝										
昼										
夕										
朝										
昼										
夕										

(3)ボランティア活動参加者の声

炊き出しや巡回栄養相談のボランティア活動に参加した会員からの生の意見や声をあつめた。

炊き出しボランティア活動に参加して

但馬地区 田 中 智 子

早いものでもう2回目の夏がきました。電車に乗ると空き地がふえたのがわかります。街を歩くとあちこちのひびが目につくし、工事中的場所がまだたくさんあります。

但馬地区栄養士会は避難所の炊き出しを3回、仮設住宅訪問を1回行ないました。最初は平成7年2月18日に、神戸市中央区の小学校で炊き出しを行ないました。場所や日時は避難所のボランティアと直接交渉されたようです。野菜不足ということなので「野菜と肉団子のスープ煮」「ほうれん草のごまあえ」を作りました。4時ごろから配食を始めたので、こどもたちが集まってボランティアの人と一緒にあちこち配ってくれましたが、まだ夕食には早すぎたよ

うでした。それでも5時ごろをすぎると列ができ、大勢の人に食べていただきました。口々に「ありがとう」と感謝してくだされうれしいのですが「大変ですが、頑張ってください」としか言えませんでした。近くのマンションの方達が、「わたし達もいいですか」と遠慮気味に小鍋を持ってこられたのも印象に残りました。

<この活動を通じて感じたこと>

- 学校他の給食施設の利用...各学校やその他の集団給食施設が使えれば、もっと身軽に炊き出し活動が行なえただろうと思います。何百人もの炊き出しを行なうには、回転釜、ガスボンベ、トラックなど材料以外にもあちこちから器具や道具を借りなければならず、さらにそれを運搬するのは、大きなエネルギーが必要です。ライフラインの回復後の道具持参の炊き出し活動の労力を考えると、今回の被災地に限らず各地で、今後検討に値する問題だと感じました。
- 配食時間...4時から配食したので、本来の夕食のおにぎり弁当の配られる食事時間とにずれがありました。被災者の生活時間を考えた配食ができればと感じました。
- 支援活動する避難場所の選びかた...この避難所は炊き出し等の支援活動が、いつどのくらいあったかといった情報がわかるシステムがあれば、より効果的な支援活動ができると思います。
- 季節...地震などの被害はいつでもいやですが、衛生の点から考えると冬だったことを幸運に思わずにはいられませんでした。

避難所の食事を支援する東灘区栄養士グループの活動報告

教育養成協議会 春 木 敏

春休みにはいり、仕事が一段落し、自身の生活もようやく正常化した頃、予測をはるかに上回る被災の町を目のまえにして、“何か、なくては...”

それまでに、居住区の保健所管理栄養士さんからの情報をもらったり、合間をぬって避難所の食事状況を見聞きし、ボランティアとの意見交換をするなかで、“今、すべきことは...?”を反芻していた。ちょうど、その頃、私が一会員として属する都市生活協同組合の救援活動カードが目にとまりました。“何か、ができる”責め立てられるように仲間と相談。保健所管理栄養士、仕事仲間、ボランティアリーダー、在宅栄養士、友人。

3月も中旬になり、いわゆる、“炊き出し”の必要性は少なくなっていること、配給食料は野菜料理が皆無にちかいこと、自炊を始めている避難所があることなどから、避難者の自立援助を目的として、“避難所のなかでできる栄養管理”をテーマとして活動することにした。

すなわち、配給食料に不足している緑黄色野菜(ビタミンA・C、鉄、食物繊維)や淡色野菜(ビタミンC、食物繊維)、小魚・海草(カルシウム、鉄、食物繊維)、生鮮魚・肉・卵・大豆類(良質たん白質)を補う経済的な単品料理を紹介し、過剰となっているハム・ソーセージ、練り製品などの加工食品(脂質、食塩)やマヨネーズ、ドレッシングなど油脂類(脂質)を加減して食べましようという栄養教育パンフレットを配付し、自炊時の参考となるようにした。

炊き出し実施状況

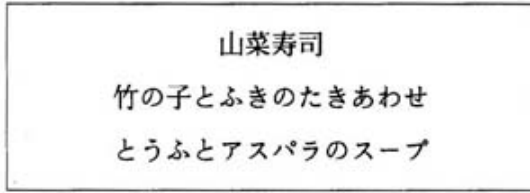
食 料:50~100食×4回

実施場所:東灘区内避難所

料 理:3月 “単品で不足栄養素の補いを!”

野菜とわかめたっぷりの湯どうふ
ほうれん草としめじのあえもの
ライスサラダ

4月“季節のメニューを楽しみましょう！”
(高齢者の多い避難所からのリクエストに応じて)



食材提供:都市生活協同組合
メンバー:栄養士とボランティア (主婦)5～6名

私たちの炊き出しを知り、都市生活協同組合では炊き出しグループのリーダー組合員を対象に「栄養管理を考えた“炊き出し”について学習会をするので指導を」と要請を受け参加し、“避難所のなかでできる栄養管理”の和を拡げていくことができた。

たとえ小規模の炊き出しであっても、食材、器具、マンパワーを揃えて、訪問先を選定して日程調整し、当日の準備をするには、かなりのエネルギーを必要とした。このたびの私たちの活動は、生活協同組合の力があってこそ実現したと考える。

生活協同組合の平常からのネットワークが非常時に見事に作動したのである。この点において、栄養士会組織の未熟さを痛感せずにはおれなかった。後に、「活動すべきと思っても、どうすればよいのか、どこへ行けばよいのかさえわからなかった。」という声をよく耳にした。もちろん、会員個々の力量不足ではあるが、この貴重な体験を今後に活かし、栄養士会組織の活性化を図るべく、一人ひとりが積極的に活動することが私たちの当面の課題である。

ボランティア活動に参加して

医療法人明仁会 明舞中央病院 北 山 貴美子

3月23日、炊き出しの為、長田高校へ向かう。震災後、初めての神戸市内だ。粉塵で街は、白く煙っていた。「こっちが、ボランティアが欲しいくらいだ。」と口に出して言わなくても、周囲の者は、きっとそう思ったに違いない。神戸地区とは、比較にならないかもしれないが、明石市内でも、最も東寄りの当院は、かなり打撃が大きかった。中途半端に壊れた施設の中で、水道が使えるまで2週間、ガス復旧まで1ヶ月間、その後もしばらくの間、気持ちの休まる時はなかった。実際、その日も、はがれ落ちた厨房のタイルを修復する、夜間工事が予定されていた。が、私が参加しようと思ったのは、避難所で寝起きしておられる方々が、単に気の毒だからではなかった。多くの人が亡くなり、大切なものを失なった。自分自身が生きていることが不思議なくらい、誰の身にも起こりうることだったからである。職場を失った仲間にも出逢った。一日のうちの、ほんの数時間であったが、現地に入ることがあるのが幸せだと思えた。その後、10月13日には、加古川市内の仮設住宅団地を訪問。バザーでの模擬店を、快く、受け入れて下さった方々には、反対に元気づけられる思いだった。

かつて、震災など夢にも思わなかった頃院内の会議で、地域へ向けて、ボランティア活動をしては...という意見が出たことがある。日常業務に追われ、余裕がなくては無理だ、という声があった。私自身、うなづいた一人であった。しかし、今、どんな状況下でも、出来ることが何かある、という気がしている。

混乱の中で、私共を支えて下さった善意に対し、ほんの少しでしかないが、何か、お返しをしたい、という気持ちを違う形で反映させることができたのではないだろうか。もう、二度と経験することのない出来事にふれたことは、大きな財産になるだろうと感じている。

二次避難所・かぶと山荘における栄養士の活動

かぶと山荘・ボランティア 岩 瀬 洋

あの震災において、避難所の苦行ともいえる生活は、高齢者の方にとっては、耐えがたいことでした。そうしたことから、行政・ボランティアが協力し合って、二次避難所・かぶと山荘が開設されました。

市内の避難所に避難されておられた高齢者を集め、できるかぎりの保護を行なっていたわけですが、栄養士、看護婦、介護福祉士と専門の知識、技能を持っておられた方のボランティアがあったからこそ、二次避難所の運営がうまくいったのだと思います。かぶと山荘に避難しておられたほとんどの方が、何らかの病を患っており、健康上の不安もさることながら、一般の避難所において、食事管理はままならぬものでした。パンかお弁当、温かい物といえば、インスタント食品ばかりと、空腹しのぎの食事ばかりでした。しかし、かぶと山荘においては、栄養士の協力で、一日一汁分の市から配られる食材に、栄養士会からの食材を加え、メニューの作成と、栄養士の方のボランティアによって、行き届いた食事管理を行っていただけたことは、避難所における、避難生活に食べる楽しみを与えた以上に、専門職による食事が食べられるという安心感が屈強の支えになったと思います。

専門職によるボランティア活動において、その専門分野が健康に関わることほど、その人に精神面での安心感を与えることができるわけですが、栄養士会のかぶと山荘における活動は、避難所において、おいしい食事を提供していただいた以上に、精神的安心感を避難者の方に与えていただけたと思います。

震災を通して感じたこと

武庫川女子大学短期大学部 石 崎 由美子

1000年に一度ともいわれた未曾有の大震災に遭遇し、初めて自然災害の恐ろしさをまざまざと思い知らされたあの日から、早や1年8か月が経とうとしている。

私はJR甲子園口で被災した。「あっ、地震」と気がついたが、どこか遠くで地震があったのだと思い、また眠りにつこうとした途端にすごい揺れ。天井が落ちてマンションがつぶれると一瞬、死への恐怖が走った。「布団をかぶりなさい」と、子供たちに聞こえるように必死で叫んだ。

電気は地震の2時間後には、使えるようになり、すぐにテレビのスイッチを入れた。そこに映しだされたのは、長田区の火災とクネクネと曲がったものであった。(これは、初め何かわからなかったが、阪神高速道路であることが次第にわかった)。信じられないような神戸の街の崩壊に唯々、落胆するばかりであった。

友人の安否を確認するために、外に飛び出していった息子が血相を変えて家に飛んで帰ってきた。「大変だ。甲子園口の家が一杯倒れている。駅前の崩壊したビルでは、お父さんが子供の名前を叫んでいる。」とのことであり、初めて自分の周りも非常事態になっていることが段々わかってきた。私のマンション全体は被害も相当なものであったが、L字型に建っていたせいか運良く崩壊は免れた。しかし、ライフラインはストップし、食糧の確保も不可能となった。その日の昼食は残り物のパン、ビスケットとその辺にあるものを手当たり次第に口にほおり込むという状態であり、お腹がすいて食べるというのでもなかった。空腹を感じるいとまもなかったということであろう。

「ここ被災地に居たら、力仕事は手伝えるし、役立つよ」と子供たちは主張したが、家族がたくさん居たら、水も食糧もそれだけたくさん要るし、余震の続く中、共働きの家庭では家族の安全確保が第一と考え、子供たちは親戚のいる名古屋へ疎開させる決断をした。それは、震災より2日後の1月19日であった。そして、JR甲子園口駅に二人を送っていった時にみたその光景は、私には生涯忘れられないものとなった。それはまさしく、私が小さいころに本でみた疎開列車の様子そのものであった。駅から降りてくる人、人、みんな大きなリュックと手押し車にたくさんの水や食糧を積み、地図を片手にひたすら歩いていくのだ。「ああ、私たちは非常事態の真っ只中にいるのだ」ということがひしひしと伝わってきた。子供たちを送って初めて、これまでの張り詰めていた緊張感が崩れ、ほっとしたと同時に涙が溢れてきてしかたなかった。

次の日、余震の続く中ひとりで家にいるのも不安であった私は、神戸の北須磨の職場に行くという主人について、JRで大阪まで出て、阪急宝塚線で宝塚まで行き、有馬を経て4時間かけて神戸の板宿まで入った。そして、神戸市立北須磨文化センターに着いた。そこの調理室で炊き出しをやっていると聞き、「手伝いたい」という気持ちにかられ、飛んで行った。「手伝います」と言うと、「先生、どうしてここに...」と言われた。よく見ると、そこにいた指導者の栄養士はうちの卒業生、もうひとりの栄養士も知り合いであった。それから、ただひたすらおにぎりを作り、個数を数えて箱につめていった。みんな朝からずっと同じ作業をしているというのに、何か「被災した人たちを助けたい」という一途な思いが伝わってきて、刻々と時間が過ぎていった。

夕方まで手伝い、シャワーを浴びさせてもらって帰宅しようとしたが、交通の便がない。タクシーに頼んで、どうにか裏道、裏道をうまく抜けてもらって帰った。しかし、灘、御影あたりの裏通りは真っ暗で、廃墟と化したまさにゴーストタウンであり、その光景をタクシーの中から眺めているうちに、どうしてもなく涙がこぼれてきてしかたがなかった。

それからは、自分の連絡できる範囲内の学生たちをひき連れて何か、手伝いたいという思いにかられた。しかし、どこに飛びこんだらいいのか、また栄養士という専門職を一般の人の中で打ち出しても良いものであろうか、返って非難されるのではないだろうかという思いにかられ、活動できなかった。他の学校の先生方、あるいは栄養士の組織の方からでも声をかけていただいたら、活動できるだけの思いは充分あった。

3月半ばに本学では芦屋市の保育所を中心にボランティア活動をし、調理実習室で作った献立を学生、教員が保育所まで届け、卒園式の日には、かわいくラッピングしたクッキーとメッセージカードを添えて手渡した。

刻々と情報が変わる対策本部との打ち合わせで、実際に活動した時期は少し遅い感じではあったが、ボランティア活動をしたいという何人かの教員の思いが学生にも伝わり、また、学生にも声をかけられたらいつでも活動したいという思いがあったのか、多数の参加者を得て活動することができた。

この震災の教訓を参考に、これからは大学・栄養士組織の相互間での情報網を密にし、いつでも一体となった活動ができるような運営組織づくりをしていかなければならないと切に願っている。

炊き出しボランティアに参加して

西播磨地域 病院栄養士 藤 井 玲 子

今年の2月3日と3月3日に西播磨地域栄養士会延べ15名は姫路の玉手仮設住宅で炊きだしをしました。これは心のケア・ネットワークというボランティアの方の協力のもとに参加できました。被災者の方々は私たちの想像以上の傷みを負い、簡単に心を許しては下さいません。心のケア・ネットワークはいろいろな努力、奉仕を行ってこられ、この仮設では信頼されているのです。

2月3日は豚汁作りと炊飯でした。寒い時期なので温まっていただくこと、そしてこの仮設の中の交流を深めていただくことが目的でした。この小さな集落の中でさえ心を閉ざして全く世間と係わらない方がたくさんおられるのです。一緒に同じ釜の飯を食べてもらい少しでも話をする機会を作れそれが社会復帰への第一歩につながることが出来れば.....とおもいました。心の傷は大きいと思いますが本当にがんばってもらいたい。掲示板にアルコールを減らそうというポスターがはられていました。気を紛らすために飲む人が多いようです。夜になると眠れず酒に頼る人もいます。また、夜に喧嘩も多く、わめきちらす声もあるようです。これが精神的に安らげない仮設の現状なのです。知らない土地で知らない人と隣り合わせになり交流無く暮らし、いつかはここも出ていかなければならないのです。最近公営の永住住宅の募集をやっとするようですが、全ての人が当たるわけでもない。「毎日が不安なのだ。」私が2月に参加して痛切に感じたことでした。そしてこの仮設ではとても寒く暖房費が1月に2万円必要だと聞いて驚きました。安住の場所とはほど遠い生活でした。まだまだ震災は続いていたのです。2月3日の炊きだしは好評を得ました。そこで、次回を3月3日に行うことにしました。テーマは桃の節句で、パンジーやさくら草の植木鉢をプレゼントし、料理は春の山菜ちらし、高野と椎茸と花人参を炊き合わせ、うしお汁を用意しました。お寿司の焼穴子とお汁のはまぐりは朝に室津でとれたものを使用しました。子供さんにはコンペイ糖を用意しました。200

食あれば足りるはずでしたが、好評で230食があれよ、あれよ、という間になりました。ちらし寿司やうしお汁は盛り付けながら渡せ、ほんとうのできできを食べていただければ喜ばれました。少しでも励みになったなら……と思います。

「久しぶりに気持ちまで暖まりました。」

川西市(兵庫県議会議員) (公衆栄養) 岡 やすえ

95年2月23日、川西市内の中心的避難所で炊き出しを行った時、そばに来てお礼を言って下さった老男性の言葉です。

聞けば、自宅は半壊で、何とか住めるが台所は使用不能。一人暮らしで震災以降食事には不自由しているが、避難していないのに炊き出しを受けるのはためらわれて、今まで受けられなかったという返事。

当時、半壊でも自宅を離れたくないという人が高齢者に比較的多く、避難所に比べて情報も、物資も届きにくかったようです。思わず「これからは遠慮せずに来て下さい。そして同じような人々にもぜひ情報を伝えて下さい。」とお願いしたことでした。

寒い季節、長引く避難生活で疲れた身体と心を少しでも慰めたいと、川西地区の栄養士会、いずみ会、有志の市議会議員に呼びかけて2月23日(木)の夕食に第1回の、続いてボランティアの炊き出しが手薄になる日曜日の夕方(95年2月26日、3月5日)に、市内全避難所(10カ所)への一斉配食を実施しました。

大量の材料の仕入れから調理、配食場所への運び込み、市内に点在する避難所への配食の手配等、手探りの取り組みでしたが、炊き出しの日には残業続きの市職員にもおすそ分けができるなど、ともに助け合うことの大切さを実感させられた事業でもありました。

◆炊き出し手順

食材購入→調理→食缶で中心的避難所に運搬(着後各避難所へ配送のため、それぞれの食数毎に食缶に分配)→各避難所へ配送(2名ペアで行動)→各避難所での配食作業→後片づけ

◆実施に際して

1.調理場所の確保及び集団調理

大量調理であり、全ての作業を設備の充分でない避難所で行うのは困難。調理作業を行う場所の確保が問題となったが、幸い栄養士会の会員であり、兵庫県栄養士会の地区理事でもある生駒病院栄養部長、谷野さんの尽力と、生駒病院長先生の全面的な協力を得て、生駒病院の調理室を午後の空き時間に使用してもらうことができた。集団調理の問題も谷野部長の指導のもと、いずみ会会員、岡やすえ事務所職員、各市議夫人等が協力してクリア。

2.ボランティア人員の確保

ボランティアが手薄になる日曜日の夕食の一助に温かい汁物を計画したため、調理・運転・10カ所の避難所での配食等に相当数の人数確保が必要となったが、前述のように各方面からの参加を得ることができたため、入念な打ち合わせの上、担当分野や役割分担を決め、市内10カ所の避難所での一斉配食が実現できた。

3.食材と献立

避難所で毎食、市役所より支給される弁当ではどうしても不足しがちになる野菜の補給を目的に、温

かい汁物を基本に献立を考えた。しかし今回は特に、全国から寄せられた善意を最大限に生かすため、救援物資の牛肉を毎回使ってほしいという市の意向があった。そのため食材に制限のある中での献立づくりとなり苦労もあったが、ワイワイガヤガヤの中から別紙の献立が決まり、食材の手配調達を行った。

◎震災を境に日常の議員活動も一変

被災地域の実態把握や、様々な相談の処理に関係機関を走り回る日々が続いた。幸い、川西市北部と猪名川町にはさほど大きな被害はなかったが、地震の翌日から都市ガスの供給が止まり、寒い季節だけに炊事や入浴等に不自由な生活が続いていたので、被災直後に猪名川町北部の“県立奥猪名健康の郷”(自然学校受け入れ施設)に被災者を対象とした入浴施設の開放を交渉したところ、特に苦労の多い高齢者や障害者の受け入れを早い時期に実現する事が出来た。

当時、被害の大きさ等の実態把握は殆どマスコミ情報頼りで、被害状況が尋常の理解の範囲を超えていたこともあってか、様々な対応に被災地と被災地以外との温度差がかなりあったのではないかなと思う。

本格的な復興が進みつつある現在、以前にもまして住み良い兵庫づくりのために、これからもともどもに頑張ってまいりたいと思っています。

炊き出し

月 日	実施避難所	人数	献 立	担 当 者	当日用意した物
2月20日(木)夕食 (350食用意)	①川西市総合体育館	350	①肉と野菜コッパ	・岡やすえ事務所職員(3名) ・川西栄養士会会員 ・川西いずみ会会員 ・川西市議会議員(6名)及び夫人 ・川西保健所及び川西保健センター栄養士 ・その他有志若干名	・プロパンガスボンベ② ・プロパンガスコンロ③ ・大鍋 ・配食用中、小鍋 ・玉ねぎ、分 配用納肉 ・使い捨て食器 ・ゴミ袋 ・箸
	②明峰公民館	4		・川西栄養士会会員	・プロパンガスボンベ② ・プロパンガスコンロ③ ・大鍋 ・配食用中、小鍋 ・玉ねぎ、分 配用納肉 ・使い捨て食器 ・ゴミ袋 ・箸
	③多田東小学校	9		・川西いずみ会会員	
	④南花屋敷会館	10		・川西市議会議員(6名)及び夫人	
	⑤南花屋敷中央会館	8		・川西保健所及び川西保健センター栄養士	
	⑥加茂小学校	40		・その他有志若干名	
	⑦鶴寿会館	15			
	⑧寺部会館	14			
	⑨川西小学校	18			
	⑩南公民館	4			
3月5日(木)夕食 (350食用意)	①川西市総合体育館	350	①肉団子入りシチュー	・岡やすえ事務所職員(3名) ・川西栄養士会会員 ・川西いずみ会会員 ・川西市議会議員(6名)及び夫人 ・川西保健所及び川西保健センター栄養士 ・その他有志若干名	・プロパンガスボンベ② ・プロパンガスコンロ③ ・大鍋 ・配食用中、小鍋 ・玉ねぎ、分 配用納肉 ・使い捨て食器 ・ゴミ袋 ・箸
	②明峰公民館	7		・川西栄養士会会員	
	③多田東小学校	7		・川西いずみ会会員	
	④南花屋敷会館	2		・川西市議会議員(6名)及び夫人	
	⑤南花屋敷中央会館	7		・川西保健所及び川西保健センター栄養士	
	⑥加茂小学校	23		・その他有志若干名	
	⑦鶴寿会館	11			
	⑧寺部会館	7			
	⑨川西小学校	4			
	⑩南公民館	3			

緊急時の栄養士会の対応を考える

特別養護老人ホーム丹寿荘 荒 木 照 子

平成7年1月17日未明、突如ドーンという地下から突き上げるような轟音とともに家が激しく揺れるのを感じた。経験したことのない音と揺れであった。テレビには、神戸の惨状が次々と映し出されていた。

地域では、町行政を中心に救援物資の収集や、おにぎりの炊き出しなどボランティア活動が活発化し始めていた。

厚生省から1月30日付けで、「兵庫県南部地震にかかる栄養士の派遣」について、兵庫県との協議を踏まえ関係都道府県に要請があった。(社)日本栄養士会でも本事業への協力の申し出がなされ、それを受けて兵庫県栄養士会では31日に緊急の役員会が開かれた。保健医療スタッフはすでに医師・看護婦・保健婦等がチームを組み、救援活動を始めていた。栄養士の派遣要請は、避難所生活の長期化による被災住民の栄養摂取状況の把握、栄養指導・相談等を行うことが必要となってきたためである。早速、翌2月1日から丹波地域の会員による炊き出しや、伊丹・宝塚保健所管内の巡回栄養相談、西宮市二次避難所の救援活動など6月までボランティア活動は続き、この間113名の会員が参加したのである。

巡回栄養相談に加わってみると、昼間は勤めに出られたり、家の片づけ等で避難所におられるのは、高齢者が数名という状態であった。疲れや寒さ精神面の不安から、体の不調を訴えられる方が多く、保健所から預かっていった梅干しやレトルトの粥、フルーツジュース等が役立った。

食事朝食はパンと牛乳、夕食は業者委託の弁当で揚げ物等が多く、野菜は極端に不足をしていた。昼食の配給はなく、炊き出しに頼ったり、朝のパンをまわしたり、食べなかったりという答えが多かった。年配の方に比べて40代、50代の方の反応はかなり冷たく、「聞かれるだけの調査はもうたくさん」と調査には協力的ではない人も多かった。

一方、炊き出しの方は、芦屋・東灘区を中心に各地区とも実たくさんで野菜たっぷりの暖かいメニューを用意し、「たくさん食べて元気を出して」という願いのこもった内容は、「さすがに栄養士さん」と、どこでも大好評であった。

今回の震災を教訓に、震災時のマニュアルが作成されるが、同時にボランティア活動の体系図等も作成して、例えば中央機能がマヒしていたとしても、末端からでも緊急時の対応ができるような、素早い栄養士会の動きが必要である。そして、社会の認識を高めるとともに、当初から認可された保健医療スタッフの一員として活動できるよう、栄養士の立場をもっと確立したいものである。

ボランティア活動に参加して

西播磨地域理事 山 村 蛭 子

阪神・淡路大震災により亡くなられた方のご冥福をお祈りしますとともに、被災を受けられた会員の皆様に謹んでお見舞申し上げます。

“1月17日午前5時46分”この日、この時間を思い出すと、身が縮み涙がこぼれます。その日から西播磨の会員は、一刻も早く被災された方々のお役に立つことをしなければならぬと、毎日心ばかりがあせりました。

しかし、交通機関も全面ストップ、電話も思うように通じません。せめてもと西播磨の会員同志連絡を取ると、職場で炊き出し業務にてんてこまいの会員、施設に被災された方々を受け入れて一生懸命対応している会員、阪神間から食材料が届かなくて現場の給食対応に追われている会員と、それぞれの足とも大混乱で、即時に栄養士会としての行動を起こせる状態にはなりませんでした。

その間にも緊急理事・地域委員会、理事会東播磨・西播磨合同委員会を重ねながら、会員の安否把握、保健所との医療活動参加、募金、炊き出しと少しずつですが、栄養士会組織を中心とした活動が始まりました。炊き出しについて西播磨地域は、神戸市中央保健所吉田栄養士様、須磨保健所村上栄養士様と連絡を取りました。そして神戸市内150カ所以上ある避難所の中で、一般のボランティアが一度も入っておられないところで西播磨から比較的行きやすい4カ所を紹介していただきました。

炊き出しの経験がない私たちは、ありったけの知恵と情報を集め計画を立て、まず地域委員全員がやっと開通したJRを利用して、3月9日に、JR鷹取工場内避難所を訪問しました。献立には、避難生活で欠乏している魚類や野菜など生鮮食品を多く取り入れ、市から配分される弁当のメニューに重複しないよう和食の料理にしました。また、ガスが絶え、暖かいものが1か月以上も食べられないので携帯用プロパンガスや大きな鍋を持って行き、実たくさん味噌汁を作りました。

湯気の上がる味噌汁の香りは、皆さんの食欲を増し、喉を通る温かさは一瞬でも心の中を暖められたでしょうか。「地震以来こんな暖かいお汁を食べたことがない。」と笑顔で喜んでもらいました。また真っ赤な苺は、子供たちの目を輝かせました。

在宅栄養士は、被災者ひとり一人に地震で受けられた心の痛みを聞き、励ましたり健康についての話をしました。

一週間後(3月16日)滝川学園体育館、文化ホール、生活学習センターへは、朝から雨が降り続き、大きな荷物を背負っての行動は大変でしたが、地域委員をリーダーに花や土産を持って参加して下さった多勢の会員のおかげでスムーズに活動ができ、参加者全員が感無量で参加してよかったと喜びあいました。

これらの活動は、各避難施設の係の皆様、調理施設や調理を受け持て下さった会員、施設長、調理員の方々の協力が大きく、この場を借りて厚くお礼申し上げます。

しかし、被災を免れた私たちは、救済活動をもっと迅速にできなかったことが心苦しく被災地の皆様に深くおわび申し上げます。

《栄養相談の一端を紹介します》

地震のショックは大きいですが、自分だけが被災したのではないと、自分に言い聞かせ納得しようと努力されている。家族が亡くなられ一人暮らしの方は、新しい土地の仮設住宅に入っても先行きの不安がいっぱい。近所が全焼した地域で焼け残った家の人は、何だか後ろめたくて、ひっそりと暮らさねばいけないのではと気を使っておられる。小さくても個人のプライバシーの保てる場所と、共同でもいいからガスや電気器具が使える場所が一日も早く欲しい。人間関係が大変である。

弁当は動物性脂肪の多いメニューが多く、野菜特に有色野菜が不足しがちである。等々

巡回栄養指導に参加して

豊岡保健所 磯崎 基子

栄養士としてこの人たちに、今、何ができるんだろう？ 震災1か月後、巡回栄養指導時、ずっと考え、思った。火のあるところ、ないところ。自分で炊事のできる場所、できないところ(たとえカセットコンロでも)。食材の有無。

「配食弁当をいかにおいしく食べるか」、鍋一つがあればできる料理の紹介など、現地の栄養士(私の場合、芦屋保健所)の今までの資料や情報を教えてもらいながら避難所を回った。すでに、避難所によって、風邪の人は家族が配食の白ごはんを利用してお粥、おじや等を作ったりされていたが、現地にいるかぎりそれも限度があるように思う。

聞き取り調査的なことを含めての巡回栄養指導だったので、何か返してあげられるものがあればと思った。「これを使って」と渡してあげられる食材もない。「何しに来た？」とうとううしがられることも多々。

その中で、在宅栄養士さんが、巡回をしての情報交換をされるのに同席させてもらった。自分たちも被災者であり、熱がこもっていた。

正味3日間の巡回栄養指導で、とにかく受けた相談・問い合わせにその期間中に答えることを心掛けた。被災者からは、こちらがどんな職種だろうと関係なく、「(自分の掛かりつけの)お医者さんはどうされているか?」「前に、回って来た人に薬を頼んでいたがど

うなっているか」、あとトイレのこと、犬のこと等さまざま。

炊き出しをしているボランティアからは、使い捨ての食器の再利用も含めて、食品衛生についての質問が多かった。現地の電話を借りて、保健所食品衛生課に問い合わせをして、その場で答えたりしたことも...

その当時も、避難者の自立等言われていましたが、避難所の規模、事情がいろいろありすぎ、ボランティアも悩

んでいたのではないかと思います。

この巡回栄養指導のあと、2回ほど神戸市内に炊き出しの手伝いに出かけた(栄養士会といずみ会)が、その避難所からだけでなく、「電車から見えたから...」と広範囲から鍋を持って来られたりもした。

食事は、人が生きるうえで欠かせないことであり、また個別性の強いもので、震災時も、電車等に乗ればいくらでもごちそうが食べらる人もいる。反対にいくら食材があっても、購買意欲、調理意欲の湧いてこない人がいる。これらの人の方が、メンタル面も含めて、健康維持からいうと問題が多いのではなかったかと思う。

また、巡回する一人ひとりの持っている知識・行動は限られているが、異職種・異機関間の連携をもっと図って指導・巡回にあたれば、各機関で重複する内容もなく、充実した巡回ができ、被災者のストレスも、巡回する者のストレスも少しでも軽減できたのではないかと思った。

4.長期活動

(1)仮設住宅への支援活動

大震災という大きなショックをうけて、栄養士会会員も何か人の為に役立ちたいというボランティア精神が芽生えた。

H7年度栄養士会総会で会としてのボランティア活動が提案、承認され、8月理事会にて新たなボランティア活動への取り組みが具体化され、これまでの避難所炊出しの支援から、栄養士会として仮設住宅を含む被災者支援の長期活動の始まりとなった。

以後、各地区に於て各々の実情に応じたボランティア活動が勢力的に展開されました。“ケアつき住宅での食事援助”“手作り弁当での昼食会”“調理実習をしての食事会”etc.栄養士会ならではの活動は、地方新聞やタウン新聞にも紹介されるなど各地で好評をばくした。同時に、被災者からも“真心が感じられて嬉しい”“身だくさんのお汁で、温まりました”“バランスのよい食事で元気が出ました”と喜びの声を頂くなどこの活動をとおして、栄養士会員は、職場内では体験することの出来ない貴重な学習、経験の場となり、又ボランティアの喜びも経験することが出来た。

以下、地区別の活動内容を、会員の感想を併せて報告する。



神戸地区支援活動（1）

	実 施 日	事 業 名	支 援 内 容	参加栄養士	参加人員
東 灘	H 7 年 10月19日（木）	仮設住宅総合 健康相談・健診 併設栄養講習会 （栄養指導車）	試食配付 メニュー集紹介 栄養相談	1 名	45 名
	25日（水）			1	61
	11月1日（水）			1	70
	2日（木）			1	70
	16日（木）			1	80
灘	11月3日（金）	イベント 「元気アップ講座」	資料の配付・説明 牛乳・メニュー集配付 体脂肪測定	3	500
中 央	10月4日（水）	仮設健診	栄養相談	1	33
	11月3日（水）	イベント 「お・愛・ふれあい祭り」	食生活チェック 談話栄養指導	4	66
北	11月19日（日）	総合健診総合 健康相談	栄養相談	3	26
長 田	11月12日（日）	総合健康相談 栄養指導車	栄養相談 メニュー集配付	3	53
北 須 磨 支 所	12月12日（火）	巡回健康相談 「ばらばら健康クラブ」	調理実演と試食 栄養相談 メニュー集配付	9	22
	H 8 年 1月9日（火）			2	10
	2月13日（火）			2	15
	3月12日（火）			2	12
垂 水	1月19日（金）	骨密度検診 事後指導教室	試食づくり 試食・メニュー集配付	2	53
西	H 7 年 10月14日（日）	イベント 「宮谷健康まつり」	栄養相談 資料の配付	3	74

神戸地区支援活動（2）

	実 施 日	事 業 名	支 援 内 容	参加栄養士	参加人員
A ブ ロ ッ ク	H 7 年 12月2日（土）	東灘区 六甲アイランド第3 ふれあいセンター	『高脂血症予防』 体脂肪測定 講和 試食 栄養相談	8 名	60 名
	12月9日（土）	東灘区 六甲アイランド第2 ふれあいセンター		10	60
	H 8 年 2月18日（日）	灘 区 西瀬公園ふれあい センター		9	40
	3月20日（祝）	灘 区 灘南ふれあい センター		9	40
B ブ ロ ッ ク	3月17日（日）	北 区 藤原台第7ふれあい センター	『成人病予防』 体脂肪測定 講和 試食 栄養相談	10 （A・C）	80
C ブ ロ ッ ク	H 7 年 11月16日（土）	西区 高塚台ふれあい センター	『あなたの食生活チェッ クしてみませんか』 体脂肪測定 講和 実演・試食 栄養相談	11	32
	12月2日（土）	垂水区 本多園南ふれあい センター		12	38
	H 8 年 2月3日（土）	垂水区 新多聞ふれあい センター		20 （A・B）	140
	H 7 年 12月17日（日）	須磨区 菅の台ふれあい センター	お誕生会・試食	2	30
	1月21日（日）		お食事会 調理実習	2（A）	30
	2月18日（日）			2	35
	3月24日（日）			2	35



西宮地区支援活動

実施日	場 所	支 援 内 容	参加栄養士	対象件数
H 8 年 2 月 13 日(水)	ケア付仮設 松生公園	・食事作りを媒体とした栄養相談 ・メニュー かわりお好み焼き	名 4	食 23
2 月 14 日(木)	ケア付仮設 夙川紫陽花公園	・食事作りを媒体とした栄養相談 ・メニュー ぜんざい	3	25
2 月 27 日(水)	ケア付仮設 浜戒公園	・ ・	3	23
3 月 6 日(水)	ケア付仮設 上田第二公園	・ ・	3	25
3 月 13 日(水)	河原町 ふれあいセンター	・試食と栄養相談 ・デザート カクテルフルーツ	3	18
3 月 15 日(金)	西宮市枝川町 ふれあいセンター	・ ・	3	33
3 月 21 日(木)	西宮市高須町 ふれあいセンター	・ ・	3	20
3 月 25 日(日)	ケア付仮設 松生公園	・食事作りを媒体とした栄養相談 ・メニュー 五目炊き込み御飯、清汁	3	20

宝塚地区支援活動

実施日	場 所	支 援 内 容	参加栄養士	対象件数
H 7 年 12 月 9 日(土)	宝塚市立西公民館	・震災対策身障者大会に共催 ・メニュー 炊き込み御飯、松風焼き、野菜添え、卵スープ	名 7	食 100
12 月 9 日(土)	光明第 4 公園 高齢者身障者用住宅	・食事作りを媒体とした栄養相談 ・ ・ぶりの照り焼き	7	30
12 月 9 日(土)	高松町 高齢者身障者用住宅	・ ・	7	20
H 8 年 1 月 27 日(土)	光明第 4 公園 高齢者身障者用住宅	・食事作りを媒体とした栄養相談 ・メニュー 散らし寿司、おでん、煮びたし	7	30
1 月 27 日(土)	高松町 高齢者身障者用住宅	・ ・	6	20
2 月 29 日(火)	北雲雀丘仮設 ふれあいセンター		1	18

芦屋地区支援活動

実施日	場 所	実 施 内 容	参加栄養士	対象件数	備 考
H7年 9月25日(水)	高森南 ふれあいセンター	・食事を媒体とした栄養相談及び栄養相談 ・メニュー 塩麴の残肉鍋、ふりかけおにぎり	名 1	食 9	糖尿病、高血圧の有病者に栄養指導を行う
10月30日(水)	高森南 ふれあいセンター	・メニュー 豚肉と白菜の重ね煮、大根の煮めし	1	10	〃
10月31日(木)	高森北 ふれあいセンター	・メニュー 塩麴の残肉鍋、ふりかけおにぎり	1	8	高血圧の有病者に栄養指導を行う
11月21日(木)	高森北 ふれあいセンター	・メニュー 豚肉と白菜の重ね煮、大根の煮めし	1	6	高血圧の有病者に栄養指導を行う
11月27日(水)	高森南 ふれあいセンター	・メニュー 大根と厚揚げのうま煮、常備菜ミソ炒り	1	7	糖尿病、高血圧の有病者に栄養指導を行う
12月11日(水)	真川 ふれあいセンター	・メニュー 豚肉と白菜の重ね煮、大根の煮めし	1	7	高血圧の有病者に栄養指導を行う
H8年 1月19日(金)	〃	・メニュー 豆腐団子入りほっか汁	1	22	〃
1月25日(木)	高森南 ふれあいセンター	・メニュー 〃 ・メニュー 和風おでん	1	11	糖尿病、高血圧の有病者に栄養指導を行う
1月29日(水)	高森北 ふれあいセンター	・メニュー 豆腐団子入りほっか汁	1	10	高血圧の有病者に指導を行う
2月16日(金)	真川 ふれあいセンター	・メニュー ポトフ	1	14	高血圧の有病者に栄養指導を行う
2月26日(水)	高森北 ふれあいセンター	・メニュー 〃 ・メニュー 〃	1	16	〃
2月29日(水)	高森南 ふれあいセンター	・メニュー 〃 ・メニュー 〃	1	18	糖尿病、高血圧 〃
2月15日(木)	真川 ふれあいセンター	・メニュー ナゲット《にらにつけ焼き》	1	16	高血圧 〃
3月22日(金)	高森北 ふれあいセンター	・メニュー 〃 ・メニュー 〃	1	5	〃
3月28日(木)	高森南 ふれあいセンター	・メニュー 〃 ・メニュー 〃	1	12	糖尿病、高血圧 〃

東播磨地区支援活動（加古川市松風団地）

実施日	実 施 内 容	参加栄養士	食 数 (参加者)
H7年 10月13日 (金)	・バザーと模擬店 (関東煮、ぜんざい、くりの漬皮煮、きつねうどん、みたらし団子)	名 13	食 合計850
10月26日 (金)	・健康と食べ物についての話 ・クッキー持参	3	50
11月2日 (金)	・すいとんとタイ米の食べ方等の実習	3	50
11月16日 (金)	・高血圧予防と塩分の話 ・味噌汁の塩分測定	3	
12月7日 (金)	・老人の健康の話 ・ひじきの炒め煮を持参と作り方説明	3	100
12月21日 (金)	・今後の健康管理についての話 ・五豆大豆の煮物、大根煮の胡麻和え等持参	3	60
H8年 1月11日 (金)	・風邪の予防の話 ・切り干し大根の煮め煮等配布	3	(23名) 50食
1月25日 (金)	・風邪、高血圧、塩分についての話 ・弁当の配布	3	(20名) 50食
2月8日 (金)	・1人暮らしの食事について	3	20
2月22日 (金)	・風邪の予防と食べ物についての話 ・手作り豆餅の配布	3	50
3月14日 (金)	・弁当の配布 ・食物繊維についての話 ・アンケートの実施	3	50
3月28日 (金)	・弁当の配布 ・タオル体操と肥満等の指導 ・アンケートの実施	7	150

（三木市緑が丘住宅）

実 施 日	実 施 内 容	参加栄養士	参加者
H 7 年 11月9日 (木)	・医師の診察後の栄養指導	名 1	名 6
11月16日 (木)	・医師の診察後の栄養指導	1	3
12月14日 (木)	・医師の診察後の栄養指導	1	4
12月21日 (木)	・医師の診察後の栄養指導	1	3
12月25日 (木)	・炊き出し及び栄養指導	11	60食
H 8 年 1月9日 (木)	・炊き出し（新年の食事、えび料理等）	3	50食
1月18日 (木)	・医師の診察後の栄養指導	1	5
1月25日 (木)	・医師の診察後の栄養指導	1	4
2月15日 (木)	・医師の診察後の栄養指導	1	6
2月29日 (木)	・医師の診察後の栄養指導	1	5
3月14日 (木)	・医師の診察後の栄養指導	1	8
3月28日 (木)	・医師の診察後の栄養指導	1	8

丹波地区支援活動

“わいわいランチタイム”

お弁当をみんなで食べた後、楽しくゲームや健康体操。ゆうちゃん(腹話術)も特別ゲストで参加

実 施 日	場 所	支 援 内 容	参加栄養士	対象件数
H 8 年 2月23日(木)	三田市 富士ヶ丘 (214所帯) 相生 (80所帯)	・山菜御飯 ・田舎煮 ・鰯の照り焼き、菜の花の お干たし、苺 ・ほうれんそうとしめじの 胡麻あえ ・丹波黒豆 ・吉野汁 ・伊予かん ☆おやつ 甘酒 ☆おみやげ あざみ菜漬	名 30	名 110

西播磨地区支援活動

実 施 日	場 所	支 援 内 容	参加栄養士	対象件数
H 8 年 2月3日出	姫路玉手仮設住宅	・食事配給 (御飯、豚汁、漬物) ・栄養相談	名 6	名 約200
3月3日出	姫路玉手仮設住宅	・食事配給 (アナゴの散らしずし、蛤 汁、含め煮、あられ) ・桜草、パンジーの鉢植え 2鉢 ・栄養相談	6	約200
4月5日出	姫路玉手仮設住宅	・ ・ ・	1	約200

淡路地区支援活動

実 施 日	場 所	支 援 内 容	参加栄養士	対象件数
H 7 年12月23日出	津名町仮設住宅 五色町仮設住宅訪問	・簡単に出来るおせち料理集 の配布 ・風邪を引かないための注意 集の配布 ・おせち料理材料をそえて	名 35	名 300
H 8 年 3月4日出	北淡心の ケアセンター訪問	・高齢者向き分かりやすい体 のしくみと食べ物冊子 ・成人病にならない食生活 ・手作りおやつ3種類	11	50

(2)ボランティア活動参加者の声

仮設住宅等に対するボランティア活動に参加した会員からの声をあつめた。

緊急時の支援体制づくりを

特別養護老人ホーム松寿園 梅 垣 佳津枝

阪神大震災発生後、阪神ブロック内の老人ホームに施設の被害や生活物資のニーズ状況を把握し、直ちに準備にとりかかった。水道、ガスが使用できないとのこと。この状況を頭におき、第1に準備した物は水分の確保(飲料水をポリタンク10個で180リットル、みかん箱10箱で200リットル、牛乳200リットル)、第2に少し日持ちがする主食(半生カップそば400食)、第3に簡単に洗浄のできる野菜(白菜100Kg)、第4に調理用の水の代わりに使用できる料理酒(96リットル)、第5に長期的に副食として使用できる佃煮(昆布の佃煮10Kg)、第6に虚弱者の方の栄養補助食品(MA-7,500ccを24箱)、第7に使い捨て食器(丼、おしぼり、紙コップ、皿など)、第8に紙おしめ、以上の品物である。これらを各関係業者に緊急依頼をし当日に何とか搬送できる段取りができた。しかし、この中で一番困ったことは、飲料水用のポリタンクの確保である。業者10件片っ端から電話するが、品物不足とのこと。その後約1時間30分程の遠距離地でやっと10個程の確保ができた。残りはしかたなく、ナイロン袋を二重にし、水を入れ輪ゴムでしっかり縛り、みかん箱の段ボールに入れて運んだ。この方法は想像以上に安定して良かった。又栄養補助食品の栄養剤は、道路が大渋滞している中を大阪より業者に丸1日かけて搬送してもらい、数力所の施設に分けて確保した。このように生活物資の中で、今本当に何が必要か考え準備したつもりであるが、実際震災を受けられた施設として本当に役立つのか心配であった。しかし、翌日依頼施設へ到着し、寝食を忘れ精一杯頑張っておられる職員さん(栄養士さんなど)とお出会ったときには、心配どころかとりあえず良かったと胸をなでおろしたのである。それと同時に感じたことは、食事を担当している栄養士は、なんとしても食べられる物を毎日3食確保し、提供しなくてはならないという大変な責務があること。そしてこの責務を果たすには一施設の栄養士のみではとても無理であること。やはりこのような緊急時には各施設の横のネットワークによる援助が絶対必要であるということである。今後震災など予期せぬ不幸な出来事がいつ突如出現するかわからない現在、まず我々が今後も検討しなくてはならないのは緊急時における支援体制づくりではないかと今回の震災により痛切に思った。

ボランティア活動を通じて

医療法人愛和会 金沢病院 小 野 香

悪夢のようなあの日からはや1年半が過ぎました。地震が起きた瞬間は被災者全てが共通の思いを経験したはずで、ところがその後は全く異なります。家族が皆無事だった人、家族を失った人、家が無事だった人、家を失った人……。幸いにして、私は家も家族も失うことがありませんでした。地震後しばらくは不自由な生活を強いられていたものの、それもライフラインの復旧につれて徐々に元通りの暮らしに戻ってゆきました。

生涯二度とないであろうこのような大震災は、大変不謹慎な言い方をすればとても貴重な経験でした。しかし当時私は栄養士として歩み始めたばかりでしたので、今思えばもっと何かできたのではないだろうかという思いが残っています。

当時に対する記憶は薄れ、また後悔も入り交じりたいへん複雑な思いが交錯していた頃、栄養士会のボランティア活動を知り、その組織に登録しました。

栄養士会ボランティアの主旨は、仮設住宅敷地内の集会所を訪問し、“不自由な生活の中でも健康に留意し栄養もって元気に暮らしましょう”というもので、その活動内容は30名程集まられた仮設住まいの方々とふれあいの時間を持つ、といったものでした。その際、栄養指導の媒体である食べ物や栄養素についての話や歌等も用意した上、

時間としては約2時間をかけて行いました。

被災者の方々は、笑顔で接して下さったので明るく生活を送られているということが分かり、私としては少し安心もしました。しかし表面的な明るさの一方、実際の生活には問題点がいくつかありました。台所の調理台が狭く、使い勝手が悪いためか、外食や弁当に頼るという栄養バランスに気を配れない食生活を送る方が多いように思いました。高齢の夫婦や独居者が対象だったため特にそのような傾向があったのかもしれませんが。中には糖尿病、高血圧症、高脂血症などの食事療養が不十分な方、運動不足のため肥満傾向にある方もいらっしゃいました。このような方には食事に対しての再認識を促し食生活改善への意欲を取り戻させるためにも外食を含めた栄養指導を行う必要性を感じました。訪問した際、個別に話をする機会が持てたので多少は問題解決の糸口を作ることができたのではないかと自負しております。

引き続きボランティア活動を通じて、仮設住まいの方々の食生活改善のために少しでも役立つ事を行うと共に、災害時に栄養士が専門家として果たすべき役割について今後も考察してゆきたいと思っております。

仮設住宅「ふれあいセンター」の巡回栄養相談を通して

芦屋市保健センター 名 村 靖 子

平成7年9月より仮設住宅の住民のためのコミュニティ形成の場やボランティア活動の拠点として利用できる「ふれあいセンター」が芦屋市内に4カ所建設されました。これは県ふれあいセンター協議会によってつくられたもので、それぞれ集会室と相談室を持っています。管理運営は各運営委員会があたり、心身の健康増進につながる事業、高齢者等の生きがい創造につながる事業、住民相互や近隣地域とのふれあい交流事業、生活情報を提供する事業などが行われます。その中の心身の健康増進につながる事業の一環として地域を担当する保健婦が中心となって血圧測定や健康相談、栄養士による栄養相談、芦屋こころのケアセンターの心理相談員による心の相談を一チームとして月一回各ふれあいセンターで行っています。平成8年5月からは戸数の少ない仮設住宅の集会所での健康相談も加わり、市内11カ所を保健センター5カ所と保健所で6カ所に地区分担をし、月一回行っています。

住民の方は長らく仮設住宅での生活を余儀なくされておられます。寒い時にはすきま風、雨の日はうるさいほどの雨音、暑いときには、クーラーがきかないほどの蒸し暑さの中で、調理をするにも一口コンロとせまい流しという条件では、手順の多い料理はする気がしめんとされる方が多く、調理済み食品を買われたり、配食サービスを受けて工夫しておられます。身体的には降圧剤の服用者が多く、慢性疾患を持っておられる方もコントロールがなかなか難しいようです。月一回の相談ですが、心待ちにしている方もおられ、試食をしながら食べることで困っていることを訴えられます。「食べ過ぎているのか、最近太ってきた」「骨粗鬆症といわれているがCaのとり方は」「血中コレステロールが高いといわれているが、下げるのに良い食べ方は」「貧血の食事のとり方は」「塩辛い物を食べ過ぎていないか」「野菜の取り方が少ないように思うが」「酒の量が最近増してきた」「甘い物が急にほしくなってきたが砂糖の取りすぎでは」等食にまつわる事だけでなく、家族や経済の問題や将来の不安等についても話し込んでいけます。話をしてもすぐには解決しないことばかりですが、来られた時より明るい表情で帰っていかれ、また来月来ますと言われるとうれしくなってしまいます。

栄養相談といってもほんのすこしの手助けに過ぎないと思いますが、食を通じて元氣や食べることの大切さが伝えられたと思います。

試食は兵庫県栄養士会との共催という形で震災の義援金を使わせて頂いて作りました。

季節の素材を使った、一鍋でできて、簡単でおいしい献立を1～2品食べていただきました。例えば「塩鮭を使った飛鳥鍋」「白菜と豚肉の重ね煮」「豆腐だんご入りほかほか汁」「鶏肉のポトフ」「にらのつけ焼き」「豆腐入り草だんご」「蒸し鶏の野菜和え」等です。

病原性大腸菌O-157による食中毒の慢延で平成8年7月22日の「高浜北ふれあいセンター」の相談から急遽試食の中止が決められました。楽しみにしていただいていた試食という媒体はありませんが、災害復興にむけて、やすらぎの住まいが確保され仮設住宅が解消する日まで、栄養相談を通して心身の健康を保つために明日へのエネルギー源

である食べることに意欲を持っていただければと思います。

仮設住宅への訪問栄養指導

三田市在宅栄養士 井 殿 雅 代

平成7年度半ばから、保健所の活動の中で仮設住宅の訪問が始まり、最初は、保健婦さんと二人一組で、生活状況の把握にまわりました。なかなか食生活の話は聞けず、生活一般の苦情が主で、特に神戸から三田という田舎に追いやられたという思いが強い様で、食事状況にしても、物価が高い、新鮮な物がない等、生活面での訴えが多くありました。全体に健康状態が把握できた時点で、栄養士(二人組)で、病態であがってきた人、高令者の一人ぐらしを対象に個別訪問を始めました。初めは、栄養指導というよりも、相手の訴えを聞く事が主になり、何回か、訪問して行くうちに、食事の内容も聞ける様になり、その日の状態によって指導をおこなえる様になって来ました。

慢性疾患をもつ、40～50代の男性の一人ぐらしも多く、ふれあいセンターで、調理実習を行う事にしました。まず、初歩的な料理で、道具もあまり使用しないで、栄養バランスの取れるという事を基本において、献立をたて実習をおこないました。

一緒に調理して、栄養指導する事によって、摂取量、味付など、口頭でいうよりも、より理解してもらえた様になります。参加者の中で、90才の男性は、一人ぐらしなので、ほとんど外食だったそうですが、参加する様になって、自分で調理ができる様になり、家で食事する回数が増えたと、うれしい報告もありました。

ボランティア活動に参加して

モロゾフ(株) 廣 田 有加里

平成7年1月17日に発生した阪神・淡路大震災により多くの尊い命が失われ、そのうえ多数の負傷者や家屋の損壊、さらに多くの事業場施設に大きな被害をもたらしました。私自身も被災者でしたので、ライフラインが復旧するまでは余裕がありませんでした。ですから、今、振り返ると、『ボランティア活動をしたい!』という気持ちが湧いてきたのは、私の心に少し余裕がもてるようになってきてからです。震災当初は、自分のことで精一杯でしたが、住居、家族、仕事等を失った被災者の映像を見るたびに心が痛みました。また、私の勤務する会社の従業員からも被災状況の“なまの声”を聞く機会があり、「私に何かできることはないだろうか・・・」という思いが次第に強くなってきました。ちょうどその頃、栄養士会のボランティア募集を見て、すぐに応募しました。

私が訪問した仮設住宅にはふれあいセンターがありましたので、仮設住宅の自治会の方々の協力により、センターで栄養の講話をした後、野菜をたっぷり使った料理の試食を提供し、全員で歌を歌ったりする等、楽しく仮設住宅の方々と過ごすことができました。

ふれあいセンターに集まって来られる方々は、皆さん元気で、明るく、前向きで、私達を快く受け入れて下さいました。そして、毎日の生活状況について、いろいろと話をして下さいました。ただ、ふれあいセンターに出てこられなかった方々のことが気掛りに思っています。自治会の方からは「行事に参加する人はいつも決まっているので、参加されない人に対しても配慮してほしい」という声がありました。この件については今後の課題の一つだと思います。

この度のボランティア活動は、各仮設住宅の自治会の方々の協力によりスムーズに進めることができました。私は『ボランティア活動』について語るほどのことはしていませんが、多くのことを学びました。今後も、長期に渡って活動を続けていきたいと思っています。

阪神・淡路大震災における兵庫県栄養士会淡路地域のボランティア活動

1.はじめに

阪神・淡路大震災で一躍有名になった淡路島は、兵庫県の最南端に位置している。南北に細長く、南に広く北にいくほど細く、琵琶湖によく似た形をしている。南は四国の鳴門大橋でつながり、平成9年、明石大橋の完成によって、本州と四国を直結する予定である。淡路島は、周囲155km、面積597km²、兵庫県全体の7.1%にあたる。1市10町からなり、人口17万弱といわれ年ごとに若年層が減少し、高齢化・過疎化が目立っている。また、南側は東西にのびる和泉砂岩層と北部の南北にのびる花岡岩層に分かれ、このたびの地震は、この2つの地層が明暗を分けたともいわれている。

2.町のお大半が壊滅に近い被災地に対する救援活動始動

1月30日、兵庫県栄養士会では、被災地外の役員で臨時会議を開き、日本栄養士会と厚生省からの意向を兵庫栄養士会長より聞かされ、兵庫県栄養士会として、

1. 被災地への義援金の募集について
2. 国・県が実施している保健班に参加、巡回栄養相談をボランティアとして実施する。
3. 栄養士会会員の被災現状の把握
4. 一般被災者への炊き出しは、地域を決めて実施する。

以上、4つについて活動を呼びかけた。

これに基づき、淡路地域ではすでに徳島県をはじめとする四国医療班が津名保健所を拠点に活躍中であった。1月31日、兵庫県栄養士会淡路地域の役員会を開き、兵庫県栄養士会の救援方針を踏まえ話し合った。

すでに、津名保健所および被災地からの要請もあって、水の出ない特別養護老人ホームでの調理を手伝っている会員もあり、我々栄養士だけの人数で何が出来るを話し合い、3つの方針をたてた。

1. 電話網を通じ会員に、被災地の避難所へ炊き出しボランティアに参加出来る人を募集
2. 県、保健所の実施している巡回栄養相談スタッフとして参加しよう。
3. 急を要する北淡町避難所での炊き出しボランティアを、役員および有志で早急に実施しよう。

3.ボランティア実施にあたって

1.北淡町、一宮町へは、近くの人でも車で30分、遠い人は50分程の距離がある。また、この地区は地震の震源地でもあるので、二次災害および途中の災害も考え、参加する会員は予震特約付ボランティア保険に加入してもらった。

2.炊き出しボランティア

北淡町対策本部と連絡を取り、炊き出しボランティア希望を申し込んだ。日時は2月5日(日)として、昼食400人分を避難所4カ所で行う。炊き出し人員は、10名で実施。朝7時30分現地集合を決めた。前日、実施に先だって避難所の場所を確認し、炊き出し用器具の有無調べなど、対策本部と再度打ち合わせをした。現地調達出来る救援物資や、避難所の人たちの希望下調べ調査に避難所へ行き、水道、水の使用出来る箇所、ガスコンロの大きさ等も含め、献立を作成した。

献立

1. 関東煮(大根、こんにゃく、厚揚げ、人参、かしわ)

2. 白菜の八宝菜風煮(白菜、豚肉、人参、生しいたけ)
3. ほうれん草のおひたし
4. ごはん(炊きたて)

3.避難所への巡回栄養相談

地元津名保健所保健婦、四国保健班とともに避難所栄養相談に参加。長期化する避難所での生活に対する不安、仮設住宅に入居するまでという目標を希望にがんばっている人たち、食事療養している人たちの食事と健康に対する不安、1つでも2つでも不安を取り除けたらと、一同必死で避難所を一日中巡った。また、夕方の方が避難所人口が増えると聞けば、夕方から夜間にかけて巡回相談を実施した。このような巡回相談は、勤務栄養士にとってかなりの負担になった。しかし、施設長などの理解もあり、栄養士は皆がんばり通した。

4.避難所の炊き出し自立に向けて

巡回指導に行き、何回か同じ避難所で顔を合わせるうちに顔なじみになり、「炊き出しごはんがかたい」「同じ副食だ」など、本音が聞けた。そして若い人たちに、自分たちで1日1回でも料理を作ってみたいという人たちが出て来た。

5.避難所生活での自立の支援

対策本部や地元保健所は自立への意向もあったので、急速に話がまとまり、炊事場所の確保・材料の調達方法などのめどもたった。私たちは、土曜日・日曜日であれば勤務栄養士も手伝いが出来ると考え、避難所ごとに調理班の中へ2～3名で参加、食材料の一部を補助して変化あるメニューや、手のこんだメニューを指導し一緒に作り、被災者から喜ばれた。

6.仮設住宅に入って料理を作ろう

3月に入るとだんだん仮設住宅が出来、入所を待つ人が多くなった。一宮町では仮設に入っても炊き出しに頼ることのないよう、仮設住宅でできる料理指導の希望があり、避難所の人たちとともに料理教室を開いた。「元気は食事から、簡単に出来る料理です。みんなで作ってみませんか」を呼びかけ実施した。

献立は

- 鮭と卵の妙めご飯
- 魚と野菜のホイル焼き
- 卵と豆腐のスープ
- かまぼこサラダ
- キャベツ、ほうれん草、豚肉のごま風味和え

4.仮設住宅団地「ふれあいまつり」への参加(4月15日)

次に、「大震災より3カ月の避難所生活よりやっと仮設住宅に入った人たちを励まそう」を、がんばれ淡路ボランティアグループとともに、4月15日に、“鯉のぼりをあげよう”“仮設に花を植えよう”というイベントに参加。昼食の計画を兵庫県栄養士会に任され、私たちは5つのイベントを計画実施した。

1. 北淡町は600戸の仮設住宅があるので、200個程度の弁当づくりを対策本部より依頼された。
2. イベント会場において、「仮設住宅の狭い台所でも簡単に出来る料理実演講習会」を開催し、100人分試食を作る。献立は、ごはん・煮込みハンバーグ・ほうれん草とキャベツのナムル・五目豆。エネルギー370kcal、たんぱく質33.4g、脂質24.3g、食塩4g。
3. 「食事なんでも相談」コーナーの開設(保健所栄養士に担当してもらう。)
4. 不足しやすい食品を提供
1日に食べて欲しい緑黄色野菜やたんぱく質源食品を色とりどりのポリカゴで提供し、使用してもらう。
5. カンタン料理集配布

コンロ1つで簡単に作れ、季節感のある家庭料理の作り方集を配布することにした。

当日天気もよく春の暖かい日差しの中、朝7時30分より、学校給食施設を利用させていただき弁当作り、スタッフ20名と給食センターの所長さん他ボイラー担当者など、総出で協力を得て、無事時間内に出来上がり、大変だったが何とか終わったという感じだった。

5.まとめ

私たち栄養士会員は大きなことは出来なかったが、巡回指導や炊き出しボランティア等、延べ85名の参加を得て、淡路の被災地の人たちとともに自分たちで出来る範囲内のことを模索し夢中で行動してきた。改めて食事の大切さ、食べものの必要性を身を持って体験した若い会員たちは、栄養士の活動が幅の広い意義のある職種であることを改めて認識し、仕事とへの意欲が出て来たのではないかと考えている。

これからも仮設住宅の入所者の方々に何らかの手助けが出来たらと思っています。私たちの活動は、全国の会員の皆様方からの温かい多額の義援金をいただいたことや勤務先の上司の配慮、ボランティア参加への理解、同僚の一方ならぬ協力、家族の励ましやいたわりの積み重ねによるものと心より感謝し、被災に遭われた地域の人たちの1日も早い復興を願っています。

支援をして感じたこと

社町保健センター 井 上 武 子

阪神・淡路大震災までは、災害時の救済活動は、どこか他人事という感じが自分の中にあった。

1月17日の地震の後、いろいろな情報の中、今私たちに何ができるのか。ずっと、そう思っている中で、兵庫県栄養士会からの緊急会議が開かれ、支援方法が決定した。

- 会員相互の安否確認
- 炊き出し(長田区、荻藻中学校)
- 仮設住宅巡回栄養相談

以上に参加させていただき、特に仮設住宅巡回栄養相談について感じたことを述べたいと思う。

“あの日”以来8カ月が経過し、仮設住宅(加古川市松風団地)を巡回栄養相談することになった。震災直後、道なき道を3時間程かけて、長田区の避難所へ炊き出しにいった感動(自己満足かもしれないが...)が、まだ私の中に残っていたので、仮設住宅についても期待していった。入居されている方からの最初の言葉が「今日は何、持ってきてくれたん?」の言葉。当初の頃のボランティアも日々、減少し、病院へ行くのも交通の便が悪い、買い物へ行くのも困難な状況。精神面での十分なケアができていない。

そんな中で「バランスのよい食事」を基本に全体の栄養講義は、受け入れが悪く、試食をもつての個別訪問の方が良かったと感じた。しかしこの活動も2週間に1回、メンバーも固定していないことから、本当に相手の求めている指導、自立できる支援ができていくかという疑問が残ったままで帰路についたのは私だけだったのだろうか?

地域保健法の施行にともなって、市町と保健所のつながりは、希薄になりつつあるように思えますが、今後それぞれの役割を踏まえながら協働し、一日も早い復興を願って、今後も栄養士として支援できることを考えたいと思う。

神戸女子短期大学ボランティア活動報告

神戸女子短期大学 森下敏子、山本下隆子、西川貴子

1.実施までの経過

当大学の所在地であるポートアイランドには、仮設住宅が第1から第7までに分かれて約3,000戸建っています。私達で何か住民の方のお手伝いができることはないかと考え、神戸市衛生局や中央保健所に相談したところ、「住民の方には高齢者が多く、部屋に閉じ込めりがちなので、外でのコミュニケーションの場を提供してほしい」との要望がありました。そんな折り、ふれあいセンターが順次オープンしましたので、ふれあいセンターで「お楽しみ会」を開催することにしました。

2.実施内容

1)第1回 お楽しみ会

- 実施日 平成8年2月27日(火)
14:30～15:30
- 場 所 ポートアイランド内仮設住宅 各ふれあいセンター(7カ所)
- 内容
 1. 折り紙で雛人形を折って色紙に貼り、吊るせるように仕上げる
 2. ひなまつりの歌を歌う
 3. 手作りのマドレーヌとクッキーで茶話会
 4. 第6仮設のみ人形劇部による人形劇“動物村の遊園地”を上演
- 学生及び教員参加者数
学生(お菓子作り95名、訪問担当81名) 教員17名 参加延べ人数合計約190名
- 住民参加者総数 約180名
- 訪問までの準備

案内:お楽しみ会の案内書を作成し、一週間前に各家庭に配布
各住宅群の入口にポスター掲示

グループ編成:

1. 訪問班 初等教育学科の教育実習経験者をリーダーに1施設約10名程度で編成、事前に折り紙の作り方、歌の練習をして、進行の打ち合わせを行う。
2. お菓子作り班 主に栄養士コースの学生を中心に班を編成、クッキーの材料の調達、お菓子作り、袋詰め、メッセージカード作成等の作業を行う。

当日持参するものの準備:雛人形作りに要する文具一式、紅茶、紙コップ等の茶話会で必要なもの一式

2)第2回 お楽しみ会

- 実施日 平成8年7月11日(木)
14:00～15:00(1カ所12日)
- 場 所 ポートアイランド内仮設住宅 s
各ふれあいセンター(7カ所)
- 内容
 1. マーブリングを使ってうちわ作り

- 盆踊り
- 手作り水ようかんで茶話会

- 学生及び教員参加者数
学生(お菓子作り15名、訪問担当50名)教員15名 参加延べ人数合計約80名
- 住民参加者総数 約140名
- 訪問までの準備 第1回に準じる

3.実施後の感想等

説明会当初は学生の対応に不安がありましたが、仮設ふれあいセンターでは学生たちは積極的に接し、和やかな雰囲気ですぐに住民たちと交流しました。結果的には「楽しかった」と喜んでもらえ、参加者の笑顔を見ることができました。

例えば第1回目は雛人形作りでしたが、女性が多い中、少数の男性の方も一生懸命取り組んで下さいました。「体が悪いので、迷惑をかけると思うけど独りでいるのが寂しいのでしました」とおっしゃったおばあさん、「こんなに楽しかったのは久しぶり、お菓子もおいしかった」とおっしゃって帰られた方、また2～3カ月後、写真を持って訪問すると、その時作った雛人形をまだ壁に飾っておられた人もあり、たいへん歓迎されました。

授業の関係上、一斉に実施するのは年に2回くらいになりますが、今年の学園祭に招待したり、個々に交流している学生もいます。

第1回目は、教員が中心で進めましたが、それ以後学生のボランティアグループが発足し、第2回目は、ボランティアの学生らが中心になって、学内で手作りクッキーやマドレーヌを販売して活動資金を作り、学生中心で進行しました。

学生自らが企画、進行した会で、住民の方に喜んでもらったことが、学生の喜びとなり、学内では経験できない生きた勉強にもなって、別の意味で大きな成果があったと思います。

4.今後の予定

このような活動を行うにはいくらかの資金が必要です。ボランティアグループは、11月半ばに開催された学園祭を利用して、チャリティーオークションを行い、資金集めをして次の計画を進めています。平成9年2月下旬に第3回目のお楽しみ会を実施する予定です。また、皆様方のご意見などがありましたら是非お寄せ下さい。

兵庫女子短期大学ボランティア活動報告

兵庫女子短期大学 春木 敏

対 象	実 施 日	内 容
芦屋市立養護老人ホーム 和風園入所者 約60名	1995年5月17日	"和風園創立祭" イベント(大阪市立大学ボランティア)に参加。調理補助・ゲーム指導など入所・避難老人と交流
東加古川仮設住宅住民 不特定多数	1995年8月22日	"モロヘイヤを育ててみませんか?" 緑黄色野菜不足改善にと大阪のボランティアが育てた苗を 仮設住宅敷地内に有機農園に移植
東加古川仮設住宅住民 約30名	1995年10月24日	"モロヘイヤを食べてみましょう!" 栄養の話と調理実演・試食 エジプト風スープ、お浸し、ひき茶かん
兵庫女子短期大学在学生 不特定多数	1995年11月11日 12日	兵庫女子短期大学祭にて "阪神・淡路大震災" 展示コーナーを設置し、学生への啓発 と募金活動
東加古川仮設住宅住民 不特定多数	1995年9月～12月	兵庫女子短期大学ボランティアサークル発行機関紙掲載の "栄養と料理紹介" 記事の指導

活動後記: "モロヘイヤを育ててみませんか?"

活動は'95年7月、兵庫県栄養士会開催シンポジウム「“阪神・淡路大震災”と栄養士活動を考える会」で講演戴いた大阪市立大学平井和子先生の紹介がきっかけとなり始まりました。また、“和風園創立祭”参加は大阪市立大学大谷貴美子先生のお誘いを受けて参加しました。両先生はじめ、大阪の学生ボランティア活動との連携によってささやかな本学のボランティア活動は啓発を受け動き出しました。当時の学生は'96年3月に卒業し、今、後進の育成を図っています。息の長いボランティア活動をとおして、栄養士養成における社会活動のありかたを模索していきたい。震災体験を無駄にしないためにも・・・。

栄養士養成施設としてのボランティア活動

武庫川女子大学食物栄養学科 田 中 敬 子

兵庫県栄養士会会員である教員が中心となり、西宮市・芦屋市への支援を検討した。栄養士会会員のほとんどが、震災で被害を受け支援を受ける立場にあり、一般市民への支援は不可能な状態にあった。そこで、大学に、学生と一緒に支援活動を実施することの了解を得て、計画した。市の対策本部と協議、次ぎのとおり実施することとなった。

1. 芦屋市 保育所への食事の提供(表1のとおり)

参加者 学生 91名

教 員 50名 延360名

保健所・市福祉課の栄養士の支援をいただいた。

2. 西宮市 市は設置した二次避難所(高齢者用)の食事づくりを栄養士会が委託していたので、大学として支援した。(表2)カリキュラムを変更(大学の了解を得て)管理栄養士専攻の学生が木・金・土曜日に3～5名が食事づくりに参加し活動した。

これら、非常にわずかな支援活動だったが、大学特に学部の協力が、大きかったと思う。栄養士会会員の教員だけでは、実行は不可能だったと思う。

この支援活動をとおして、学生たちもボランティア活動に対して、理解を深めたことと思っている。

表1 保育所（園）ボランティアのスケジュールと献立

●昼食を提供する保育所	
打出保育所	大東保育所 新浜保育所
岩園保育所	緑保育所 精道保育所
●おやつを提供する保育園	
さくら保育園	芦屋こぼと保育園
●日程	
3月13日(月)	前日準備
14日(火)	打出・大東・新浜保育所へ昼食
15日(水)	前日準備
16日(木)	岩園・緑・精道保育所へ昼食
19日(日)	前日準備・クッキー作成
20日(月)	さくら・芦屋こぼと保育所へおやつ・クッキー作成
22日(水)	クッキー作成
23日(木)	全保育所へクッキー持参
27日(月)	前日準備
28日(火)	打出・大東・新浜保育所へ昼食
29日(水)	前日準備
30日(木)	岩園・緑・精道保育所へ昼食
●献立	
3月14・16日	かやくごはん(ひじき・さつまいも)、鶏とほうれんそうの炒め物
20日	さつまいもとりんごの重ね煮
23日	クッキー (メッセージを添えて)
28日	筑前煮、鰯の照り焼き、いちご
●保育所での仕事	
1.	配食の手伝い
2.	その他場合により子どもの食事の手伝い、後かたづけ、栄養相談等

西宮市社会福祉センターかぶとやま荘における二次避難所の昼食献立（武庫川女子大ボランティア分）

月 日	献 立	月 日	献 立
5月11日(木)	肉じゃが、ふろふき大根	6月17日(土)	鮭の黄味焼き、炒め煮、にらたま (4)
5月12日(金)	鶏鍋の甘酢あんかけ、白菜の煮浸し (4)	6月22日(木)	牛丼、蒸茄子胡麻醬油 大根ナマス (3)
5月13日(土)	牛丼、筑前煮 (4)	6月23日(金)	煮魚、小倉煮、長芋と梅肉和え (2)
5月18日(木)	炒め煮(豚・ごぼう・三度豆) (4)	6月24日(土)	きつねどん、肉団子の煮物
5月19日(金)	肉団子と野菜の甘煮、蒸茄子の胡麻醬油 (3)	6月29日(木)	魚と海老のマリネ、いり豆腐 (4)
5月20日(土)	鮭の塩焼き、おろし大根、さつま芋レモン煮 (3)	6月30日(金)	冷そうめん、鯛の子の煮付け (4)
6月8日(木)	牛肉のしぐれ煮、青菜の煮物・海老と胡瓜酢の物 (3)	() の数は武庫川女子大学管理栄養士課程4年生のボランティアの人数。延べ59名が参加 この二次避難所では4月24日から6月30日まで68日間。一日約20名の高齢者とボランティアの昼食を、調理した。食材費は兵庫県栄養士会が負担。栄養士が、献立を作成した。 ボランティア栄養士227名のうち、当大学学生59名。	
6月9日(金)	マグロの香味焼き、肉団子、人参・いんげんの煮物 (2)		
6月10日(土)	冷そうめん、焼き茄子、おにぎり、漬物		
6月15日(水)	散らしずし、さつま芋のレモン煮 (3)		
6月16日(金)	五目焼きうどん、海老と茄子煮 (3)		

(3)今後の活動

あの悪夢の様な震災から1年数カ月栄養士会会員はそれぞれの職場の復旧、復興にエネルギーを費やしながらもボランティア活動に積極的に参加してきた。栄養士会にとっては、まさに“ボランティア元年”と言えるふさわしいものとなり、又参加した会員一人一人は、この活動を通して確かな手ごたえを感じたに違いない。

しかし、今ここにきて栄養士会としてのボランティア活動のあり方についても検討をくわえてみる時期にきてい

るやもしれない。一つには、ボランティア活動の本来のあり方...自主制、自由な時間、門口の広さetc....から見ての団体としてのしぼりや組織としての受け皿の問題、又一つには、被災者への支援から始まった活動ですが、自立への援助としてそのあり方が今問われてきている時であることなどがある。

ここで大切なことは、折角積み上げてきたボランティア活動の旗を下ろすことではなく、経験を基に新たなボランティア活動を模索して行くことではないか？ すでにその芽ははぐくまれている。

21世紀も目前、確実に老人社会が訪れる。在宅老人の給食サービス、寝たきり老人の食事援助、更に寝たきりにならないための健康教育etc.社会的役割への期待は今後ますます高まると言える。

被災者の問題を含めて、私達への課題は沢山ある。今後のボランティアの方向性を決めていくのは、会員自身の声と社会の要請の中から生まれて来るものと思われる。“共生”への扉に一步近づいた栄養士会員は、21世紀に向けて、ぬくもりある生き方、共感の味える社会活動に積極的に参加して行くことになるであろう。

5 調査活動

(1)会員及びいずみ会員を対象としたアンケート結果

1. 調査の概要

被災時の食生活の状況を調査し、今後の非常時における食事についての対策を検討する資料とするため実施した。

平成7年8月～10月、被災地の栄養士会員及び兵庫県いずみ会員(食生活改善推進員)を対象に被災の状況、食品の備蓄、救援物資、調理器具等について調査した。

調査の方法は、郵送による留置法で、回答は後日返送してもらった。

有効回答数は、栄養士会員207人、いずみ会員205人であった。

2.調査結果

問1 被災の状況（人）

	いずみ会員	栄養士会員
全 壊	73 (35.6%)	35 (16.9%)
半 壊	56 (27.3%)	43 (20.8%)
その他	76 (37.1%)	129 (62.3%)
合計	205 (100.0%)	207 (100.0%)

問2 避難所で生活したことがあるか。（人）

	ある		ない	
	いずみ会員	栄養士会員	いずみ会員	栄養士会員
全 壊	34 (36.6%)	16 (45.7%)	39 (53.4%)	19 (54.3%)
半 壊	28 (50.0%)	7 (16.3%)	28 (50.0%)	36 (83.7%)
その他	4 (5.3%)	6 (4.7%)	72 (94.7%)	123 (95.3%)
合計	66 (32.2%)	29 (14.0%)	139 (67.8%)	178 (86.0%)

問3 震災当日に食べたものは

- 1. カップラーメンや菓子パン、食パン、おにぎりが主であった。
- 2. 他には、果物、クッキー、モチ、レトルト食品であった。

問3-1 震災当日、食事をしたか（人）

	食べた		食べない	
	いずみ会員	栄養士会員	いずみ会員	栄養士会員
全 壊	55 (75.3%)	30 (85.7%)	18 (24.7%)	5 (14.3%)
半 壊	48 (85.7%)	40 (93.0%)	8 (14.3%)	3 (7.0%)
その他	72 (94.7%)	124 (96.1%)	4 (5.3%)	5 (3.9%)
合計	175 (85.4%)	194 (93.7%)	30 (14.6%)	13 (6.3%)

問3-2 食物の入手方法（重複回答） 上段：いずみ会員 下段：栄養士会員

	自分で	市町	炊き出し	親戚知人	その他	無回答
全 壊	27 (37.0)	13 (17.8)	17 (23.3)	33 (45.2)	5 (6.8)	5 (6.8)
	20 (57.1)	2 (5.7)	3 (5.6)	19 (54.3)	5 (14.3)	1 (2.9)
半 壊	35 (62.5)	11 (19.6)	11 (19.6)	24 (42.9)	1 (1.8)	5 (8.9)
	33 (76.7)	3 (7.0)	3 (7.0)	21 (48.8)	5 (11.6)	0 (0)
その他	58 (76.3)	1 (1.3)	0 (0)	13 (17.1)	6 (7.9)	9 (11.8)
	96 (74.4)	2 (1.6)	3 (2.3)	20 (15.5)	20 (15.5)	9 (7.0)
合計	120 (58.5)	25 (12.2)	28 (13.7)	70 (34.1)	12 (5.9)	19 (9.3)
	149 (72.0)	7 (3.4)	9 (1.4)	60 (29.0)	30 (14.5)	10 (4.8)

問4 市町から配給された食事について（重複回答） 上段：いずみ会員 下段：栄養士会員

	うれしかった	まずい	量多い	油料理多	温料理少	味付け良	野菜少	辛い
全 壊	35 (47.9)	5 (6.8)	1 (1.4)	12 (16.4)	28 (38.4)	4 (5.5)	28 (38.4)	6 (8.2)
	16 (45.7)	2 (5.7)	1 (2.9)	6 (17.1)	10 (28.6)	0 (0)	16 (45.7)	6 (17.1)
半 壊	25 (44.6)	2 (3.6)	5 (8.9)	2 (3.6)	14 (25.0)	4 (7.1)	19 (33.9)	2 (3.6)
	10 (23.3)	4 (9.3)	1 (2.3)	3 (7.0)	8 (18.6)	0 (0)	9 (20.9)	1 (2.3)
その他	4 (5.3)	1 (1.3)	3 (3.9)	2 (2.6)	3 (3.9)	2 (2.6)	2 (2.6)	0 (0)
	14 (10.9)	2 (1.6)	0 (0)	6 (4.7)	15 (11.6)	0 (0)	13 (10.1)	2 (1.6)
合計	64 (31.2)	8 (3.9)	9 (4.4)	16 (7.8)	45 (22.0)	10 (4.9)	49 (23.9)	8 (3.9)
	40 (19.3)	8 (3.9)	2 (1.0)	15 (7.2)	33 (15.9)	0 (0)	38 (18.4)	9 (4.3)

	容器工夫	良少ない	料理工夫	パンまずい	その他	無回答
全 壊	1 (1.4)	1 (1.4)	5 (6.8)	1 (1.4)	16 (21.9)	22 (30.1)
	1 (2.9)	3 (8.6)	2 (5.7)	1 (2.9)	9 (25.7)	6 (17.1)
半 壊	2 (3.6)	2 (3.6)	3 (5.4)	1 (1.8)	2 (3.6)	27 (48.2)
	2 (4.6)	0 (0)	0 (0)	1 (2.3)	3 (7.0)	28 (65.1)
その他	0 (0)	0 (0)	1 (1.3)	0 (0)	3 (3.9)	72 (94.7)
	0 (0)	2 (1.6)	0 (0)	1 (0.8)	5 (3.9)	103 (79.8)
合計	3 (1.5)	3 (1.5)	9 (4.4)	2 (1.0)	21 (10.2)	121 (59.0)
	3 (1.4)	5 (2.4)	2 (1.0)	3 (1.4)	17 (8.2)	137 (66.2)

問5 ふだんから食塩や水を備蓄していたか 上段：いずみ会員 下段：栄養士会員

	していた	していない	時々していた	無回答
全 壊	17 (23.4)	45 (61.6)	6 (8.2)	5 (6.8)
	14 (40.0)	12 (34.3)	9 (25.7)	0 (0)
半 壊	19 (33.9)	20 (35.7)	16 (28.6)	1 (1.8)
	16 (37.2)	14 (32.6)	13 (30.2)	0 (0)
その他	22 (28.9)	34 (44.7)	10 (13.2)	10 (13.2)
	29 (22.5)	69 (53.5)	57 (20.9)	4 (3.1)
合計	58 (28.3)	99 (48.3)	32 (15.6)	16 (7.8)
	59 (28.5)	95 (45.9)	49 (23.7)	4 (1.9)

問6 備蓄についてどう思いますか（重複回答） 上段：いずみ会員 下段：栄養士会員

	行政が対応	個人が備蓄	利用できない	その他	無回答
全 壊	31 (42.5)	26 (35.6)	12 (16.4)	3 (4.1)	13 (17.8)
	17 (48.6)	23 (65.7)	4 (11.4)	2 (5.7)	2 (5.7)
半 壊	16 (28.6)	25 (44.6)	5 (8.9)	5 (8.9)	10 (17.9)
	20 (46.5)	36 (83.7)	1 (2.3)	1 (2.3)	1 (2.3)
その他	19 (25.0)	46 (60.5)	1 (1.3)	4 (5.3)	17 (22.4)
	60 (46.5)	105 (81.4)	1 (0.8)	8 (6.2)	9 (7.0)
合計	66 (32.2)	97 (47.3)	18 (8.8)	12 (5.9)	40 (19.5)
	97 (46.9)	164 (79.2)	6 (2.9)	11 (5.3)	12 (5.8)

問7 備蓄食品として、どんなものがよいか

1. 最も多いのは缶詰(プルトップ)、次にレトルト食品、インスタントやカップラーメン、かんぱんであった。
2. レトルトかどうか分からないが、ごはんと答えている人も多く、他に米、 α 米と答えている。
3. その他、チョコレート等の菓子類、スキムミルク、カロリーメイト、ジュース、餅、インスタントの味噌汁やスープ、チーズ、乾燥野菜、乾麺、乾物、冷凍食品等であった。

問8 飲み水は、備蓄していましたか(重複回答) 上段：いずみ会員 下段：栄養士会

	ボトルで備蓄	ポリ容器備蓄	していない	無回答
全 壊	11 (15.1)	6 (8.2)	43 (58.9)	15 (20.5)
	13 (37.1)	5 (14.3)	17 (48.6)	0 (0)
半 壊	9 (16.1)	8 (14.3)	31 (55.4)	9 (16.1)
	16 (37.2)	8 (18.6)	23 (53.5)	0 (0)
その他	15 (19.7)	7 (9.2)	33 (43.4)	23 (30.3)
	30 (23.3)	8 (6.2)	88 (68.2)	6 (4.7)
合計	35 (17.0)	21 (10.2)	107 (52.2)	47 (22.9)
	59 (28.5)	21 (10.1)	128 (61.8)	6 (2.9)

問9 震災当日、飲み水等は、どうして確保したか

1. 親戚、友人が持ってきてくれた。
2. 給水車からもらった。
3. 井戸水、地下水を利用した。
4. 店に買いに行った。
5. 風呂の水を沸かして利用した。
6. 出ているところにもらいに行った。
7. 断水しなかった。

問10 家で生活していた人(重複回答) 上段：いずみ会員 下段：栄養士会員

	食事は家で	配給	一部作る	作る気無し	食べる気無し	作れない	その他	無回答
全 壊	22 (30.1)	12 (16.4)	16 (21.9)	6 (8.2)	4 (5.5)	8 (11.0)	13 (17.8)	24 (32.9)
	7 (20.0)	5 (14.3)	6 (17.1)	5 (14.3)	1 (2.9)	2 (5.7)	1 (2.9)	17 (48.6)
半 壊	28 (50.0)	11 (19.6)	9 (16.1)	4 (7.1)	2 (3.6)	9 (16.1)	5 (8.9)	8 (14.3)
	16 (37.2)	4 (9.3)	7 (16.3)	6 (17.1)	2 (4.7)	8 (18.6)	6 (17.1)	10 (23.3)
その他	51 (67.1)	2 (2.6)	11 (14.5)	2 (2.6)	3 (3.9)	5 (6.6)	7 (9.2)	10 (13.2)
	73 (56.6)	1 (0.8)	20 (15.5)	7 (5.4)	4 (3.1)	11 (8.5)	10 (7.8)	19 (14.7)
合計	101 (49.3)	25 (12.2)	36 (17.6)	12 (5.9)	9 (4.4)	22 (10.7)	35 (12.2)	42 (20.5)
	96 (46.4)	10 (4.8)	33 (15.9)	18 (8.7)	7 (3.4)	21 (10.1)	17 (8.2)	46 (22.2)

問11-1 調理器具で使えなかった物

ガスを使用する物全部

問11-2 震災時、どんな調理器具が必要と思うか

1. 今回の震災では、電気が比較的早く復旧したこともあり、電磁調理器や電気コンロ、電気炊飯器等の電気製品をあげている人が多かった。
次に多かったのは、カセットコンロであった。

問12 野菜等の入手について

	できない	できた	無回答
全 壊	25 (34.2) 16 (45.7)	21 (28.8) 13 (37.1)	27 (37.0) 6 (17.2)
半 壊	21 (37.5) 22 (51.2)	22 (39.3) 18 (41.9)	13 (23.2) 3 (6.9)
その他	25 (32.9) 26 (20.2)	26 (34.2) 84 (65.1)	25 (32.9) 19 (14.7)
合計	71 (34.6) 64 (30.9)	69 (33.7) 115 (55.6)	65 (31.7) 28 (13.5)

問13 救援物資の状況

	十分	不足	無回答
全 壊	28 (38.3) 13 (37.1)	21 (28.8) 9 (25.7)	24 (32.9) 13 (37.2)
半 壊	17 (30.4) 10 (23.3)	6 (10.7) 9 (20.9)	33 (58.9) 23 (55.8)
その他	1 (1.3) 24 (18.6)	6 (7.9) 13 (10.1)	69 (90.8) 92 (71.3)
合計	46 (22.4) 47 (22.7)	33 (16.1) 31 (15.0)	126 (61.5) 128 (62.3)

問15 地域・グループ・組織についてどう思うか（重複回答） 上段：いずみ会員 下段：栄養士会員

	必要	力強く思う	助け無し	必要無し	組織よし	その他	無回答
全 壊	46 (63.0) 24 (68.6)	29 (39.7) 13 (37.1)	4 (5.5) 2 (5.7)	0 (0) 0 (0)	7 (9.6) 3 (8.6)	10 (13.7) 1 (2.9)	10 (13.7) 3 (8.6)
半 壊	32 (57.1) 22 (51.2)	18 (32.1) 14 (32.6)	6 (10.7) 3 (7.0)	1 (1.8) 0 (0)	3 (5.4) 7 (16.3)	6 (10.7) 5 (11.6)	8 (14.3) 7 (16.3)
その他	44 (57.9) 74 (57.4)	13 (17.1) 17 (13.2)	2 (2.6) 6 (14.0)	2 (2.6) 2 (1.6)	9 (11.8) 19 (14.7)	4 (5.3) 8 (6.2)	16 (21.1) 23 (17.8)
合計	122 (59.5) 120 (58.0)	60 (29.3) 44 (21.3)	12 (5.9) 11 (5.3)	3 (1.5) 2 (1.0)	19 (9.3) 29 (14.0)	20 (9.8) 14 (6.8)	34 (16.6) 33 (15.9)

問16 震災から今までの、家族や本人の健康状態はどうか

1. 精神的ストレスが最も多く、イライラしたり、不安感、不眠、血圧の上昇神経性の下痢や便秘という人が多かった。また、生理が止まったという人もいた。
2. 肉体的ストレスも多く、疲労感、倦怠感、腰痛を訴える人もいた。疲労から、転倒やけがをしたひといた。
3. その他、アレルギーや皮膚炎、すい臓疾患、膀胱炎等の疾患が発現している人もいた。

問17 ライフラインの途絶えた時の工夫は

- ・井戸水、地下水を利用する。
- ・石油ストーブでお湯をわかし活用する。
- ・自転車や携帯電話を活用。
- ・トイレの紙は流さず別にとる。
- ・テレホンカードは使えないので、小銭を用意しておく。
- ・キャンプ用品を活用する。

問18 震災時に気をつけておくの良いこと

- お風呂の水はおいておく。
- 懐中電灯や非常持ち出しの物は、1ヶ所にまとめて置かず、数ヶ所に分ける。(全壊すると1ヶ所だと取り出せなくなる。)
- 寝室には、家具や壊れ易い物は置かない。
- 日頃から、身を保護する方法を考えておく。
- 家のなかのどこに何があるかを家族皆が知っておく。
- かぎは家族皆が別々にもっておく。
- 家族の交友関係を知っておく。(援助を求めたり、離ればなれになったとき安心)
- 予備の電池や公衆電話の小銭を持っておく。
- 備蓄食品は屋外に保管する。
- キャンプ用の調理器具を備えて置く。
- 携帯用の浄水器を備えて置く。
- いろいろな組織と日頃から連携を持っておく。
- 家具の転倒防止と高いところに物を置かない。
- 避難場所の確認(家族で決めておく)
- ふだんからの近所づきあいを大切に。
- 下着や服を布団の下に入れて置く。
- 笛等の鳴り物を用意する。
- 無駄な物は置かない。
- 物は高く積まない。

(アンケート様式)

皆さん、お元気ですか。

震災から、10ヵ月たちましたが、今でも悪夢のように思えてなりません。

二度と起きてほしくないことですが、この私たちの体験を、ご支援いただいた全国の方々に報告したいと思えます。

そこで、また十分復旧していない時に、アンケートをお願いして申し訳ありませんが、この体験を全国の会員の皆さんに、お知らせし、日常の対応の参考にさせていただけたらと言う気持ちで、ご記入、いただきたいと思います。

●震災時の住所() ●今の住所()

該当する()の中に○印、又は感じられたことを記入ください。

1 あなたの家は、震災をうけましたか。

()全壊 ()半壊 ()家具類がほとんど破壊
 ()破損が少なかった ()家族に亡くなった人がいる。
 ()家族に怪我をした人がいる。

2 あなたは、避難所で生活されたことがありますか。

()ある ()ない
 あると答えた人 震災の日から、約()日間ぐらい
 震災後()日目ぐらいから()日間

3 皆さんお答え下さい

- ・震災当日何か食べましたか ()食べた ()食べない。
- ・食べた人－何を食べましたか()
- ・食べ物、どうして手にはいりましたか

- ()自分で ()市町 ()炊き出し ()親せき・知人
()その他()
- ・食事らしいものが食べられたのは、震災から()何日目
・何が一番食べたいと思いましたか()
- 4 市町から配給された食事について、該当するものにいくつでも○印をつけてください。
()うれしかった ()まずかった ()量が多かった
()油料理が多かった ()暖かい料理が少なかった
()良い味付け ()野菜が少なかった ()辛かった
()容器に工夫がほしかった ()量が少なかった
()料理に工夫がされていた ()パンがまずかった
()その他()
- 5 あなたは、ふだんから食料や水を備蓄していましたか。
()備蓄していた ()していない ()時々していた
- 6 あなたは、備蓄についてどう思いますか
()市町など行政が対応する方がよい ()個人が備蓄
()備蓄していたが利用できなかった
()その他()
- 7 備蓄食品は、どんなものが良いと思いますか。食品名を記入してください。
()()()()
()()()()
- 8 飲み水は、備蓄していましたか
()ボトルで備蓄 ()ポリ容器で備蓄 ()していなかった
どれくらい備蓄していましたか()
- 9 震災当日、飲み水などは、どうして確保されましたか(全国の人が一番知りたいことです)ご記入ください。
- 10 家で生活しておられた人、該当することに○印を記入ください。
()食事は家で作っていた ()配給のお弁当を食べた
()一部作っていた ()作る気がしなかった()食べなくなかった
()ガス・水・電気がないので作れなかった
()その他()
- 11 調理器具の中で使えなかったものは、主にどんなものでしたか
()()()()
()()()()
・破損しなかったものは、主にどんなものでしたか。
()()()()
・震災には、どんな器具が必要だと思いましたか。
()()()()
- 12 野菜等についてお尋ねします。
()入手できなかった ()入手できた→どんな方法で、入手できたか()
- 13 救援物資はどんなものがうれしかったですか
・食品等()()()()
()()()()
・衣類
・その他
・救援物資は十分ありましたか。()十分 ()不足

・どんな救援物資が必要とおもわれましたか。

()()()()

14 配給された食事、覚えておられることだけお書きください。

・2月始ごろの一日分(献立・食品名・量など、わかるもの)

朝食

昼食

夕食

○不足していると思う食品群は?()

・4月始ごろの一日分

朝食

昼食

夕食

○不足していると思う食品は?()

15 震災を体験して、あなたの地域・グループ・組織などについてどう思われましたか。

()必要だと思った ()力強く思った ()あまり助けてもらえなかった

()必要だと思わなかった ()組織に入っていてよかった

()その他()

16 震災から今まで、あなたや家族の健康状態は、いかがですか気のつかれたことがあれば、お書き下さい

17 ライフラインの途絶えた時の工夫があればお書き下さい

18 その他、他府県の方々が、震災時に日常から気をつけておきたいことがあれば、お書き下さい

(2)仮設住民対象のアンケート結果

1. 調査の概要

仮設住宅での食生活の問題点を明らかにし、今後の栄養士会活動の方向を検討する資料とするため実施した。

平成8年3月、仮設住民を対象に、食事内容、料理講習会、友人関係等について調査した。

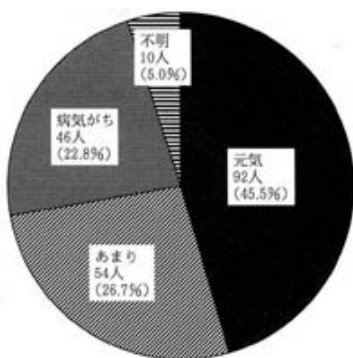
調査の方法は、訪問による留置法で後日回収した。

有効回答数は、202人。

2. 調査結果

1	性別	男	40	女	162	合計	202
2	年代	10歳代	1	60	65		
		20	4	70	54		
		30	6	80歳以上	22		
		40	13	不明	11		
		50	26	合計	202		
3	家族構成	1人	82	2人	82	3人	30
		不明	8	合計	202		

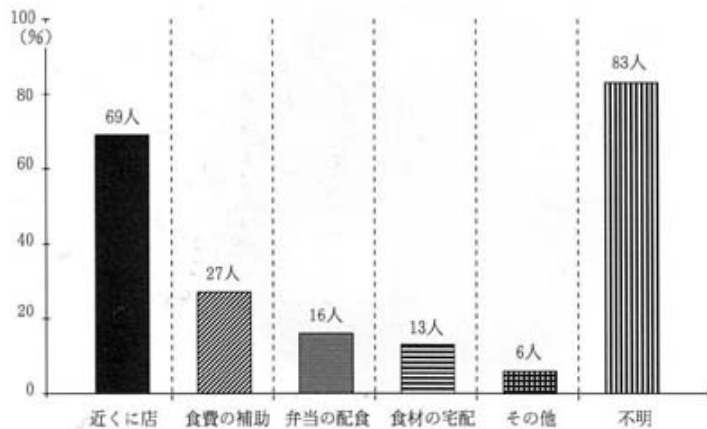
問1 今、体の調子はいかがですか？



問2 食生活のなかで、困っていることは上位

- 1位 買い物が不便(8人)
- 2 台所が狭い(4)
- 3 食器・器具がほしい(3)
- 4 食がすすまない(2)
 - 物価がたかい(2)
 - 作りたくない(2)
 - 出来合いのものばかりで、栄養がかたよる(2)
 - 野菜不足(2)

問3 食生活で一番望むことは(複数回答)

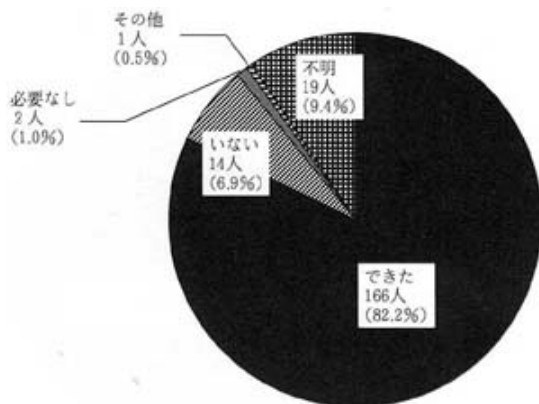


問4台所の設備でほしいもの

上位5つ

- 1位 調理台(20)
- 2 電子・ガスレンジ(19)
- 3 2口コンロ(8)
- 4 コースター(4)
- 5 食器・器具(3)

問5 近所に親しい人ができたか



問6 料理講習会、食事と健康の話と試食会などの実施について

6-A 内容について

役にたつ	プラス	役だたない	不明	合計
95	69	2	36	202

6-B 回数について

多い方が良	どちらでも	必要無し	不明	合計
73	33	0	96	202

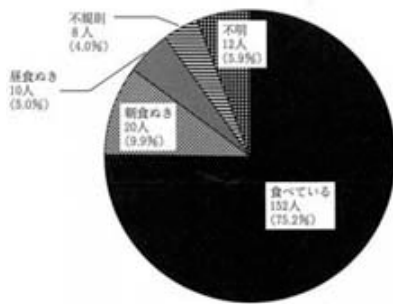
6-C どんな内容を希望するか

上位5つ

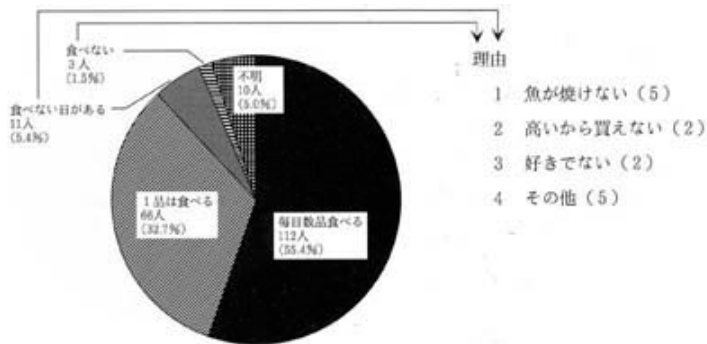
- 1位 健康になるための食事と調理方法(11)
- 2 簡単料理(6)

- 3 栄養とバランスを考えた料理(4)
- 4 食事指導のための料理(3)
- 5 子供のための料理(2)・安くておいしい料理(2)

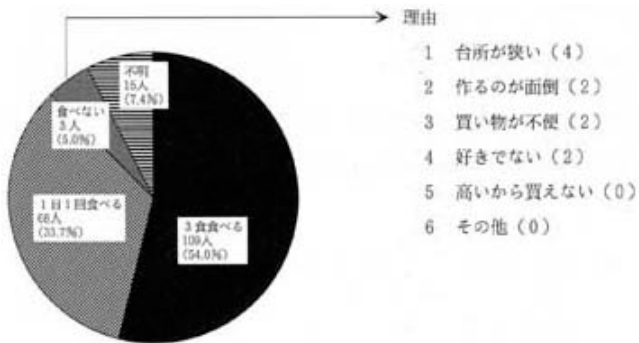
問7 食事は3食きちんと食べているか



問8 魚・肉・卵・豆腐類を毎日食べるか



問9 野菜類はよく食べるか



問10 厚生省にしてほしいこと

上位

- 1位 医療費免除の延長(8)
- 2位 住宅がほしい(4)
- 3位 仮設が寒い(2)
- 健康増進の運動を教えてほしい(2)
- 食事の配給(2)
- 近くに病院がほしい(2)

(アンケート様式)

アンケートのお願い

平成8年 月 日

お元気ですか?今までの住み慣れた家、地域を離れ不自由な生活環境などで、不安も多いと思われますが、力を合わせて頑張りましょう。健康とかかわる食生活におたずねします。ご協力くださいますようお願いします。

あなたの今の住所	市	区・町(震災時の住所	市	区・町)				
あなたは 男・女	歳	家族構成は 人(男	歳	歳	歳、女	歳	歳	歳)

1.今、体の調子はいかがですか? ○印をつけてください。

(1)元気 (2)あまり元気でない (3) 病気がち(どんな病気ですか)

* (3)と答えられた方

a.病院・医院で受診している b.病院・医院で受診できない(理由は)

2.食生活の中で、一番困っていることをお書きください。

()

()

3.食生活で一番望むことは何ですか? ○印をつけてください。

(1)弁当を配食してほしい(有料でも) (2)食材の宅配をしてほしい(有料でも)

(3)近くに食料店がほしい (4)食費の補助

(5)その他()

4.台所(調理)の設備でほしいものをお書きください。

()

()

5.近所に親しい人ができましたか? ○印をつけてください。

(1)できた (2)誰もいない (3)つきあいたいと思わない (4)その他()

6.料理講習会、食事と健康の話と試食会などをしていますが、それについておたずねします。

A.内容について

(1)役に立つ (2)参加すると何かはプラスになる (3)役に立たない

B.回数について

(1)もっと多い方がよい (2)どちらでもよい (3)してほしくない

C.どんな内容を希望されますか? お書きください。

()

7.食事は、朝食・昼食・夕食と3食きちんと食べていますか? ○印をつけてください。

(1)ほとんど毎日3食食べている (2)朝食はほとんど食べない

(3)昼食はほとんどたべない (4)いつも不規則

8.魚、肉、卵、豆腐類などは、毎日食べますか? ○印をつけてください。

(1)毎日数品を食べている (2)毎日何か一品は必ず食べている

(3)どれも食べない日がある (4)ほとんど食べない

* (3)(4)と答えられた方の理由は?

a.高いから買えない b.仮設住宅では魚等焼けない c.好きでない

d.その他()

9.野菜類は、よく食べますか? ○印をつけてください。

(1)3食食べるようにしている (2)1日1回は食べる (3)ほとんど食べない

* (3) と答えられた方の理由は？

- a. 作るのがめんどろ b. 台所が狭い c. 買い物が不便
d. 高いから買えない e. 好きでない f. その他()

10. 厚生省(健康の関係)にどんなことがしてほしいですか？ お書きください。

(

)

(

)

☆ご協力ありがとうございました。

私達の栄養士会は小さな会ですが、全国に仲間がいます。全国の支援を受け、皆様がたの要望を厚生省に伝えるよう支援活動を進めます。

社団法人兵庫県栄養士会

(3) 震災が心身に及ぼした影響

長期化する避難所生活や、仮設住宅での生活は、被災者の心身に様々な影響を及ぼした。特に避難所では、精神的ショックやストレスから何らかの自覚症状を訴える者が多かった。

また、行政とともに実施した巡回栄養相談では、表(P72)のとおりで、仮設住宅入居者では、高血圧・糖尿病、その他の成人病、老人食、その他の慢性病に対する栄養相談が多く、長期の片寄った食生活が少なからず影響を及ぼしているのではないかと考えられる。

これについては、ひきつづき行政と協力のうえ、栄養相談や講習会等の活動を実施していく必要があるのではないかと。

(4) 考察と課題

1. 普段から食糧や水の備蓄について、30%に満たない人しか備蓄していなかったこの割合が、少なかったと見るべきかどうかは、はっきりと言えないと思うが、少なくとも、非常時の対応について、認識があまかったと言っても過言ではないだろう。
2. また、備蓄について、いずみ会員、栄養士会員ともに「個人が備蓄すべき」と答えている人が多かったことについて、今回の震災で行政の対応に対して、何らかの不満等があることの裏返しとも言えるのではないかと。
しかし、行政のみに頼るのではなく、個人での対策も必要不可欠であることは確かであり、栄養士会としても、食糧の備蓄を含め非常時の対策をマニュアル化することが必要である。
3. 更に、地域・グループ・組織についてその必要性を改めて認識するとともに、今後は、非常時に迅速に活動できるネットワークづくりが重要であることを確信した。
4. なお、このような震災を体験することは、初めてのことであり、非常時に様々な調査が実施され、被災者の立場から見ると非常に負担ではなかったかと、心苦しいおもいもした。今後は、この体験を生かし、被災者の負担にならない調査のあり方について考えていくべきだと思う。

6 行政栄養士の震災活動

阪神・淡路大震災発生後、行政機関における栄養士は、兵庫県、神戸市、尼崎市及び各市町等行政単位ごとに各々の組織の中で、その状況に応じて活動してきた。ここでは、兵庫県内で最も広範囲にわたる活動として県保健所の活動を報告することとする。県保健所では、県健康課と連携し、兵庫県・大阪府栄養士会や県内被災地外及び他府県の行政栄養士の応援を受け、市町災害対策本部と連絡をとりながら、避難所への巡回栄養相談や、仮設住宅入居者への訪問栄養指導、栄養健康教育などを実施し、被災者の栄養改善にむけて支援を続けてきた。

また、発生直後には兵庫県内の被災地外からは、他の機関と協力し炊き出しなども実施した。

震災以来1年8か月経過した今も、食生活が震災前にもどったといえない被災者も多く、今後も、恒久住宅への移転に伴い、コミュニティづくり等を含めて、被災者の食生活の平常化への支援を継続する予定である。

I 行政栄養士への調査結果

今回の活動を踏まえ、行政栄養士が災害等に備えて重要だと考えていることを、県内行政栄養士への調査結果からみると、下記のとおりである。

1 今後、震災や災害に備えて重要と思う対応

(1)被災地

1. 防災計画の中への食糧、栄養管理面での対応の位置づけ
2. 災害時に、巡回訪問ができる体制づくり
3. 食糧確保のための食品会社、関係団体との連携及び業者、備蓄食品のリストアップ
4. 県作成の「災害時食生活改善活動ガイドライン」の周知
5. 一般住民に対する平常時の備え等についての研修や話し合いの実施
6. 市町などの関係機関との連携と連絡体制づくり
7. ネットワーク体制づくりの支援(給食施設・ボランティア栄養士)
8. 地域単位の連絡網(情報交換)・相互援助・協力体制の確立
9. 全国の栄養士ネットワークを密にして全国組織で動ける体制づくり
10. 在日外国人に対する震災への備え等の指導マニュアルの作成

(2)被災地外

1. 給食施設に対する施設間のネットワークづくりの推進、災害時への備えと対応策の普及啓発や食糧確保の対応の検討
2. 一般市民に対する食糧確保への対応、非常食を使用して栄養バランスをとる工夫などの普及啓発の実施
3. 栄養士会としての災害時の栄養指導の対応策
4. いずみ会(食生活改善地区組織)活動の中に災害時への備えの盛り込み
5. 食生活改善地区組織の育成による炊き出しの訓練
6. 食糧確保や支援についての総合的に集約及び情報提供のネットワークの構築
7. ボランティア登録及び炊き出し用の保存器具等のリスト作成
8. 非常食の常備及び更新時の料理講習会の実施

9. 防災倉庫に防災用品、備蓄用品の整備
10. 災害時緊急用の車の整備

2 その他、震災対策について気づいたこと、感じたこと、希望等

- (1) 救援物資が同じものに偏ったりしない体制づくり
- (2) 避難所間の格差ができないよう町全体として取り組み必要
- (3) ボランティアをうまく活用できるようにすること
- (4) ケースバイケースでいろいろな状況に対応できるようにすること
- (5) 継続的な研修の実施(地区組織等)
- (6) 「ガイドライン」はできても、実現不可能にならないよう市町との連携に留意
- (7) 災害時に対応する長期保存可能な食品の開発
- (8) 「ガイドライン」には健康維持のための食事基準の掲載必要
- (9) 縦割り行政はダメ

II 震災活動の実際

1 避難所への巡回指導

(1) 概要

全ての避難者が温かい食事を盛り込んだ「1日3食」を食べられるよう支援し、疾病を持つ避難者の身体状況の改善を図ることを目標に避難所の巡回栄養相談を保健所栄養士を中心に実施した。

1.1 1月17日から1月31日までの活動

避難者の健康管理対策として、県健康課は19日被災地の対応状況を把握し、被災地保健所管内の巡回栄養相談の実施に向けて検討した。

1月20日より開始した巡回保健相談の結果、食事面での相談が必要であることがわかり、疾病を持つ避難者への栄養指導を行い、身体状況の改善を図るため、23日巡回栄養相談事業について被災地保健所と調整し、体制の整った保健所については25日から開始した。27日巡回栄養相談実施について記者発表(資料配布)を行い、周知を図った。

29日巡回栄養相談事業を2月1日から実施することを該当保健所へ通知し、保健所からは毎日FAXで実施報告を受けることとした。また、実施にむけての応援について厚生省、兵庫県栄養士会と調整を図った。

31日巡回栄養相談に使用するリーフレットを保健所へ配布し、実施に備えた。

2.2 2月1日から3月31日までの活動

避難者への巡回栄養相談は、体制の整った保健所から順次、厚生省、兵庫県栄養士会等の応援を得て開始した。(1月25日から2月2日までの間に津名、川西、明石、芦屋、伊丹、宝塚、西宮の順に被災7保健所で開始。)

巡回栄養相談開始とともに必要となった避難者の栄養改善のための栄養補助食品等の提供を業者に依頼し、巡回栄養相談時に、高齢者等を中心に配布した。

刻々と変化する避難所の状況に的確に対応するため、県健康課職員が2月13日から被災7保健所を巡回し、保健所と一緒に3月以降の対応について検討した。

その結果、3月から、ライフラインの復旧や仮設住宅の建設により避難所の状況も変化し、避難所人口(特に昼間人口)が減少し、仮設住宅への入居が開始されたことに伴い、仮設住宅への訪問栄養指導も開始した。(2月24日から3月22日の間に、津名、伊丹、西宮、宝塚、芦屋の順に開始。)

(2) 栄養士会等との連携による実施

避難所への巡回栄養相談実施にむけての調整中、保健所栄養士のみでは設置された多数の避難所への巡回は困難であることがわかり、兵庫県栄養士会等に1月29日応援を依頼した。

応援体制は、県外応援者の交通の状況、被災の程度、避難所の状況、保健所の被災者支援活動の状況、被災地外保健所栄養士の応援状況等を考慮し、栄養士会と相談の上決定した。

栄養士会では、西宮保健所へは大阪府栄養士会、宝塚保健所へは丹波ブロック、その他の阪神ブロックの保健所へは阪神ブロック内で、明石保健所へは東播磨ブロック、津名保健所へは淡路ブロックへなどと近隣ブロックでの応援体制を決め、ブロック代表者と保健所栄養士で具体的な調整を行い、おおむね3月末まで避難所への巡回栄養相談を実施した。

この間、県外栄養士延べ123人、兵庫県栄養士会員及び在宅栄養士延べ185人、被災地外兵庫県保健所栄養士延べ70人で総計378人の応援を得て、4,316人への栄養指導を行った。

(3) 巡回指導の内容

1. 栄養相談

高齢者からの相談のほか、生活環境の急激な変化により、かぜ、下痢、便秘等体調をくずした人からの相談や、高血圧等慢性疾患で配布食品がそのままでは食べにくい人に対しての食べ方の工夫等の指導が多かった。そのため、離乳食製品、レトルト食品、栄養補助食品等の提供を業者に依頼し、巡回相談時、配布食品だ食べにくい乳幼児や高齢者を中心に配布した。

避難所における栄養相談は、延べ巡回箇所数1,193か所、相談延べ人数4,080人に対し行い、従事栄養士延べ人数は501人であった。

2. 避難所における食事内容(P11)を参照

3. 食事内容改善のための活動

☆この時期の避難所の問題点

ア 配布される弁当を含む食品の栄養量は、偏っており、避難所生活の長期化により、健康上の影響が心配される。

イ 避難所により、配布食品の質、分量の差が大きい。(配布される物資、炊き出しの有無による温食の提供状況、避難者自身が購入できる食品の差等。)

ウ 避難所における炊き出しは、ボランティアに依存している所が多い。

エ 避難所における簡易調理設備は殆ど設置されていない。

オ 多く配布されている弁当、おにぎり類には、高齢者にとっては食べにくいものもあり、高齢者の栄養不足が心配される等であった。

☆巡回栄養相談における対応

ア 配布食品に栄養的な配慮を行えるよう、災害救助法による食事の費用に特別基準を適用するよう生活文化部等へ働きかけた。その結果、逆上って特別基準(1,200円)が適用されることとなった。(一部基準は850円)

イ たんぱく質供給食品、野菜類を豊富に取り入れたり、温かい料理にするための具体的な指導を行い、避難者の食事改善を図った。(高齢者等必要な対象には、レトルト食品や粉ミルク、栄養補助食品の配布を引き続き行った。)

ウ 市町災害対策本部に対し、救援物資の効果的な配布やボランティアによる避難所の炊き出し実施場所の調整

や献立を助言した。

エ 避難所管理者等に簡易調理設備の設置勧奨等による調理環境改善のための働きかけを行った。

オ 炊き出しの少ない避難所に対しては、地域の栄養士会等呼びかけ、救援物資を活用した炊き出しを行った。また、兵庫県いずみ会は、保健所管内いずみ会に対して、市町等の実施する被災者支援活動に積極的に参加するよう呼びかけ、5月末までで726回の炊き出しを行っている。

カ 避難所を巡回するなかで、避難者の中からリーダーを発掘したりも炊き出し実施者に対して献立や調理の指導を行った。

キ 避難所に野菜や牛乳の摂取の勧奨のためのポスターを掲示したり、簡単にできる料理の講習会を開く等で調理意欲をなく失っている避難者に対して、調理の自立を促した。

2 給食施設指導

被災地区の給食施設を巡回し、施設の破損状況と給食実施状況について調査した。

給食施設への被害調査によるとほとんど全部の施設で食器の損壊がみられた。また、約半数の施設が食器の損壊を除く何らかの被害を受けていた。被害内容としては、壁や水道・ガスの配管部分が最も多く、次いで給湯器や冷凍・冷蔵庫、食器消毒保管庫、電子レンジ等の転倒による損壊がみられた。

平常給食の実施は、各施設の損壊状況のほか、施設の性格(収容施設か否か)、地域のライフラインの復旧状況、各施設の水、熱源、食材料や調理人員の確保等の状況により異なった。早い施設では、1月17日に平常どおりの給食が実施できており、1月中に約1/3の施設が、2月中にさらに約1/3の施設が平常どおりの給食を再開した。

被災地の給食施設で、いわゆる非常時用の食品を備蓄していた施設はほんのわずかで、ほとんどの施設は、在庫施設により当座をしのいでいた状況である。

このような状況で、給食施設から、保健所への依頼があった内容は、調理員の応援、パンの大量購入可能な施設等の紹介等であり、行政間及び栄養士会との連携を活用して対応した。

3 仮設住宅入居者等への指導

(1)概要

避難者の仮設住宅入居後は、仮設住宅を訪問し栄養指導を実施した。また、栄養状態を的確に把握し、適切な指導を実施するため仮設住宅等2,000世帯を無作為抽出し、栄養摂取状況の調査を行った。更に、ふれあいセンター等を利用し、簡単で安全な器具等を活用した具体的な調理法等を交えた栄養健康教育を実施し、被災者の食生活の改善の支援を現在も継続して行っている。

なお、平成8年1月には1周年を記念して、伊丹いずみ会や(社)兵庫県栄養士会が開催する行事を支援し、メモリアル・マンズとした。

(2)4月1日以降の活動

4月より、在宅栄養士の雇い上げの体制に変更し、仮設住宅等の訪問栄養指導を引き続き実施した。

実施要領においては、状況の変化に対応するため、実施期間を当面9月までの6か月と定め、さらに、管内に仮設住宅建設予定の保健所も実施保健所に加え、該当保健所にその旨通知した。(その後、期間を延長し、継続中である。)

5月の連休後、仮設住宅入居者が増加し、ふれあいセンターも開設したことから、調理実演を含む栄養健康教育を開始した。

震災から6か月後の7月、調査結果を栄養健康教育に活用することを目的として、被災地7保健所管内で、2,000世帯(仮設住宅1,000世帯、一般住宅1,000世帯)を無作為抽出により選定し、栄養摂取状況の調査を行った。

(3)仮設住宅等への訪問栄養指導の実施

1. 概要

刻々と変化する避難所の状況に的確に対応するため、県健康課職員と被災7保健所との検討の結果、3月からは、仮設住宅への入居が開始したことに伴い仮設住宅への訪問栄養指導も開始した。(2月24日から3月22日の間に、津名、伊丹、西宮、宝塚、芦屋の順に開始。)

買い物が不便、台所が狭い、調理器具や熱源が限られている等の訴えがあり、それらに対して、一度の買い物で無駄のない食品が購入できるよう食品の計画購入や、「コンロ1つでできる簡単調理」集(兵庫県保健所栄養士協議会との協力により作成)の配布による具体的調理法の指導を行った。

平成8年9月30日現在の指導延べ人数は、13,049人である。

2. 訪問栄養指導の方法

訪問栄養指導の方法は、保健所の実状にあわせ実施しやすい方法をとった。平均的には、保健婦等との連携により必要な対象者の住宅を訪問し栄養指導を実施する方法である。管内の仮設住宅建設箇所が少ない保健所では、定期的な健康相談・栄養相談日を仮設住宅建設箇所ごとに設定し、定期的に相談を受けるとともに、そのフォローとして継続訪問栄養指導を行うという方法をとったところもある。しかし、市町や保健所内の他職種との調整に長時間を要した保健所もあり、必ずしも、被害状況にスライドした活動状況とはならなかった。

3. 指導内容

指導内容は、全体に共通しているものとしては、買い物対策の指導、家庭での食品管理や食べ方の対策等の指導である。買い物対策としては、塩分や脂肪が過剰にならない商品の選択方法、保存しやすい食品のアドバイス、食品の組み合わせ方法等を指導した。家庭での食品管理や食べ方の対策としては、常備野菜の保存方法、野菜等の簡単な調理方法及び変化をつけるための展開方法、消化のよい軟らかい調理方法等を指導した。また、男性の一人暮らしの人に対する指導も多かった。慣れない一人暮らしで料理に困っている人もあり、簡単な調理例等を配布するとともに継続的な指導を求められた。

個別の指導内容は多岐にわたるものであった。仮設住宅入居者は高齢者が多く、その健康状態は、千差万別で糖尿病、高血圧、肝臓病、胃潰瘍、膠原病等様々な疾病を複数かかえている人がかなり多く、その程度もまちまちであった。また、栄養や調理に対する意欲・意識・知識・技術等も各人各様である。このような対象者の状況に応じて、個々人により望ましい食生活の実践のための指導助言を、その人の栄養や調理の知識技術の程度にあわせた内容で実施するものであるが、震災前に実施していた指導内容とのギャップに戸惑いを感じた栄養士もいた。

このため、ブロック研修会、栄養調査実施説明会等を活用して、被災地保健所の栄養士の話し合いの場を設定し、情報交換を行うとともに栄養士への精神的な配慮を行った。

(4)栄養健康教育の実施

5月の連休後、仮設住宅入居者が増加し、ふれあいセンターも開設したことから、調理実演を含む栄養健康教育を開始し、「同じ材料でも色々の料理に幅広く使い、限られた材料で豊富なおかずづくり」「鍋1つでできる栄養価の高い料理づくり」をメインテーマとし、食生活の自立を促すとともに栄養改善を図った。このことは、食生活の改善を進めるとともに参加者の生活情報の交換の場となり、閉じこもりがちな入居者の交流を深めるのに役立った。

栄養健康教育は、平成8年9月30日までに、延べ338回7,151人に対して実施した。

震災から、6か月経過した7月、被災地7保健所管内で、2,000世帯(仮設住宅1,000世帯、一般住宅1,000世帯)を無作為抽出により選定し、栄養状況の調査を行った。

調査内容は、食物摂取状況、食物摂取行動、食意識であった。

回収率は、72.2%(仮設住宅69.0%、一般住宅75.4%)であった。

栄養摂取状況は、概ね所要量の90%程度で、エネルギー、たんぱく質、脂質の各栄養素が不足している者の割合は、仮設住宅、一般住宅とも約3割であった。特に、仮設住宅における脂質の摂取は不足している者の割合が最も高く42.0%であった。

平成5年度兵庫県食生活実態調査結果と比較すると、被災地における栄養摂取状況は、仮設住宅、一般住宅とも、平常時より低下していることが推測される。

これらの結果は、訪問栄養指導、栄養健康教育に活用した。

4 災害時食生活改善活動ガイドラインの作成・普及

被災地における食生活は多くの関係者により支えられる。しかし、緊急時にこれらの関係者が有機的に連携し、被災者への食品供給が栄養的配慮の下に、円滑に実施されるためには、平常時からの備えが何より重要であることを、今回の震災により痛感した。

このことを踏まえて、今後の災害時における保健所等行政栄養士の活動のあり方とともに、行政はもとより給食施設や一般住民の災害に対する備えについてのガイドラインを作成した。震災時の応援への感謝の意を表するため、また、今後の災害時への参考にと、厚生省はじめ全国都道府県、政令指定都市、中核市、保健所政令市、日本栄養士会、近畿各府県栄養士会、栄養士養成施設等に贈呈した。

県では、現在その普及をはかるとともに、給食施設の災害時等緊急時における相互支援体制のためのネットワーク化を栄養士会と連携し、推進しているところである。

5 反省点・問題点

1. 職員自身が被災者であったこと、交通機関が途絶したことにより震災直後、少数職種である栄養士が不在となってしまったことや、勤務できる職員の少ない中、保健所が物質の受け入れ等緊急業務に迫られ、本来の機能を果たすことができない状況となったため、食生活改善事業の立ち上がりは、早い保健所でも1月下旬であった。
2. 避難所生活が長期化するような大規模災害が想定されておらず、配布食料に栄養的配慮が必要であるという認識がされていなかったことや県及び市町災害対策本部との関係が希薄であり、避難所における配布食料の栄養的配慮が十分とはいえなかった。
3. 広範囲にわたる被災、次々に変わる状況の中で、防災計画の中に位置づけられていない活動を、マニュアルもなく、手さぐりで進めていかなければならず、必要な時に必要な対応をすることが、困難であった。
4. 非常時における栄養指導技術が未熟であったことや栄養士のマンパワーから、被災者の対応に迫られ、栄養指導を効果的に進めることができなかった。日頃からの研修や応援体制、市町への栄養士の配置が必要である。
5. 仮設住宅地区のコミュニティとしての運営・管理体制が整備されておらず仮設住宅建設地区を1つの地域として、栄養健康教育の実施を働きかけるための窓口が存在せず、運営にあたっては相当の困難と労力を要している。

6 今後の対応

仮設住宅入居者の食生活状況は、まだまだ平常時に戻ったとはいえない。また恒久住宅入居もはじまり、被災者は新たなコミュニティでの再出発を余儀なくされる。恒久住宅においても、被災者がより健康的に過ごせるよう、訪問栄養指導や栄養健康教育を継続することとしている。

また、ボランティアで活動している兵庫県栄養士会やいずみ会との連携もより一層深め、1日も早い被災地の復興へ食生活面からの支援をしていきたい。

1 備蓄食品

(1)一般家庭

災害時には、水道・ガス・電気・交通機関等のライフラインがマヒするため、家庭でも日頃から食品を備蓄しておくことが必要である。

1. 備蓄量

備蓄の量は、家族の人数や構成に応じて、防災袋に入れ持ち出せる物と長期のことを考えて家庭で備蓄する物を用意する。防災袋に入れる物……家族の人数に応じて、飲料水や食糧を2〜3日分を用意する。但し、1つの袋で重すぎるとスムーズに持ち出せないの、5kg〜6kg位にまとめる。

家に備蓄する物……日常使う保存のきく食糧を買い置きする。長期保存のきく食糧を一定期間ごとにチェックし、期限がきれる前に新しい物に取り替えておく。この、2つの方法で備蓄しておく。



〔*1〕水戻し餅:水に数秒間浸すだけで柔らかい餅になる。きな粉が入っているので、即席安倍川餅が作れる。
〔*2〕α米(アルファ米):米を特殊処理したもので、お湯を注いで約15分で温かいご飯ができる。特徴としては、永く保存できること。米の旨さを保てることとあられ3年間保存できる。水でも調理できるものや缶入りα米もある。

出典:災害時食生活改善活動ガイドライン(兵庫県保健環境部H8.3)

	日頃利用できて非常食にもなる食品	長期間の保存に わいている食品
主食用	米、ご飯・五目ご飯・お粥(レトルト)、餅(真空パック)、即席麺(袋・カップ)、乾めん(蕎麦・うどん・そば)、マカロニ・スパゲティ、いも類(さつまいも・じゃが芋)、どんぶりの具(レトルト)、カレー(缶詰・レトルト)、コンフレック、ビスケットなど	乾パン、ご飯・五目ご飯・お粥・雑炊・どんぶり(缶・フリーズドライ)、α米(アルファ米)、水戻し餅など
副食用	主菜 魚、肉の缶詰・レトルト(ツナ・オイルサーディン、大和風・コンビーフ)、シチュー(缶・レトルト)など 副菜 大豆、切り干し大根、干椎茸、昆布・のり、わかめ、スープ(缶・レトルト・インスタント)、即席汁物など	野菜の水漬(缶)、乾麺野菜・漬物・漬物(フリーズドライ)など
飲料	飲料水(ペットボトル)、果汁(100%果汁)、野菜ジュース・お茶類(ペットボトル・缶)、L.L.牛乳(ロングライフミルク)など	缶入り飲料水、スキムミルク、果汁(100%果汁)・野菜ジュース・お茶類(缶)など
その他	果物(青果・缶)、サラダ油(缶)、チーズ、ナッツ類(ピーナツ・アーモンド)、チョコレート、あめ、キャラメル、するめ、調味料類、はちみつ(パック・袋)など	固形はちみつ、氷砂糖・水あめ、缶入りドロップ

2. 乳児や高齢者等のための工夫

〔乳児のいる場合〕

- 人口栄養児、母乳栄養にかかわらず、粉ミルクを小缶かスティックタイプの物を用意。予備の哺乳瓶や乳首、ガーゼ等を忘れないように。
- 離乳食を食べている乳児がいる場合は、粉末の果汁やスープ、フリーズドライやレトルトのかゆ等を2～3日分用意する。プラスチックの皿やスプーン、ガーゼを忘れないように。
- ミルクや離乳食を作るのにも水は不可欠である。ペットボトルで2～3リットルは必要。
- アトピー等食事性のアレルギーの乳児がいる場合は、普段からアレルギー用の食品を余分に買い置きしておく。
- 備蓄した食品は、使用期限をチェックし新しい物を補充しておく。

〔高齢者のいる場合〕

- 高齢者は、かたい物が噛めないことや飲み込みにくいことがあるので、柔らかくて食べやすい食品を備蓄しておく。
- レトルトや缶詰のかゆ、魚や肉の缶詰は食べやすい。また、高齢者用の濃厚流動食や乳児用の粉ミルクも便利である。
- 高齢者は乳児と同様、水分の補給が重要であるので、飲料水は多めに備蓄する。

〔慢性疾患者のいる場合〕

- 自分の疾患にあった食糧を備蓄する必要があるため、普段から病院等で指導を受けしておく。
- ミネラルウォーター等飲料水は多めに備蓄しておく。

家庭での備蓄食品メニュー例

(震災1周年講演とシンポジウムから抜粋)

神戸市長田保健所 杉岡ふみ子

震災直後の混乱期は、食料品を手に入れることが大変なことでした。普段スーパーなどで手に入れるものでも上手に使い回しをすれば、特別なものを使わなくても家庭での備蓄ができます。

≪水、ガス、電気が使えない場合≫

主としてそのまま食べれるもので組み合わせた例です。

4人家族、1日分の例（1食500キロカロリーとして）

食 品 名	量	賞味期限	注 意 事 項
カンパン	1袋 (220g入り)	1年	
ビスケット	1箱 (85g入り)	1年	幼児のおやつ向けでビタミンB1、B2を強化したもの
カロリーメイト	1箱 (4本入り79g)	1年	
ごはん	4袋 (1袋200g)	1年	レトルト
かゆ	2袋 (1袋250g)	8カ月	レトルト
みそ汁 (粉末)	4袋入り (11g×4)	1年	生みそタイプは賞味期限が6カ月と短い
缶詰 (さんま)	2缶 (1缶100g)	3年	
缶詰 (ツナ焼つけ)	2缶 (1缶90g)	3年	
缶詰 (レバー煮)	1缶 (65g)	3年	
缶詰 (ひじき煮)	2缶 (1缶130g)	3年	
トマトジュース	4缶 (1缶160g)	3年	野菜ジュースでもよい。無塩のものの方がよい。
みかん缶	1缶 (1缶225g)	3年	
缶詰 (アスパラ)	1缶 (1缶160g)	3年	
チーズ	6個入り170g	1年	必要冷蔵
LL牛乳	1パック (1リットル)	2カ月	常温で保存できるが、賞味期間が短いので気をつけること。
水	2リットル	1年	
お茶	1リットル	1年	

摂取できる栄養価（1人1日分にすると）下段は基準

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	VA	VB1	VB2	VC	塩分
1,504kcal	63.4g	53.1g	1,174mg	9.8mg	2,639IU	0.59mg	0.93mg	43mg	5.8g
1,500	60		600	10	1,800	0.6	0.9	50	10g以下

☆基準は60歳代女性軽い労作の場合の栄養所要量をとりました。

☆1食を600キロカロリーにする場合（20歳代女性軽い労作にあたります。）

食品を増やす例

- (例1) カンパン 1袋→2袋
 ごはんレトルト 4個→6個
 (例2) ビスケット 1箱→2箱
 カロリーメイト 1箱→2箱
 ごはんレトルト 4個→6個

※（例2）の方がビタミン類の充足ができる。

☆こんな食品も備蓄食品にできます。

食 品 名	賞味期限	注 意 事 項
シリアル	1年	シンプルなもの
チョコレート	1年	高温をさける。板ものがよい。
キャンディ	1～2年	
キャラメル	1～1.5年	
ジュース	2年	果汁100%で缶ものがよい
フローズンヨーグルト	1年	要冷蔵

≪水や電気が使える場合≫

☆こんな食品があると便利

食 品 名	賞味期限	注 意 事 項
カレー、シチュー	1年	缶、レトルト
炊き込みご飯の素	1年	レトルト（野菜も多少とれる。）
インスタントラーメン カップラーメン	6カ月 6カ月	賞味期間が短いので注意。
ホットケーキミックス	2年	牛乳や卵を加え、ホットプレート作れる。
スキムミルク	1年	スティック入りもある。
フリーズドライ野菜	1.5年	青ねぎ、ホウレン草などは比較的市販されている。 インスタントラーメンとセットで使用してもよい。

3. 調理器具等

最近では、アウトドア用の調理器具を活用しても良いが、ひとつの熱源の調理器具に片寄らず、下の器具を組み合わせる用意しておくことと便利である。

〔電気もガスも使えない場合〕

- 七輪と炭...以外と火力が強く、火の調節もできる。
- カセットコンロ...ガスボンベを忘れずに。

〔電気が使える場合〕

- ホットプレート...焼き物、炒め物。
- 電気鍋、電子レンジ...焼き物、煮物、汁物等ほとんどの料理が出来る。
- 電磁調理器...磁石がくつつく鍋があればほとんどの料理ができる。
- そのほか電気コンロ、電気ポット、オーブントースター、電気炊飯器等

(2)給食施設

給食施設は、1日1～3回の食事を継続的に提供しており、病院や福祉施設での給食は特に毎日の生活そのものである。また、災害時には負傷者や高齢者等の受け入れが定数以上になることも考えられるので、食糧の備蓄は重要である。

施設の種類や規模、施設の設備によって備蓄の量や内容は異なると考えられるが、どの施設にも共通する考え方は次のようになる。

1. 災害時の給食マニュアルの作成

施設毎に災害時のマニュアルを作成し、関係者に周知徹底させておく。

2. 非常用の献立

ライフラインの使用の可否を想定して、少、なくとも3日程度の献立は用意することが必要である。

3. 備蓄食糧の内容と保管管理

備蓄食糧は、献立に添った内容のものを用意し、保存期間をチェックしながら定期的に更新する。また、職員の誰もが対応できるよう周知徹底しておく。

4. 食品の流通状況の把握

災害時における食糧の確保がスムーズにできるよう、普段から食材料の入手経路を把握しておくとともに、

災害時の食材料の確保について業者と契約をかわしておく。

5. 設備の整備

代替熱源を複数確保するとともに、食器やアルミホイルや缶切り、使い捨て手袋等の用具を備蓄しておく。

6. 災害時の衛生

災害時は衛生状況が悪くなっているため、特に調理従事者は衛生に注意が必要である。逆性石鹼やアルコール等の備蓄はもちろん手洗いを励行することは重要である。また、残飯等の廃棄物の処理についてもその方法について、確保しておく。

次に、病院の事例として、神戸大学医学部附属病院の例と神戸市における老人ホームについて紹介する。

神戸大学医学部附属病院の経験と提言

神戸大学医学部附属病院 土江 節子

会場となった神戸文化ホールは、神戸市の中心地、三宮から地下鉄で2駅の大倉山が最寄り駅である。そのほど近くに神戸大学医学部附属病院はある。大倉山公園に隣接し、環境も交通の便も申し分がない。

シンポジウム中、“市民の立場から”の発表を受けて“病院栄養士の立場から”という題で発表した土江節子氏は、この神戸大学医学部附属病院の栄養管理室長である。

「震災当日の栄養士、調理師たちの出勤率は83%でした。自宅が全壊、半壊している者もいる中で、他の職種と比較しても高い出勤率が得られたのはやはり業務の重要性を認識していたからだと思います」。

出勤予定の栄養士が3人中3人、調理師が19人中15人、調理補助1人が、交通手段を工夫して病院に駆けつけた。出勤できたのは合計19人だが、自宅が全壊した者は、一部損壊まで含め、そのうちの14人であった。

神戸大学医学部附属病院は神戸における基幹病院の一つである。震災当日は、入院患者への対応と共に、負傷した多くの被災者が来院し、重傷者も次々に運び込まれてきた。医師、看護婦を始め、医療スタッフ全員による必死の救急対応が続けられたという。

施設は防災設計で更に復旧しやすい構造にする

同院では、建物は幸いにも倒壊を免れたが、土江氏が用意したスライドには棚や備品の転倒および壁に走る亀裂が映り、病院機能の低下が容易に想像された。土江氏の仕事場である病棟1階の栄養管理室は、2つの建物をつなぐ役割も果たしており、エキスパンション部分に大きな被害を受けた。天井や床に大きな隙間があいてしまい、空が見えるという状況だった。また、壁が脱落したために外部通路との境界がなくなった。電気は2時間で復旧したが、水道は1月22日まで、給湯は1月25日まで、ガスは2月15日までの、ほぼ1カ月にわたり使用できなかった。

入院患者への食事提供という業務では水源と熱源の確保は最大の問題である。特に“水”は、手術や診療といった場面以外でも、食事、清掃などすべてに関して必要である。そのため、職員の行った主な震災後の業務として挙げられたのは、「水汲み作業」および「水道・熱源の停止・復旧の情報収集と対策」であった。

「今後、耐震・防災設計にしなければならないのは当然ですが、震災後、復旧工事のしやすい配管設備などが重要であることを痛感しました。それと、棚や機器類をきちんと固定すること。実際、製氷機やサイの目切り機など、様々なものが転倒し、破損しました」。

衛生的な環境が強く求められる職場であるにもかかわらず、天井の亀裂からほこりは落ちる、部屋と廊下を分けていた壁は脱落する、といった状況で、衛生環境を保持し、安全な食事を提供することは大変な苦勞だった。予測を超えた非常事態で、職員にかかる負担の大きさは計り知れなかった。

蛋白質が不足した震災直後の病院食

震災直後は、病院食については土江氏は応急的な対処をせざるを得なかった。

具体的に言えば、1月17日、翌18日の2日間は在庫食品や、既に納品されていたパン、牛乳、果物を提供した。17日の午後のみ蒸気が使用可能であったため、炊飯と簡単な調理を行えたという。だが、この蒸気はその後、1月21日まで停止した。

3日目の19日になると、他の国立大学や神戸市対策本部などから救援物資が届き、それらを患者に提供している。他県の国立大学からの救援は、同病院が文部省管轄の国立大学の一つであったため、そのネットワークがいかされてのことである。救援物資を中心とした病院食の提供は1月27日まで続き、震災から10日を経過して、米飯・普通菜食、全粥・半流動菜食、流動食、経管栄養食、ミルク食の調理が再開できたという。特別治療食など、すべてが従来どおりに戻ったのは2月10日と、3週間以上を要している。

その間の栄養価について土江氏は表1を示し、「一時的に、エネルギー源の栄養摂取が多くなり、蛋白質が少なめになってしまいました。どうしてもカルシウム、鉄分が不足しがちなので、非常用備蓄食品の中に栄養強化食品も含めるといった対策も必要でしょう。また、災害直後の栄養所要量は通常と同じ十分なのかという点も考えなければなりません。大地震の恐怖とその後の余震、非常事態で、患者にはかなりストレスがかかっていました。そういったことまで考慮すべきかどうかなど、検討の余地は大きいと思います」と指摘した。

表1 米飯・普通菜食の栄養量概算

表1 米飯・普通菜食の栄養量概算			
	17・18日	19～27日	28日～
エネルギーKcal	1,200	2,300	2,000
蛋白質g	40	70	70
脂質g	30	75	55
糖質g	190	330	300

2日分の非常食を分散して保管すべき

十分な食料の備蓄とはどのようなものであるか、入院患者へ食事を提供しなくてはならない医療機関では、量、内容共に頭を痛めるところである。今回の震災で被災地以外からの救援物資が大量に届き始めたのは、3日後の19日頃からだった。災害医療と同様、食料の確保においても、自力で持ちこたえなければならない期間は、災害直後の2、3日間である。土江氏も経験から、

「少なくとも2日6食分が必要」という。内容については、形態別には、米飯・普通菜食、粥・軟菜食、粥・半流動菜食、流動食が、病態別にエネルギーコントロール食、蛋白コントロール食や経管栄養食などが最低限必要であるとする。同院では震災以後、表2、3の食品および用品を備蓄している。また、在宅の糖尿病患者用に検討したものは表4のとおりである。それらの備蓄食品を使用した献立例を、表5aおよびb、表6aおよびbに示した。

「重要なポイントはこれらを分散して保管すること」と、被災者ならではの指摘もあった。

備蓄をすれば当然出てくる問題が、食品の“入れ換え”である。賞味期限内にうまく新しい物と交換していかなければならない。同院で試みているのは、病院食にメッセージを添えることである(図1)。どうしても、固い、味が落ちる、食べにくいといった欠点を否めない非常用備蓄食品を通常の病院食に流用するためには、患者の理解が必要になる。

表2 非常食備蓄量（500人×2日分）

表2 非常食備蓄量 (500人×2日分)	
乾パン缶詰	100 8入・650缶
乾燥ご飯	35kg
乾燥赤飯	35kg
パン缶詰	90 8入・650缶
粥缶詰	280 8入・750缶
フルーツみつ豆缶詰	110 8入・900缶
まぐろフレーク缶詰	180 8入・900缶
低塩牛肉大和煮缶詰	55 8入・450缶
さんまかば焼き缶詰	80 8入・100缶
ツナサラダ缶詰	130 8入・400缶
ハムサラダ缶詰	130 8入・450缶
レトルト和風煮込み	180 8入・450袋
にんじんミックスジュース缶詰	160ml入・1,000缶
牛乳缶詰	190 8入・1,000缶
レトルトブレンダー食	約200 8入・120袋
レトルトスープ	200 8入・60袋
茶缶詰	340ml入・1,000缶
ベビーチーズ	28 8入・350個
牛乳	200ml入・1,000本
アップルジュース缶詰	160ml入・30缶
オレンジジュース缶詰	160ml入・30缶
調整豆乳	200ml入・50本
ヨーグルト	100ml入・20本
へム鉄のり缶煮	6 8入・1,000袋
低塩梅びしお	8 8入・250袋
低塩ゆずみそ	7 8入・150袋
低塩かつおみそ	7 8入・150袋
いちごジャム	20 8入・20袋
へム鉄クッキー	5 8入・40袋
へム鉄ウェハース	7 8入・40袋
カルシウムせんべい	11 8入・10袋
カルシウム餅ボーロ	16 8入・10袋
MCT (中鎖中性志望)ゼリー	28 8入・40個
MCTクッキー	130 8入・3個
レトルト経管栄養食	200ml入・250袋

表3 非常時用備品

表3 非常時用備品
1. 水 (ミネラルウォーター490ml入・1,100缶を含む)
2. 水貯蔵用ポリタンク (折りたたみ式)
3. 使い捨て食器 (各種サイズ)
4. アルミホイル・ポリラップ (各種サイズ)
5. ポリ袋 (各種サイズ)
6. 使い捨て手袋 (各種サイズ)
7. 運搬箱
8. 消毒スプレー
9. カセットコンロ (5台)・ガスボンベ (20本)
10. 調乳関係
調整粉乳 (5缶)
使い捨て哺乳ビン (400本)
乳首・キャップ
調乳用水 (滅菌精製水30ℓを含む)
ミルトン液

表4 糖尿病備蓄食品 (糖尿病食品交換表分類)

表1 乾燥ご飯(白飯、赤飯、山菜おこわ)、五目
ご飯など) レトルトご飯類
冷凍おにぎり・ご飯類
ご飯缶詰(赤飯、五目ご飯、鶏ご飯など)
乾燥粥、粥缶詰、レトルト粥類
包装もち、水戻しもち
パン、乾パン缶詰、パン缶詰
ゆでめん類、インスタントめん類
コンフレーク、玄米フレークなど
クラッカー缶詰(サバイバルフーズなど)
サラダ缶詰(ポテト、ツナ、ハム)
冷凍いも・かぼちゑ類
とうもろこし缶詰、レトルトとうもろこし
エネルギー調整フルーツ缶詰
季節の異物

表2 乾燥調理食品(サバイバルフーズなど)
各種素材缶詰(魚介、鳥獣肉、うずら卵など)
各種調理食品缶詰(カレー、シチューなど)
各種レトルト調理食品(カレー、牛丼など)
各種冷凍食品(素材および調理食品)
ハム・ソーセージ類
チーズ・練り製品
干し肉・干しエビ・いりこ・するめ・さきイカなど

表3 牛乳缶詰
牛乳、無糖ヨーグルト
スキムミルク

表4 野菜ジュース缶詰(トマトジュース、にんじ
んジュースなど)
野菜類水煮缶詰(アスパラガス、マッシュルー
ムなど)
各種生野菜
各種冷凍野菜
各種レトルト食品(野菜水煮など)

表5a 非常食献立（1日目）

	一 般	エネルギーコントロール	蛋白コントロール
朝食	パン缶詰……………1缶 (90) ペビーチーズ……………1個 (28) 牛乳(右庫)……………1本 (200) 蒸缶詰 (1日分)……………1缶 (340)	パン缶詰……………1/2缶 (45) ペビーチーズ……………1個 (28) 牛乳(右庫)……………1本 (200) 蒸缶詰 (1日分)……………1缶 (340)	パン缶詰……………1/2缶 (45) アップルジュース 缶詰……………1缶 (160) ヘルシークッキー……………4枚 (20) 蒸缶詰 (1日分)……………1缶 (340)
昼食	乾パン缶詰……………1缶 (100) ハムサラダ缶詰……………1缶 (130) 白桃缶詰……………1缶 (170) 牛乳缶詰……………1缶 (190)	乾パン缶詰……………3/10缶 (33) ハムサラダ缶詰……………1缶 (130) 果物……………1単位分 牛乳缶詰……………1缶 (190)	乾パン缶詰……………1/2缶 (36) いちごジュース……………1袋 (20) ハムサラダ缶詰……………1缶 (130) 白桃缶詰……………1缶 (170) レトルトコンソープ……………1袋 (200) カルシウムゼンビー……………1袋 (11)
夕食	乾燥ご飯……………100g ヘル鉄のり缶詰……………1袋 (6) 低塩牛肉 大和煮缶詰……………1缶 (55) レトルト和風煮込み……………1袋 (180) にんじんミックス ジュース……………1缶 (160)	乾燥ご飯……………80g ヘル鉄のり缶詰……………1袋 (6) 低塩牛肉 大和煮缶詰……………1缶 (55) レトルト和風煮込み……………1袋 (180) にんじんミックス ジュース……………1缶 (160)	乾燥ご飯……………60g ヘル鉄のり缶詰……………1袋 (6) レトルト和風煮込み……………1袋 (180) にんじんミックス ジュース……………1缶 (160) MCT《中鎖中性脂肪》 ゼリー……………3個 (84)



図1 米飯・普通栄養食 (一般)



図2 米飯・普通栄養食
(エネルギーコントロール)



図3 米飯・普通栄養食
(蛋白コントロール)

表5a 非常食献立 (1日目)

* 災害発生時刻により朝食、昼食、夕食がチェンジする。

表5a 非常食献立 (1日目)				
	粥・軟野菜 (100人) (B)	粥・半流動食 (20人) (B)	流動食 (15人) (B)	経管栄養食 (15人) (a)
朝 食	粥缶詰……………1缶 (280)	粥缶詰……………1缶 (280)	コールド……………1缶 (100)	レトルト 経管栄養食 ……………3袋 (600)
	低塩ゆずみそ……………1袋 (8)	低塩ゆずみそ……………1袋 (8)	アップルジュース……………1缶 (600)	高缶詰 (1日分) ……………1缶 (540)
	さんま……………1缶 (80)	ブレンド食 白身魚と 里芋そばろ……………1袋 (180)	牛乳 (在庫)……………1本 (200)	
昼 食	牛乳 (在庫)……………1本 (200)	牛乳 (在庫)……………1本 (200)	高缶詰 (1日分)……………1缶 (540)	
	高缶詰 (1日分)……………1缶 (340)	高缶詰 (1日分)……………1缶 (340)		
夕 食	粥缶詰……………1缶 (280)	粥缶詰……………1缶 (280)	調整豆乳……………1本 (200)	レトルト 経管栄養食 ……………3袋 (600)
	低塩ゆずみそ……………1袋 (7)	低塩ゆずみそ……………1袋 (7)	牛乳缶詰……………1缶 (190)	
	ハムサラダ缶詰……………1缶 (190)	ブレンド食 鶏肉の ロールキャベツ……………1袋 (228)	にんじんミックス ジュース……………1缶 (160)	
	白桃缶詰……………1缶 (170)	牛乳缶詰……………1缶 (190)		
	牛乳缶詰……………1缶 (190)			
	粥缶詰……………1缶 (280)	粥缶詰……………1缶 (280)	レトルトコンソースープ……………1袋 (200)	レトルト 経管栄養食 ……………3袋 (600)
	ハム鉄のり佃煮……………1袋 (6)	ハム鉄のり佃煮……………1袋 (6)	ブリン缶詰……………1缶 (70)	
	低塩牛肉……………1缶 (55)	ブレンド食 肉と豆腐の あんかけ……………1袋 (186)	牛乳缶詰……………1缶 (190)	
	レトカット和風煮込み……………1缶 (180)	ブリン缶詰……………1缶 (70)		
	にんじんミックス ジュース……………1缶 (160)	にんじんミックス ジュース……………1缶 (160)		

表5b 非常食献立 (2日目)

表5b 非常食献立 (2日目)				
	米飯・普通食 (250人) (B)			
	一 般	エネルギーコントロール	蛋白コントロール	
朝 食	パン缶詰……………1缶 (90)	パン缶詰……………1/3缶 (30)	パン……………1/2缶 (45)	
	ツナサラダ缶詰……………1缶 (130)	ツナサラダ缶詰……………1缶 (130)	オレンジジュース缶詰……………1缶 (160)	
	牛乳缶詰……………1缶 (190)	牛乳缶詰……………1缶 (190)	ハム鉄のり佃煮……………4枚 (28)	
昼 食	茶缶詰 (1日分)……………1缶 (340)	茶缶詰 (1日分)……………1缶 (340)	茶缶詰 (1日分)……………1缶 (340)	
夕 食	乾パン缶詰……………1缶 (100)	乾パン缶詰……………2/5缶 (40)	乾パン缶詰……………1/2缶 (50)	
	赤貝味噌汁……………1缶 (110)	赤貝味噌汁……………1缶 (110)	いちごジャム……………1袋 (30)	
	フルーツみつ豆缶詰……………1缶 (110)	果物……………1単位分	フルーツみつ豆缶詰……………1缶 (110)	
	牛乳缶詰……………1缶 (190)	牛乳缶詰……………1缶 (190)	レトルト パンブキンスープ……………1袋 (200)	
			カルシウム製ロー……………1袋 (16)	
	乾パン赤飯……………(100)	乾パン赤飯……………(60)	乾パン赤飯……………(60)	
	ハム鉄のり佃煮……………1袋 (6)	ハム鉄のり佃煮……………1袋 (6)	ハム鉄のり佃煮……………1袋 (6)	
	焼き鶏缶詰……………1缶 (80)	焼き鶏缶詰……………1缶 (80)	ツナサラダ缶詰……………1缶 (130)	
	にんじんミックス ジュース……………1缶 (160)	にんじんミックス ジュース……………1缶 (160)	にんじんミックス ジュース……………1缶 (160)	
			MCTタッキー……………(30)	
栄 養 量 (2日間の平均値)	エネルギー……………2,000kcal	エネルギー……………1,400kcal	エネルギー……………1,700kcal	
	水分……………1,400g	水分……………1,400g	水分……………1,200g	
	蛋白質……………70g	蛋白質……………60g	蛋白質……………30g	
	脂質……………55g	脂質……………45g	脂質……………40g	
	糖質……………310g	糖質……………150g	糖質……………300g	
	食塩……………7g	食塩……………6g	食塩……………5g	
	カルシウム……………660mg	カルシウム……………630mg	カルシウム……………560mg	
	鉄……………12mg	鉄……………10mg	鉄……………11mg	
	ビタミンA……………2,700IU	ビタミンA……………2,400IU	ビタミンA……………2,000IU	
	ビタミンB1……………0.7mg	ビタミンB1……………0.6mg	ビタミンB1……………0.9mg	
	ビタミンB2……………1.3mg	ビタミンB2……………1.2mg	ビタミンB2……………0.7mg	
	ビタミンC……………50mg	ビタミンC……………60mg	ビタミンC……………90mg	

表5b 非常食献立 (2日目)

* 災害発生時刻により朝食、昼食、夕食がチェンジする。

表5b 非常食献立（2日目）				
	朝・炊野黒（100人） （g）	朝・半流動黒食（20人） （g）	流動食（15人） （g）	経管栄養食 （15人）（ml）
朝 食	粥缶詰……………1缶（280）	粥缶詰……………1缶（280）	調整豆乳……………1本（200）	レトルト 経管栄養食 …2袋（400）
	低塩梅ひしお……………1袋（ 8）	低塩梅ひしお……………1袋（ 8）	オレンジジュース 缶詰……………1缶（160）	高塩詰 （1日分） …1缶（340）
	ツナサラダ缶詰……………1缶（130）	ブレンダー食 かぼちゃと 白身魚の煮物……………1袋（170）	牛乳缶詰……………1缶（190）	
	牛乳缶詰……………1缶（190）	牛乳缶詰……………1缶（190）	高塩詰 （1日分）……………1缶（340）	
	高塩詰 （1日分）……………1缶（340）	高塩詰 （1日分）……………1缶（340）		
昼 食	粥缶詰……………1缶（280）	粥缶詰……………1缶（280）	調整豆乳……………1本（200）	レトルト 経管栄養食 …3袋（600）
	低塩かつおみそ……………1袋（ 7）	低塩かつおみそ……………1袋（ 7）	牛乳缶詰……………1缶（190）	
	さば煎焼き缶詰……………1缶（100）	ブレンダー食 鶏肉の けんちん煮込み……………1袋（305）	にんじんミックス ジュース1缶（160）	
	ブルーチーズ缶詰……………1缶（110）	牛乳缶詰……………1缶（190）		
	牛乳缶詰……………1缶（190）			
夕 食	粥缶詰……………1缶（280）	粥缶詰……………1缶（280）	レトルト パンブキンスープ…1袋（200）	レトルト 経管栄養食 …3袋（600）
	ハム鉄のり佃煮……………1袋（ 6）	ハム鉄のり佃煮……………1袋（ 6）	プリン缶詰……………1缶（ 70）	
	焼き鳥缶詰……………1缶（ 80）	ブレンダー食 牛肉と野菜の 合わせ煮……………1袋（212）	牛乳缶詰……………1缶（190）	
	にんじんミックス ジュース……………1缶（180）	プリン缶詰……………1缶（ 70）		
		にんじんミックス ジュース……………1缶（160）		
栄養量（1日間の平均値）	エネルギー……………1,450kcal	エネルギー……………1,350kcal	エネルギー……………1,000kcal	…1,600kcal
	水分……………2,000ml	水分……………2,100ml	水分……………1,700ml	…1,300ml
	蛋白質……………50g	蛋白質……………50g	蛋白質……………43g	…75g
	脂質……………50g	脂質……………45g	脂質……………40g	…30g
	糖質……………190g	糖質……………190g	糖質……………130g	…260g
	食塩……………7g	食塩……………6g	食塩……………3g	…7g
	カルシウム……………650mg	カルシウム……………1,300mg	カルシウム……………1,000mg	…640mg
	鉄……………9mg	鉄……………18mg	鉄……………5mg	…16mg
	ビタミンA……………2,200IU	ビタミンA……………1,800IU	ビタミンA……………2,300IU	…1,700IU
	ビタミンB1……………0.5mg	ビタミンB1……………2.2mg	ビタミンB1……………1.0mg	…1.6mg
	ビタミンB2……………1.3mg	ビタミンB2……………2.4mg	ビタミンB2……………1.4mg	…2.6mg
	ビタミンC……………50mg	ビタミンC……………140mg	ビタミンC……………70mg	…140mg

表6a 糖尿病非常食献立例（糖尿病食品交換表17.5単位）

表6a 糖尿病非常食献立例（糖尿病食品交換表17.5単位）				
	食 品 名	g	単位	表 分 類
朝 食	パン缶詰	60	2.5	表1
	ハムサラダ缶詰	65	1.5	表1、表5
	牛乳缶詰	190	1.4	表4
	エネルギー調整みかん缶詰	135	0.5	表2
昼 食	粥缶詰	220	2.0	表1
	カルシウムふりかけ*			
	かつおアレーク桶付け缶詰	90	1.5	表3
	とうもろこし水増缶詰	90	1.0	表1
	アスパラガス水煮缶詰	100	0.3	表6
夕 食	乾燥山菜おこわ	60	3.0	表1、表6
	レトルト煮豆*	90	1.5	表3、表6
	焼き鳥缶詰	60	1.5	表3
	野菜ジュース缶詰	190	0.5	表6
合計			17.2	



表から、朝食、昼食、夕食の順

* ビタミンやミネラルを強化した食品

表6b 糖尿病非常食献立例（糖尿病食品交換表20単位）

表6b 糖尿病非常食献立例（糖尿病食品交換表20単位）				
	食 品 名	g	単位	表 分 類
朝 食	パン缶詰	60	2.5	表1
	ボーケービーズ缶詰	130	2.0	表1、表5
	牛乳缶詰	10	1.4	表4
	エネルギー調整白桃缶詰	135	0.7	表2
昼 食	乾パン缶詰	50	2.5	表1
	ツナサラダ缶詰	65	1.5	表1、表5
	にんじんミックスジュース	160	0.6	表2、表6
	レトルトコンスープ*	160	2.0	表1、表4、表5
夕 食	乾燥ご飯	80	4.0	表1
	カルシウムふりかけ*			
	ハム鉄のり佃煮*	55	1.1	表3
	低塩牛肉大和煮缶詰	160	1.3	表1、表3、表6
	レトルト和風煮込み* みそ汁缶詰	190	0.3	付録
合計			19.8	



表から、朝食、昼食、夕食の順

* ビタミンやミネラルを強化した食品

※ 以上は「薬の知識」第47巻第4号から抜粋したものであり、「震災シンポジウム」を、取材編集したものである。

日ごろから柔軟なネットワーク作りを

「私たちは、神戸市からの1日2食のお弁当と国立大学からの援助を受けることが出来ました。こういった救援ネットワークを日ごろから持っておくことが大事」

と土江氏は話すが、“ネットワーク”という言葉は、震災後の神戸のキーワードでもある。巨大地震などの大災害では、一病院などの個別の対応だけでは限界がある。災害対策、救援活動を“点”から“線”、そして“面”でとらえていく必要性を関係者たちは強く感じている。特に、非常事態が長期化し、1週間単位、1カ月単位になった場合は、ネットワークなくして乗り切れるものではない。そして、栄養管理という側面からは、量、内容だけでなく、物資を必要としている側の使いやすさなど、非常事態だからこそ実際の使い勝手が要求されてくるという。「他施設からの救援物資に頼らざるを得なかったが、物資に使用食品量、または栄養計算値があれば、食品の組み合わせ、増減によって、特別治療食への対応も可能になるはず」(土江氏)。

行政関係者、医療関係者、そのほか不眠不休で震災後の対応に当たった人たちは少なくなく、栄養士も例外ではなかった。非常業務に忙殺され、細やかな栄養管理を求められる特別治療食に対応する余裕がなかったという回顧からである。

最後に、土江氏は、

「栄養士ボランティアの存在も今後は検討が必要です」と述べ、ボランティアを含めて、県内、県外を問わない柔軟な対応が可能なネットワークの構築を課題とした。

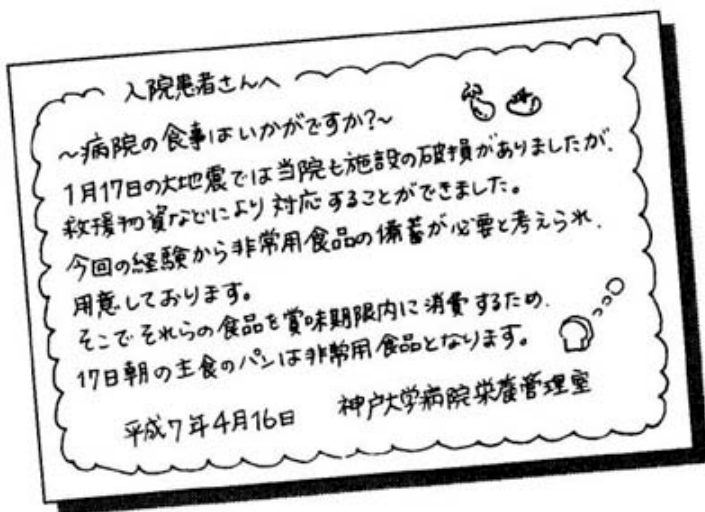


図1 入院患者へのメッセージカード

老人ホームにおける備蓄食品

神戸市保健福祉局施設福祉課

<災害時の食事について(約50人分)>

施設倉庫には、災害時のための非常用食品を3食分+間食+予備食1食分備蓄しています。災害発生後、必要に応じて下記の献立に沿った食事を、入所者に提供してください。

献立(1人分)

- ・1食め

パン缶 1缶
牛乳缶 1缶
→牛乳を飲めない人はりんごジュース 1缶
ツナサラダ缶 1缶
お茶缶(1日分) 1缶
使い捨てスプーン 1本

・2食め

とうもろこし粥 1袋
いわし団子缶 1缶
切干大根煮缶 1缶
豚汁 1袋
使い捨てスプーン・割り箸・使い捨て容器(粥用) 各1

・間食

Caウェハース 1袋
おろしりんご 缶1缶
使い捨てスプーン・使い捨て容器（おろしりんご用） 各1

・3食め

★山菜おこわ 1食分
★印-下記参照
味付ハンバーグ 1袋
★わかめスープ 1袋
かぼちゃいところ煮 1缶
割り箸・紙コップ
（わかめスープ用）各1

・予備食

さつまいも粥 1袋
味付ハンバーグ 1袋
豚汁 1袋
使い捨てスプーン・割り箸・使い捨て容器(粥用) 各1

※この献立はライフラインが全て使えない時を想定しています。使用可能なライフラインによって、又、職員の出勤状況によって、普段の食器を使う・温めるなど、適宜対応してください。

※ライフラインが全て使えない時でも、3食めまでは、焚き火・カセットコンロ等で火元を確保し、保存用水を使用して必要量の熱湯を用意してください。

★山菜おこわ 1箱(50食分)に対して5.5リットルの熱湯要
(熱湯が無理な場合は、常温水でも可)

★わかめスープ 1袋に対して180ミリリットル、50人分で9リットルの熱湯要
(熱湯が無理な場合は、予備食の豚汁か、汁物無で対応)

※被害状況を考慮し臨機応変に組み合わせると、約250食分の食事が提供できます。

2 ネットワークづくり

(1)ネットワークの必要性

非常時における栄養対策はこれまでの報告にみられるように被災後の環境を時系列に分析したうえで対応策を練らなくてはならない。

被災直後2～3日の緊急食料は被災者の生命維持のためであり、原則として自助努力のもとに確保し、個人および行政が主として行う。

その後は生きる意欲を高めるために栄養面や味覚上の問題が生じてくる。さらに、中長期的段階には健康管理面のための栄養管理が重要になってくる。ここで、ネットワークの必要性がでてくる。

緊急時において食材と調理能力に制限がある給食施設ではバラエティーに富んだメニューは不可能である。可能な限り、豊かな給食を作るために、給食施設間での食材提供や人的援助は欠かせないであろう。これを実現するには、日常のネットワークを組織しておかなくてはならない。実際、このたびの震災においても系列施設からの速やかな援助に助けられたところは少なくない。

さらには、一般者の栄養管理の問題である。行政配給食の栄養面での問題(食数・衛生管理・費用等の制約と個人への対応困難)により“炊き出し”活動が必要となる。“炊き出し”の実施にあたっては調理設備と食材、そして、マンパワーが不可欠である。調理設備と食材については、避難所の水と熱源の自給システムを確立したうえで、対策本部による食糧供給が行われるものと想定し、調理者としてのマンパワーを組織するネットワークを考える。

(2)ネットワークづくりのポイント

各協議会別にネットワークを編成し、各々の必要な救援内容と力量によってマニュアルを作成する。

非常時においてネットワークが円滑に作動するためには、平常時からネットワークの活用を考え、トレーニングしておくことが必要である。また、そのことが栄養士の社会活動の発展をもたらし、栄養士の社会的位置づけを高めることになると思う。

現在、行政や施設で検討されている防災対策における“食”の位置付けを確認し、その核となる栄養士の職務を確認する。そして、食糧対策の基幹組織となる行政との連携をとり合理的な救援ができるようなネットワークを編成する。

(3)ネットワーク編成の事例報告

1. 保健所管内を1つの地域とした場合

非常時に有効なネットワークを考えたとき、保健所が所管する地域でのネットワークづくりが最も検討しやすく、また、実際に運営するうえでも最も有効である。

現在は、どの地域も連絡網はあっても非常時に具体的に動かすことのできるネットワークはないのが現状である。

次に紹介するのは、県下で最も早く、ネットワークづくりに取り組んでいる例である。

これを受けて、兵庫県議会議員でもある岡やすえ議員が県会においてネットワークづくりに取り組む必要性について質問したところである。これは、今後栄養士会としても力強いことであり、行政を巻き込んだネットワークづくりがスムーズに実施できることを期待したい。

氷上郡栄養士会会員所属施設による緊急協力体制の検討内容

実施日 平成8年8月16日(金)

参加者 緊急協力施設参加の氷上郡栄養士会会員

1 目的

我々給食担当者の責務である、「喫食者への安全且つ適切な食事の提供」の困難さを痛感したのは、2年前の阪神淡路大震災、及び昨年度のO157食中毒発生時である。

震災時、災害発生施設栄養士の寝食を忘れた毎日の大奮闘の姿や、O157食中毒発生施設の栄養士が困惑しながらも、必死に対処している姿を想像すれば、我々は、どんな境遇におかれても、「毎日の食事の確保」という重要な責務を果たさなくてはならない。これを自施設のみで、又、一人の栄養士で対処することは大変難しいことである。

この責務を果たすためには、まず第一に災害時における自施設での対応を検討しておくこと、第二に、同じ栄養士仲間や、各地域における強力な相互支援を得ることができるシステムを作成すること。この二つのことにより、早期に、食生活の平常化を図ることが重要である。

2 参加施設

氷上郡栄養士会会員所属の病院及び社会福祉施設における協力希望施設
(希望以外の施設に於いても、発生時に緊急の依頼があれば協力する)

3 実施要綱

自施設で食中毒が発生し自施設の調理スタッフが動けないとき(原因が原材料として明確にされた以外)

1. 各施設の支援必要給食数、支援に必要な調理スタッフ人数、支援できる調理人数、各施設の協力施設等は下記の表4の通りである。
2. 病院又は社会福祉施設の協力施設は担当制にする。(担当内容は表の通り)
3. 協力施設は出来る限り近隣施設が協力する。(協力施設は表の通りであるが、その他の施設にも協力要請があればすみやかに協力する)
4. 支援調理スタッフは各施設とも1～2人とする。
5. 発生した施設の栄養士は、すみやかに氷上郡栄養士会地域委員に依頼をする。

依頼を受けた地域委員は、発生施設の特色を考慮し、発生施設栄養士と相談し表4の順に従って責任を持って柔軟に対処する。

(平成8、9年度地域委員は日本赤十字病院森田千香子であるが、県立柏原病院足立いさ子、及び特別養護老人ホーム松寿園梅垣佳津枝がその職に協力する)

6. 緊急時のメニューについて

緊急時の給食支援は病院に於いては、食数が多くなるために各施設の設備状況を考慮し、きめ細かい対応を必要特別食のみとする。(主食などは施設の設備状況において、その時に検討する)

尚普通食は、病院に関係する業者に依頼する。(業者が給食提供できなくなった時は表4の施設が支援する)。そして緊急時特別食メニューは特殊性を配慮し、各病院独自で作成する。

又福祉施設は、普通食を含み支援する。そして緊急時メニューは事前に検討し統一のものを作成する。作成メニューはいずれも3日間とする。そして、病院及び福祉施設が作成したメニュー内容は、一覧表にし協力依頼施設及び氷上郡栄養士会地域委員へ送付しておく。(社会福祉施設は8月22日午後2時から緊急時メニュー案を持ち寄り検討し作成する)

7. 使用食器について
食器は使い捨て食器を使用する。尚食器の準備は各施設が準備する。(協力要請があれば、受け入れ側施設も協力する)
8. 給食搬送方法について
給食搬送のための配送車を緊急に確保する。
方法は次回の会合(8月22日3時より)までに検討しておく。(レンタカーの検討など)特に夏場は冷凍車を確保する。
9. 支援スタッフの労力扱いについて
支援スタッフの労力扱いについては、各施設の長とよく相談の上、8月22日に持ち寄り検討する。
案...「支援スタッフは専免扱いにする」など

4 緊急協力体制を進めるにあたり発生した問題の検討

緊急協力体制を検討していく中で、2つの大きな問題が生じ、この緊急協力体制作成にあたり大きく支障をきたしている。そのためにこれらの問題点を早急に検討しなくてはならない。

問題点

(1)県立病院施設の目的外使用の困難さ

病院施設を民間施設と福祉施設の給食を作る目的での使用は緊急時とはいえ、許可が認められるかどうか問題である(近隣に公的病院はなく、その他の県立病院の支援は地理的条件からも不可能に近い)

(2)県の職員が民間及び福祉施設支援のための専免扱いが認められるかどうか

※ 以上イ、ロの内容は支援する立場での問題点ではあるが、支援を受ける立場を考えれば、病院という特殊事情を検討すれば、現実には困ることは明白である。このことから県は病原性大腸菌 O-157食中毒発生時の緊急時の協力体制においての柔軟な対応の検討をお願いしたい。

5 協力施設の担当制及び支援必要状況並びに支援を依頼する施設名などに関する一覧表

(各施設の設備を考慮し病院は普通食は各病院関係の業者に依頼し、特別食のみとする)

施設名	現実給食数(食)	支援希望食数(食)	支援希望食数に必要な調理スタッフ人数(人)	各施設に支援できる食数(食)	支援を依頼する施設名
①日本赤十字病院	140	特別食 70	3	60	・県立柏原病院
②県立柏原病院	300~400	特別食 100	5	200	・日本赤十字病院と特別養護老人ホーム松寿園
③香良病院	260~270	特別食 130	5	100	・大塚病院と県立柏原病院
④大塚病院	110	特別食 50	3	30	・香良病院
⑤特別養護老人ホーム松寿園	90	90	4	60	・県立柏原病院 ・養護老人ホーム青葉荘
⑥県事業団特別養護老人ホーム月寿荘	55	50	3	50	・特別養護老人ホームおかの花・特別養護老人ホーム松寿園
⑦特別養護老人ホームおかの花	100	50	3	50	・特別養護老人ホーム三和園 ・特別養護老人ホーム月寿荘
⑧特別養護老人ホーム三和園	50	50	3	50	・特別養護老人ホームおかの花
⑨養護老人ホーム五輪荘	50	50	3	30	・精神障害者施設三美学園
⑩精神障害者施設三美学園	100	100	3	50	・特別養護老人ホーム五輪荘と特別養護老人ホーム松寿園
⑪養護老人ホーム青葉荘	60	60	3	50	・特別養護老人ホーム松寿園

特別養護老人ホーム松寿園 管理栄養士 梅垣佳津枝

2. 教育養成協議会の場合

教育養成は学生動員によってマンパワーを提供することができると考え、次のようなボランティア編成を検討している。現在、協議会にて立案し、各校の連絡調整を行っているところである。

案:各校の所在地近辺を担当地区とする。

指揮系統について、その地区の行政機関と連携をとる。

各校で年度はじめに学生に対してボランティア登録を呼びかける。

毎年、登録更新し、緊急時の栄養管理体制の必要性を学生に理解させる機会とする。

実働力を維持するために訓練日を設ける。

ex.研修と野外活動

平常時のネットワーク活用を考え、学生の社会活動の場とする。

ex.仮設住宅住民対象の活動

給食サービス活動に取り組む連携プレーができる団体と交流し、活動の活性化を図る。

ex.行政協議会

公衆栄養協議会

学校協議会または全国学校栄養士協議会兵庫県支部婦人連合会各種ボランティア団体

規約(案)と機構(案)、募集用パンフレット(案)を次に紹介する。

兵庫県栄養士養成施設学生ボランティア活動推進プラン(案)

1.目的

阪神・淡路大震災(1995年1月17日)では甚大な被害を被りましたが、豊かな私たちの日常生活を省みるという意味においては、貴重な体験となりました。

私たちは、飽食の時代にあって忘れつつあった「食は命の糧」であるということを体験し、過剰栄養の現状から「食の原点」にたちかえる良い機会となりました。

そして、このような緊急時における栄養管理、健康管理は平常時から備えておく必要があるということを再認識しました。

栄養士を志す学生が、普段からボランティア活動(「食」に関する支援活動)に取り組むことは意義深いことと考えます。

兵庫県栄養士会教育養成協議会は、学生ボランティア活動の推進を図ることを目的に活動推進プランを実施します。

2.実施主体

兵庫県栄養士会教育養成協議会

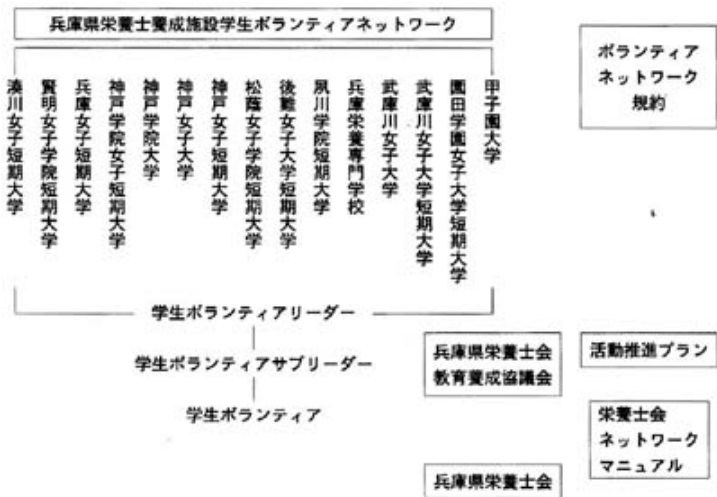
3.協 力

甲子園大学、園田学園女子大学短期大学部、兵庫栄養専門学校、武庫川女子大学、武庫川女子大学短期大学部、夙川学院短期大学、後難女子大学短期大学、松蔭女子学院短期大学、神戸女子大学、神戸女子短期大学、神戸学院大学、神戸学院女子短期大学、兵庫女子短期大学、賢明女子学院短期大学、湊川女子短期大学、兵庫県栄養士会

4.事業内容

- 1)兵庫県栄養士養成施設学生ボランティア活動を推進するため、団体に助成する。
- 2)学生へボランティア情報を提供する。
- 3)ボランティア研修会・シンポジウムを開催する。
- 4)ボランティアグループのネットワークに関する事業を行なう。
- 5)ボランティアグループのレクリエーションに関する事業を行なう。
- 6)その他目的達成のために必要な事業を行う。

兵庫県栄養士養成施設学生ボランティアネットワーク機構



兵庫県栄養士養成施設学生ボランティアネットワーク規約(案)

1.趣 旨

阪神・淡路大震災(1995年1月17日)では甚大な被害を被りましたが、豊かな私たちの日常生活を省みるという意味においては、貴重な体験となりました。

私たちは、飽食の時代にあって忘れつつあった「食は命の糧」であるということを体験し、過剰栄養の現状から「食の原点」にたちかえる良い機会となりました。

そして、このような緊急時における栄養管理、健康管理は平常時から備えておく必要があるということを再認識しました。

栄養士を志す私たちが、普段からボランティア活動(「食」に関する支援活動)に取り組むことは意義深いことと考えます。

兵庫県栄養士養成施設の学生ボランティアグループのネットワークを図ることを目的として、この規約を制定します。

(名 称)

第1条 本会は兵庫県栄養士養成施設学生ボランティアネットワークと称する。

(所 在)

第2条 本会は、リーダーの在籍校に事務局を置く。

(目 的)

第3条 本会は、「食」に関する支援活動を行う兵庫県栄養士養成施設在学生または業生ボランティアのネットワーク

を図ることを目的とする。

(活 動)

第4条 本会は、次の活動を行う。

1)「食」に関する支援活動を行う兵庫県栄養士養成施設在学生または卒業生ボランティアのネットワークを図る活動。

2)高齢者給食サービスなどのボランティア活動の振興。

3)研修会・シンポジウムの開催。

4)緊急時における「食」に関する支援活動(配給・炊き出し業務等)。

5)機関紙発行などの情報交換活動。

6)会員相互の親睦を図る活動。

(会 員)

第5条 兵庫県栄養士養成施設在学生または卒業生、その他、本趣旨に賛同する学生および教員をもって構成する。

(機 関)

第6条 本会に次の機関を置く

1)総 会 2)リーダー会 3)その他

(総 会)

第7条 総会は本会の最高決議機関とし会員で構成し、年1回開催する

但し、リーダー会が必要と認めた時は臨時開催できるものとする。

第8条 総会は次のことを行う。

1)規約改正

2)活動計画の審議及び承認

3)予算の審議及び承認、決算

4)リーダー、サブリーダーの選出及び解任

5)その他必要な事項

(役 員)

第9条 本会は、次の委員を置き任期は2年とする。

1)リーダー 1名

2)サブリーダー 1名

3)委 員 若干名

4)監事 1名

(リーダー会)

第10条 リーダー会は本会の執行機関であり、委員で構成し、召集はリーダーが行う。

第11条 リーダー会は次のことを行う。

1)総会で承認された事項の執行

2) その他

(会 計)

第12条 経費はバザー、イベント活動等により資金作りを行うとともに、兵庫県栄養士会教育養成協議会より助成を受け運営する。

(監 査)

第13条 監事は会計年度ごとに決算の監査を行い、総会にて報告する。

(付 則)

第14条 本会への参加は各自の自主参加とし、毎年、6月1日に更新する。(付則)

第15条 会員はボランティア保険に加入する。

(付 則)

学生ボランティア募集

※ 趣 旨 ※

阪神・淡路大震災（1995年1月17日）では甚大な被害を被りましたが、豊かな私たちの日常生活を営むという意味においては、貴重な体験となりました。

私たちは、震災の時代にあって忘れつつあった「食は命の糧」であるということを経験し、過剰消費の現状から「食の原点」に立ちかえる良い機会となりました。

そして、このような緊急時における栄養管理、健康管理は平常時から備えておく必要があるということも再認識しました。

栄養士を目指す私たちが、普段からボランティア活動（「食」に関する支援活動）に数り込むことは意義深いことと考えます。

私たちは、「食」に関する支援活動に主体的に参加することを目的として、栄養士課程学生に限らず、本趣旨に賛同する多くの学生を募る。

V-net

(仮称)

兵庫県栄養士養成施設ボランティアネットワーク

※ 活 動 内 容 ※

- 高齢者給食サービスなどのボランティア活動の経理。
- 研修会・シンポジウムの開催。
- 緊急時における「食」に関する支援活動（配給・炊き出し業務等）。
- 機関紙発行などの情報交流活動。
- 会員相互の親睦を図る活動。

※ 年 間 行 事 予 定 ※

本年は活動スタートの年であることから、ネットワークおよび会員の親睦を図るため、サマワーワーク「野外活動 Cooking」を神戸市須川教育キャンプ場にて行います（8月5・6日）。

また、各校での活動報告を中心とした「私のボランティア活動……」の記事を掲載した機関紙「V-net」の発行をします。

事務局 兵庫女子短期大学

3. 公立病院間での場合

この震災の中心地である神戸市の4病院間で、震災を機に緊急時相互協力体制が取り決められたので紹介する。今後は、病院間のみならず集団給食を実施している施設の分野ごとにもネットワークづくりをすすめていきたい。

神戸市保健福祉局病院栄養部門緊急時相互協力について

緊急事態が発生した直後に、被災病院で十分な病院給食の実施ができない場合、病院給食の重要性に鑑み保健福祉局病院間で、相互扶助精神に基づき、速やかに応援協力することを目的として、下記のとおり決定する。

記

1.相互協カシステムについて



2.情報集約病院について

災害発生時、情報集約病院は被災病院の情報集約をする。第一次～第三次の情報集約病院は、災害による通信手段の遮断、混乱により被災した病院からの要請がない場合でも、被災病院の情報集約に努める。

3.総合調整病院について

情報集約病院は、第一次の総合調整病院の中央市民病院に連絡する。中央市民病院が被災した時は西神戸医療センター、神戸リハビリテーション病院、西市民病院の順に総合調整病院とする。

4.応援要請の手続き

応援を要請する病院は、口頭、電話、FAX等により応援内容を把握できるものについて明らかにし情報集約病院あるいは、総合調整病院へ応援を要請するものとする。災害による通信手段の遮断により、被災した病院からの要請がなくても、応援が必要と判断される場合、情報集約病院は応援実施システムの手段により、総合調整病院へ応援を要請できるものとする。

5.応援内容について

- 被災の状況把握と対応
- 必要な人員、食品、水、燃料などの数量及び内容の調整
- 応援の期間の調整
- その他

この取り決めは平成8年11月1日より適用する。

平成8年11月1日

神戸市立中央市民病院	栄養科長	谷郷 悦子
神戸市立西市民病院	栄養係長	大西 恵子
西神戸医療センター	栄養管理室長	岡田 桂子
神戸リハビリテーション病院	栄養科主幹	郷 光男

(4)給食施設の相互支援方策

栄養士会主催の震災1周年記念シンポジウムで災害時のネットワークづくりの構築を申し合わせ、兵庫県に要望した。また、H8年10月岡やすえ(栄養士)県会議員により、県議会本会議において「災害時の食対応(O157なども含めた災害時)の支援体制」について提案され認められた。

県では、日9年、10年の2年間で支援の組織づくりに取り組まれることとなった。今後、栄養士会として協力するとともに、自主的に努力していきたい。

1. 給食施設のネットワークの構築

(災害時食生活改善活動ガイドラインより)

災害は広域に発生する場合が多く、その災害の中でも生命をつなぐ食事を供給するといった、非常に重要な役割を担う給食施設は喫食者への食事の提供を1日1食たりとも欠かすことはできない。

また、災害により正確な情報が伝わりにくく、交通網が寸断され、食材の流通が悪い中でこれら給食施設の機能を発揮するためには平常時よりそれぞれの万全の備えと、各給食間のネットワークの構築が急務と考えられる。

そのため、類似または近隣の給食施設間の支援体制により、緊急時あるいは長期にわたる食の確保を図り、災害時でも普段の献立で栄養の偏りのない給食の実施が可能となりうる。

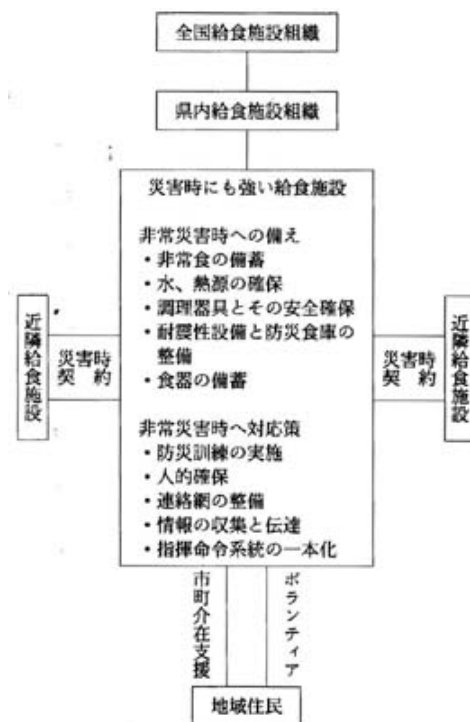


図 災害時の給食施設ネットワーク

2. 集団給食施設ネットワーク構築事業

1. 目的

集団給食施設は、病院、福祉施設、学校、事業所等多数人に対して継続して食事を提供する施設である。O-157による食中毒発生時や災害等緊急時において、集団給食施設は喫食者への食事提供を継続する必要があるため、相互支援のためのネットワークの構築は必要不可欠である。

このため、集団給食施設協議会を結成し、協議会を通じた働きかけにより、現在は各施設対応となっている緊急時における相互支援ネットワークを構築する。

2.内 容

(1)集団給食施設状況調査の実施

全施設を対象とした集団給食施設状況調査を実施し、1.集団給食施設協議会の結成にかかる参画希望状況2.給食施設の食中毒発生時及び災害時の相互支援に対する考え方3.相互ネットワークへの参画意思、について把握し協議会の結成及びネットワークの構築のための基礎資料とする。

(2)集団指導の実施

(1)の結果を参考とし、協議会及びネットワークの意義への理解を深めるための地域別、業種別の集団指導を行い、参画への気運を醸成する。

(3)個別巡回指導の実施

ネットワークへの加入の必要性の認識の薄い施設や、ネットワークを成立させるために加入を求める必要のある施設に対し、個別巡回指導を行う。

(4)集団給食施設協議会(仮称)の設置による相互支援ネットワークの構築

集団給食施設協議会(仮称)を保健所ごとに設置し、緊急時等における相互支援体制として給食施設ネットワークを構築する。

(c)1997兵庫県栄養士会（デジタル化：神戸大学附属図書館）

3 編集者の声

本報告書の編集にかかわったメンバーが、編集集中に感じた事やこれだけは伝えたいということ、そして、全国の栄養士仲間に伝えたいことを自由に語る座談会を開催したが、震災以降の思いを熱心に、時間も忘れ語り合い、2度の集まりになった。

編集委員座談会(その1)

仙賀

まず、自分が職場や家で体験したことや、編集委員としていろいろな方々の体験や記録を読まれて、どう思われたかを、お話していただきたいと思います。

それでは、職場と家庭とで一番大きな影響を受けた松永さんからお願いしましょうか。

松永

思い出すのは、もう、いやですね。家は、ほったらかしでした。子供達が大きいですので、食べることは自分でするというので、家庭はほとんど省みていなかったです。

職場の中では、時間的に追いつめられたとか、何をどうしたらいいのかとか分からなかったのも、非常に不本意な状況におかれてしまった。それなりの活動は、今、振り返ってみると出来てきたように思いますが、本当に初期の時に立ち上がれなかったということが、すごく残念でした。

そのひとつとしては、交通が遮断されてしまったため、少数職種の栄養士がそれぞれの保健所に勤務に付けていなかったことが、大きな要因であったと思います。本来なら、保健婦とともに同時に活動を始めるべく、保健所に状況を聞いたのですが、栄養士の方は立ち上がれなかった。約5日～1週間くらいは、遅くなってしまった。そのことが、ひょっとしたら高齢者や乳幼児のような本当に食の援助が必要な人にしてあげられなかったのではと、非常に反省しています。

そういうことが、一番私の根底にありますので、震災の時の活動について語るのは、すごく、つらいですね。

立ち上がってからは、それなりの活動、最初は避難所の巡回、そのなかで個人への対応、避難所としての食事の環境を少しでも良くしようとする活動や、対策本部への助言というように、避難所への活動をしていきました。

また、栄養調査とか、仮設住宅ができてからは、訪問や食に対して意欲を無くした人に調理実習を早くから取り上げたいと、その体制作りもできたように思います。そういう意味では、何とか、やってこられたと思いますが、やはり、最初の立ち上がりが遅かったことに大きな反省がありますね。そういう思いを込めてガイドラインも作らせていただきました。

そのことを参考にして、どこかで、今回のようなことがあった時に、最初の段階から立ち上がりを良くしてほしいなあと思います。その時に、どうしても職場としては少数ですから、地域の人達とすぐに繋がる ことのできる体制づくりが大切だと思います。保健所の栄養士がいなかったら近くの栄養士でフォローできる体制が大事だなと思いますし、そのことをこれからの栄養士会に望みたいです。何をしたらよいのか分からなかったという声がよく聞こえましたが、そういうところで力を結集できるようになるのかなという気がします。

是非とも、今後の栄養士会の体制づくりをやってほしいと今のところ思っています。

仙賀

その、体制づくりの問題については、今後の栄養士会の方向について、後ほどもう少し深く検討していきたいです。もともと、保健所の栄養士は1人や2人ですが、今回の震災ではもろに交通の遮断等で来れなく

なったということが、致命傷でしたね。保健婦さんは複数以上いるわけですから、その点では対応の仕方が違っていただけですね。

それでは、やはり行政におられた駿河さんは、震災当時は比較的影響の小さな地域におられたわけですが、いろいろと状況をお聞きになっていることと思いますので、お話いただけますか。

駿河

比較的新しい病院にいましたので、皆さんに比べて楽させてもらいました。少し落ち着いた4月に転勤しましたので、一番しんどいところを体験していないのですが、みんなの気持ちとしては、松永さんが言われたとおりだと思います。今でも、皆の気持ちのなかに最初の活動が遅れたことへの残念さがあると思います。やはり、その辺が保健婦さんと比較され続けているんです。やはりこれからの地域保健法へ微妙に影響していると思います。これは、数の問題とか栄養士の仕事の内容から、保健婦や医師と同じように最初からの活動は出来なかったとは思いますが、私も元々保健所栄養士ですから皆さんと同じように胸が痛いんです。栄養士なりに少ない人数で頑張っていたとは思いますが。

しかし、この震災をきっかけに栄養士の仕事について、良いにつけ悪いにつけ関心を持たれるようになったと思います。

行政の中では事務職の人が多いわけですが、その方たちが弁当の数等について調達をしている時に、栄養士は栄養、栄養とこだわっていたということで栄養士に対する批判の言葉が聞かれました。

高齢者や食事療養の必要な人に手を差し延べなければならないのですと動いていけばそんな声も聞くことはなかったかもしれませんが、一般の人の衛生管理や数の確保とかが大事な時に、それを通り越して、栄養のバランスや野菜が足りないとかそんなことばかりを言っていたという印象を与えた面があったと思います。

仙賀

いま2人のお話を聞いていて、後の課題として、保健婦さんや医師と違って私たちは地域のなかに食生活改善推進員や在宅栄養士や勤務栄養士などいろんな栄養士が居り、保健所単位でチームを組もうと思ったら組みやすいシステムになっているはずです。今出ていた初期の対応についてもシステムができていれば一番動けたように思います。

それでは、橋本さんは当時松永さんと一緒にいたわけですが、家は被災しなかったけれども遠いところから通勤で大変だった と思いますが、係として今この2人のお話を聞いてどのように思いますか。

橋本

私の家は、大した被害はなかったのですが、テレビを見ていてそれが本当のことか信じられなかったんです。家は、出たものの神戸に入れない状況で、職場に連絡しながら、これ以上行けませんと。男性だけでも頑張って行ってもらって、私は翌日朝早くから、半日かかって職場へとたどり着きました。

先程、立ち上がりが遅かったと言われましたが、確かにそうだと思います。

なぜ、そうだったのかと考えたときには、先程言われた自分の職場に対する意識が随分違うのではないかと思います。食べるということが生きていくことであるという仕事をしているんだということを忘れていてのではないか。

だから、もう一度考えなければと言う思いを込めて、「命を支える……」というタイトルをこの報告書に託したつもりです。私自身にも教訓となりました。

仙賀

それでは、今考えてみて、当日行こうと思ったら、行けたと思いますか。

橋本

行けたと思います。当日、谷上まで夕方には着きましたし、北神急行が動きだしましたので。職場からは、女性は家で待機という指示を受けましたが、行かなかったということが、心に今でも引っ掛かっているのも事実です。

仙賀

少し特殊な立場と思いますが、松葉さんのところは避難所になったわけですが、どうだったでしょうか。

松葉

私のところは、男性が当日4名午前中にたどり着きまして、朝行った時初めて避難所になっていることがわかりました。扉が地震で自動的に開いたため被災者が入ってきたというわけです。

元々は、避難所として認められていない施設ですので、どのように対処したらよいかわからなかったのですが、とにかく、昼食と夕食を何とかしなければならないということで、近くにある区役所へ、当日の食事の調達に行きました。

病院と違って、元々食事の提供をしている施設ではありませんし、その日の状況としては、電気は自家発電があったがガス・水道は遮断され、飲水はタンクの貯蔵水でしばらく大丈夫だったのとトイレはプールの水を利用しました。

栄養士の役割としては、建物の管理側の職員としての活動が主でした。その日の夜から順番に泊まって、翌日の朝食を区役所に取りにいくというようなことです。

食事を作ったりすることは、女子の職員とともに栄養士が交替で対応していましたが、とにかく物資がなかなか来ないので、こちらから取りに行くということなんです。また、プールのマットを区役所に提供して、物資が濡れないよう協力もしました。一番ショックだったのは、栄養実習室の食器がほぼ全部破損してしまったことです。

仙賀

次に、患者等を抱えていた方はどうでしたか。

田中(澄)

私の施設は、冬になると雪のため納品が当日できないということがあるので、あらかじめ備蓄がありました。当日は、おせち料理の残りがありましたので助かりました。

自分のことになりますが、いつもは車で15分で通えるのですが、途中まで行ったところで電柱が4本倒れておりましたので、徒歩で2時間掛けて行きました。

とにかく、揺れが止まったら、お年寄りがどうなったか、パニックになっていないか。朝食の早出の人が出勤できているか心配でした。

幸い近くの人に来ており、朝食は停電中なので手で運びました。

余震が続いていましたので、これからどうなるか予測がつかない状況でした。

食を預かる私としては、食べる物がなくなったらという不安をお年寄りが持っては困るので、「大丈夫……、食べる物はあるよ」と。

1食抜いた施設もあったようですが、私の施設では、食事だけは抜かないようにしようと時間通りでした。

痴呆や徘徊をする人もおられ、食事介助をしなければならない人が多く職員の出勤状況が把握できないので困りました。一度出勤したら泊まり込みで……。という事で対応しました。

電気は夜の9時頃までつかなかったのとにかく夕食は明るいうちにということで4時頃から手運びでしました。その時、思ったのは厨房が3階建ての真ん中で良かったということでした。大食堂と厨房をドッキングさせているので移動も楽でラッキーでした。

次に市からは避難所にいる寝たきりの人や老人を入れてくれないかという話が有りました。うちはショートスティが24床ありますが、登録は500~1,000人です。その人達からも次々に電話がかかってきてお年寄りを預かってほしいと連絡があり、どの人を優先しようかということで、施設長以下検討したのですが、登録している人優先でなく市内の人であれば良いのではということになりました。しかし、具体的には市に選択を任せました。

できるだけ多くの人を受け入れるため、ペットを外してマットを敷いて入っていただきました。もちろん、安全を確保できる範囲でということですが。

24床のところ一時最高は65名お預かりしました。3倍くらいですね。

2・3日してくると、お風呂に入れてほしいという人が来られるようになりました。銭湯に行けないような体

の不自由な人やお年寄りとか。入所中のお年寄りに影響するような病気が心配でしたので、外部からの人のお風呂場を限定し、避難所に車で送迎しました。ボランティアの人たちが運転等の補助をしてくれましたので助かりました。若い栄養士さんに言いたいことは、入所定員にこだわらず、食さえクリアできれば老人ホームでは相当多くの方を受け入れることができるということです。

春木

食糧はかなり多く備蓄していたのですか。

田中(澄)

最初にも言いましたが、冬場は道路の凍結で納品が困難になることがありますので備蓄をかなりしていました。それに、取引のお米屋さんなどは、全壊しましたが取りにきてくれれば米はありますということでしたので、取りに行きました。

深貝

施設は大丈夫だったのですか。

田中(澄)

施設は大丈夫だったのですが、停電が17時間、水は3日間不自由でしたが、ガスはプロパンだったので助かりました。電気機器は使用できませんが、特に炊飯器は古いタイプのがありましたので、それは使用できました。

食器の都合で、食事内容は種類を多く作ることは出来ませんでした。半数以上はもともと「かゆ食」でしたので、しばらくは、「おじや」で対応しました。

付き添ってこられた家族の方が、皆が食堂で食事をしている様子を見て「おいうそうやね」と言われるので、「いっしょにどうぞ」というと、「3日食べていません」と……。水が出るようになると「顔を洗わせて」とか...

私、思うのですが、こういう時には施設を地域に開放することも必要ではないかと。

しかし、園長たちが心配したのは、まず、食べ物のことです。食物が尽きてしまったときどうするのか。どれだけの能力があるのかでした。しかし、今までのキャリアと調理員の人たちのやる気でクリアできたのだと思います。それに平成4年に100床から150床に増床したとき、少しぜいたくかと思いましたが厨房にお風呂、シャワーだけですがつけたのが今回大変助かりました。

3日目にはシャワーを使えたので.....シャワーの温かいお湯で顔を洗ったときには本当に幸せでした。避難所で、苦労されているお年寄りがお風呂に入った後食事してもらいました。これは、少しでも、心の安らぎになればと言う思いからです。その様子を見てみると、1枚の栄養士の免許を持っているがために味わった幸せでした。私が、仕事をしている間にこのような震災にあったことは、反対にラッキーだったと思っています。それと、職員が倒れてしまったら、お年寄りの世話が出来ないの職員には3食きちんと食事してもらおうよう配慮しました。5月末まで職員食を作りました。幸い福祉のネットワークで多くの支援物資を頂きそれをうまく活用しました。また、職員を確保するためには、専用トイレや休憩室、お風呂等大事だと思いました。パニックの中でも安全性を確保するためにも。

最後に震災を契機に栄養士の仕事をしていて幸せだったとこの原稿を書いていてひしひしと思いました。

駿河

役割を果たした充実感があるんですね。司令塔の役割をしっかりと果たされていますね。

仙賀

筒井さんのところも最初からいろいろあったと思いますが如何ですか。

筒井

私は、家と職場が遠いこともあり、前日までの生活とのギャップで現実性を感じなかったです。駅まで行ったときには、今日中にでも地下鉄が動きそうな感じでしたが、当日は病院との連絡に終わってしまいました。それについては、今でも後悔しています。もっと機転をきかせて何故、歩いてでも行かなかったのかと。

当日の食事は朝食がパンだったので何とかクリアできたのと、近くのスーパーの計らいで即、食品を抑えて

くれました。地域の冷蔵庫という実感ですね。

翌日出勤したときは物資の山になっていました。京都の栄養士さんなどは夜中「おにぎり」を握ってくれたんです。翌日の出勤は8時間掛かりました。途中で2回ヒッチハイクをしたのですが1時間で1kmしか進まないんです。でも、本当にいろいろな支援に助けられました。毎日がドラマのようでした。

当日、患者さんは150床満床のところに180人入りました。支援の人が300人位で500～600食以上になりました。それまでは、職員食はしていませんでしたが、私の責任だと思い全部賄いました。

4階の会議室を調理室にして、被災地の真ん中でしたので厨房の施設は何ひとつ使えませんでした。3日目の朝には特別食を作り出しました。嚥下の患者、術後の患者さんもありました。嚥下食、流動食を32食ほど作りだしました。

春木

厨房が使えなくて4階の臨時の厨房で500食を作ったのですか。

筒井

お弁当の形で圧倒的には頂いたんです。特別食の人だけを作りました。厨房で片栗粉やトロミアップを探してきて。でも、支援物資の中にはお米やフライパンまでありました。感激しました。「おにぎり」は山で、バナナの箱だからと思っていると中は「お弁当」だったりして。

提案なんですけど、送り手の気持ちってものを学びましたね。横にラベルを貼るとか。日付を入れるとか。温かい物をとという気持ちはありがたいのですが、あっあつをラップに包んで、更にホカロンを入れているので中心部は腐っているんです。夜中かかって手袋をしてラップを包み直して出したということもありました。でも、私の年齢で私の立場だから出来たという思いもあるんです。若い栄養士は出遅れましたね。子育て真っ最中でそれを要求することも可哀相だと思います。私がいるときに起こってよかったと思っています。それまでに、近くにいる調理師たちが自分の家が全壊しているにもかかわらず、出て来て対応してくれました。それに全職員が協力する体制が出来ていたことが良かったと思います。

2月14日位には普通の食事が出せるようになりました。すぐに挨拶兼ねて患者さんにアンケートを実施しました。パニックの時には医師も一人ひとりの食事の変更が目がいけないんです。怪我で入っている患者さんの紙面いっぱい不満を書いたアンケートが返ってきました。1週間ほど一番低い流動食が出ていたんです。慌てて、変更してもらいました。一人ひとりの状況を把握できないので早い時期にアンケートを取るのも必要だと思いましたね。

病院では中に職員が残って、外には支援の人に出てもらおうということでしたので、避難所でどのような食事が出ていたのか調査出来なかったのは残念に思います。もっと、そこに手が出せてたらよかったと思いますが、炊き出しを毎日、行政の手が届かないお寺とかにしましたが、そのようなところの避難者は苦勞されたと思います。4日目か5日目に支援物資を腐らせてはいけないと思い、仕事が一段落してから心ある職員で自転車でメガホンで「食べ物を持ってきました」と言ったら甲南大学の学生がその時初めて食べ物があたりました。そんなこともありました。そういう活動ももう少し早くできたら良かったという思いもあります。地域の人たちとはこの震災をきっかけに信頼が深まった点では、良かったと思います。いまだに仮設住宅へは病院として訪問をボランティア活動としてしています。糖尿病の患者さんなんかはその後の様子を一軒ずつ回ってきました。

仙賀

次に深貝さんのところは西宮ですがどうだったでしょう。

深貝

家の中にはいろいろなものがひっくり返っていました。いろいろな交通機関を使って何とか出勤しようとしたんですが、どうしてもその日は出勤することが出来ませんでした。

職場に連絡を取ると、パニックになっている様子がよくわかりました。翌日、出勤してみると機器が動いており、事務所の扉も開かない状況でした。プロパンをひいていたので、ご飯は何とか用意できましたので、おにぎりとお粥類でしばらくは対応しました。当病院は給食を業務委託しているのですが、業者との調整

がうまくいかなかった、その後、お弁当を京都から配送することになりました。しかし、交通事情でいつ到着するかわからない状況で、夜中に配送するので受け取ってほしいということですが、業者側の職員はその受取業務をしてくれないため、病院側の職員で対応せざるを得なくなりました。

1月中は、そのような状態で病院給食は実施できませんでした。3月になってからは、調理済の冷凍食品を業者が入れるようになりました。3月中頃までは、病院食は不可能な状況でした。それは、業者との対応や行政との連絡がうまく出来なくて支援物資を確保できなかったということが原因のひとつだと思います。

仙賀

委託の方がうまく対応できたという施設もありましたが。

田中(澄)

聞くところによると、震災後、委託の施設が増えたということでしたが。

深貝

一応、食事は出してはくれましたが、到底、病院食というものではないし、対応方法に病院側にも委託をしているから、任せておけば良いという安易なところがあったんだと思います。

仙賀

病院側の姿勢にも問題があったのでしょうね。患者をどう守っていくかということが最も大切ですね。

駿河

私の病院も一部委託していたのですが、最初は不安があったのですが、震災後の対応は職員の勤務についても食糧の確保についてもしっかりやってくれましたよ。

幸い被害が少なかったので、他病院へ炊き出しをしたり、対応できる業者を紹介したりしました。

そのような、近隣の助け合いのネットワークが大切ですね。もっとその辺をしたかったのですが、なかなか情報が入らなかったもので、残念に思いますね。

仙賀

春木さんは学校ですが、学校は1月に卒業に関することや、学生はいても病院等と比較して随分、異なったケースですがどうでしょうか。

春木

短大は加古川にありますので職場を通じての震災の印象は少ないです。

当座は自分の職業を通じての活動は思いつかなくて、まさしく栄養士のライセンスを持つ者として、何をすべきか責められたのですが、皆さんの話を聞いていると小さくならざるを得ないです。100食200食と食事を出している施設の栄養士さんが一番大変だったと思います。

私自身は東灘区で激震地の真ん中にいまして、被災者でしかなかったのです。現地には3日ほどしかいなくて奈良の実家に脱出した組ですので、非常に震災については希薄になってしまいますので辛いですね。職業人としての私はどうだったか尋ねられたとすごく辛くて、第3者的にしか見られない自分自身を情けなく思います。

2月半ばまでは、年度末の残務整理や卒業論文等の仕事を学校に泊り込んでしました。それが、一段落して栄養士としての仕事をしなければと追い立てられるように、活動を始めたわけです。

食事提供は、食材と調理設備と調理員のマンパワーがあって初めて成り立つということです。この3つを非常時に何とか確保するシステムをつくっておかなければならないと思います。そこで、養成施設としては何が出来るだろうということですが、被災地の真ん中にあれば施設を提供できますし、学生のマンパワーを活用することが出来ると思います。そこで、ネットワークをつくってマンパワーを提供しようと今、教育養成協議会でネットワークづくりを始めているところです。震災を経験して皆さんも実感されたと思いますが、喫食者を持たない栄養士の動きが遅かったという反省も食べるのが当たり前のことでその後どうするかということでは活動していなかったからだと。食糧から確保して提供してなおかつ栄養管理まで持って行くということとはとても大変なのですね。その原点のことを知らないで仕事をしていたように思います。同じことを二度と繰り返してはいけないし、兵庫県の栄養士会としては全国の栄養士会に体験栄養士会として何らかの指針を示してい

かないといけないと思います。それぞれの分野の活動があるのですが、皆さんの原稿を読んでいると、それぞれの力があり散発的には活動していたにもかかわらず、社会的に認知されなかったということからシステムチックな組織作りが必要だと思いました。ただ、1年くらいは臨場感があって活動も一生懸命やってきたのですが、もうすぐ2年になるという、だんだん薄れてきていて、この編集会議へ来るとフツと思い出し、今日も皆さんの体験を聞きまして2年前に引き返されたように思います。

ボランティア活動も生まれたけれどその後どうなっているのだろう。栄養士としても。だから、今からこそ本当の意味でのボランティア活動が必要じゃないかと……再起できる人は仮設を出て自立されてますが、今、仮設に残っている方は弱者でそれなりのケアが必要な人だと思うのですが、それじゃ栄養士として何が出来るかということです。

自分の職場としては今から栄養士となる人に、社会的な物の考え方というか、栄養士はお嬢さんの仕事で、仕事に対して捨て身になれないというか、きれいごとで済ますとか、皆がそうでないと思いますが、少なくとも私は今まで歩いて来た道を振り返るときれいごとで難なく歩いてきたように思い、本当はそれではいけないのだよということを学生達に伝えていくことが、私の仕事だと考えています。やはり組織は一挙にはできませんので、いろんなところで少しずつ取り組んでいく必要があると思いますが、何せ日常業務に追われていてなかなか進みません。今日ここへ来て改めてしっかり頑張ろうという思いになりました。

仙賀

私は春木さんとは逆で、家は大したことはなかったのですが、学校の方が相当被害を受けてるし、当日どうしても行きたかったのですが、行けなかったんです。

それ以降は、学校にも行かなければならないし、栄養士会も業務をどうするかということで。この建物も被害を受けており、県健康課の応援で片づけたりしたんですが、立入禁止になったので平常業務は留守番電話にしておいて、日本栄養士会と大阪府栄養士会に対応してもらいました。養成施設の方も西宮や尼崎の困っている方に対してボランティア活動をしたい思いはあるのですが、自分の家庭と学校のことでボランティアまでできない状況で先生方からは良い返事はしてもらえませんでした。それで、兵庫県栄養士会として活動するので施設を貸して欲しいということで芦屋から対応を始めました。土江さんからも聞いたところ看護婦さんは学校から応援が来たけれども栄養士は何もなかったと聞いて、初めてそんなボランティアもあったんだと気づいて大いに反省しているところです。

今、いろいろお話を聞いて、これからどうしていったら良いかということですが、松永さんから話があった中で、地域との繋がりというか、栄養士は1人が多いわけで地域との繋がりということを考えていかなければならないのではと思いますが。

それに、職に対する意識の問題です。行こうと思ったら行けたんじゃないかと、うちの学校の先生で垂水から西宮まで自転車でお尻の皮が破れたという方もいましたが、私も行こうと思えば行けたかも知れませぬ。職に対する意識の問題。それから、ネットワークの問題、ネットワークがあったから何とかやっていけたと。地域の中のネットワーク、他のところのネットワーク。また、救援物資の問題ですが、送り手はどうしなければならぬか。受け手の立場から考えてどうしたら良いか。その問題もあったと思います。それから、もうひとつは情報の問題。患者に対する施設側の考え方。長期的な食対応の問題。

今日は時間切れになってしまいましたので、次回までにこれらの問題について今後栄養士会としてどの様にしていったら良いかを考えてきて欲しいと思います。

編集委員座談会(その2)

仙賀

前回の座談会の中で、議題として上がっていたのは、地域の連携の問題、情報の不足、職業に対する意識の問題、ネットワーク、支援物資の問題、ボランティア活動のあり方、長期の食対応をこれから栄養士会としてどのように取り組んでいくかという問題等だったと思います。

それでは、今日はそれらの問題についてそれぞれ考えてこられたと思いますのでご意見をお願いします。

駿河

ネットワークにはいろいろあると思いますが、地域のということになれば、やはり保健所を中心にしたネットワークになると思います。まず、保健所の栄養士を中心にして栄養士のいる施設から始めていけばと思います。食糧確保については、公的な備蓄食品の中にぜひ弱者用の食品を入れてもらうように働きかけたいと思います。

また、これまで私たちの栄養指導の方法としては、出掛けて行ってというより人が来るのを待っていたという受け身的なやり方だったと思いますが、仮設住宅への指導をしていて、指導の必要な人ほど、出てこれないという人が多いと思いますので、これからは訪問指導というのにも必要になってくるのではと思います。

また、救援物資については、受け手と送り手の問題もありますが、弁当ひとつとってみても栄養的に確保できる内容の物を早くから提供できるようなシステムを作っておくということも大事だと思います。給食施設の機器の問題ですが、非常時の場合に即対応できるような機器の開発を業者に働きかけることもしていけばと思います。食糧についても小さな単位の備蓄食糧はあるんですが、大量の災害対策用の物はありませんのでそのような食糧の開発についても業者に働きかけていけば良いと思います。

仙賀

春木さんはどうでしょう。

春木

もうすぐ震災2年目を迎えるわけです。この報告書がでて、これからはそれぞれの栄養士が長期なアクションを起こしていくことになります。そのために栄養士会として突破口を用意すべきだと思います。報告書の発行と同時に何かイベントを考えてはどうでしょうか。

次に、職能団体としての活動を考えたときに、兵庫県栄養士会としてのシステムづくりをして、それをモデルとして各地の栄養士会に広げていって、全国レベルまで広げていけたらと思います。そして、どこかで非常事態が起こったときにどの様に救援活動を行うかマニュアルを県栄養士会として全国に提案することと、また、県内ではそれぞれ地域で行動計画をたてていき、具体的行動を起こしていく必要があると思います。

筒井

今まで何回かシンポジウムを開いてきましたが、参加している栄養士は何らかのアクションを起こしている人たちだと思うんです。参加しなかった末端の栄養士をどの様に掘り起こして取り組んでいくかが問題だと思います。そのためには、教育も必要でしょうが、地域のネットワークやボランティア活動を通じて職に対しての意識づくりもできていくように思います。

ネットワークの点では、学生のネットワークができつつあるんですが、その受け皿としての栄養士会の体制ができていないことにとても責任を感じました。

深貝

ネットワーク作りについてですが、栄養士だけでネットワークをつくってもなかなか動けないのではと思います。施設長や事務関係者を取り込んだネットワークが必要だと思います。

松葉

未だに、私の施設でも備蓄食品を置いていないし、随分昔の出来事のようになっている状況です。それは、施設の職員も転勤等で変わりますし、震災を経験しなかった者が増えてきたことによると思いますが、私たち栄養士も考えなければ行けないと思いますが、施設長の理解を得ていくことも大事だと思います。

仙賀

松永さんは一番中核的なところにいる訳ですが、行政としてどこまで対策をしていくことができるでしょうね。

松永

行政として当面やらなければと思っているのは、給食施設のネットワーク作りです。それについては、給食施設指導を通じて、まず、保健所管内での組織作り、氷上郡の組織をモデルにしたような形でそれぞれの地域

にあったように動かせる組織作りをしていきたいと思っています。組織を動かしていこうとすればそれぞれの施設で、備蓄なりが少しずつ整備されていくのではと考えています。

仙賀

栄養士というのは給食施設をもっているわけですから、これが一番大事だと思います。氷上郡のは栄養士だけでなく施設長等を含めたネットワークで理想的なものですが、それを土台にして、地域で整備していけば学生のネットワーク(Vネット)もそれに参加していけると思います。

松永

もうひとつは、栄養士のいない給食施設がありますので、そこに働きかけていただいてネットワークに参加してもらうようにするのは、地域の栄養士の方をお願いしたいと思います。栄養士会としては、栄養士同士の情報の交換の連絡網がかっちりでできている？ 今、名簿はありますが何かあったときにここへこうするという県全体のネットワークは出来ていませんよね。ですから、せめてそれから作って動かして訓練しておくことが必要かと思います。そのことで、情報の収集ができる。また、若い栄養士の育成につながりますが、どんな状況になっても応用できるような、対象者が求めている指導ができるような研修が必要かと思います。併せて、職業に対する意識やボランティア活動についても研修ができるのでは。

田中(澄)

ネットワークができれば、救援物資が片寄ることなく無駄にならないような配分もできていくでしょうね。また、栄養士の仕事についても理解が得られるようなPRをうまくやっていくこともこれからは必要なことだと思います。

仙賀

橋本さんは編集をしていて、今後、どのようにしたらよいかと。全体を見ての感想をお願いします。

橋本

一番大事だと思ったのは、やはりネットワークだと思います。それは、誰もが分かっていることなんです。果して本当に動かせるネットワークができるのだろうか？動けるような栄養士であるためにはどうしたらよいのか考えていって具体的に栄養士会として提示していかなければいけないと思います。今は、一生懸命になっていますが、5年後、10年後と長期的にこの経験を生かしていくためにはどうするのか考えないと、絵に書いた餅に終わってしまうのでは？例えばネットワークについても5年後10年後その状況のなかで見直していくことが大切だと思います。ネットワークについては、他の職種もあるわけですから連携をとりながら栄養士会としての位置づけを明確にしておく必要があるのではと思います。

仙賀

福本さんは学生でまた、家で震災を経験しこの報告書の編集を手伝ってもらった訳ですが、若い目で見えてどう思いますか。

福本

目の前のことで精一杯でした。母から、「このような不自由な経験がいつか自分の糧となって返ってくる」と言われたことが支えとなったように思います。

震災後、家の近所のお年寄りの方に毎日水汲みをしました。今まで、話をしたことがなかった近隣の人と震災を通じて知り合うことが出来ました。やはり、最終的には人間同士の繋がりが大事だということが分かりました。

仙賀

この辺りで、そろそろまとめていかないといけないんですが、一番大きな問題としてはネットワーク、そして、食糧の備蓄、長期的な対応をどうしていくか。

ネットワークでは本当に動けるものであることと、他の会との連携を持ちながら作っていくことと栄養士同士のネットワークとがありましたね。

駿河

一番小さなネットワークは施設の中での緊急時の連絡網だと思いますが、それさえもなかった施設があるわ

けです。最初はそこから段階的に作っていくことが必要だと思います。

仙賀

自分の施設の中でのことは今すぐにでもできることですね。しかし、震災当日の連絡については難しいですね。

深貝

病院の中でも震災直後は診療が中心で栄養士が医師や事務長とのコンタクトを取ろうとしてもなかなか取れないような状況ですし、一人に対応しなければならないという状況になると思います。

春木

学校を考えてみても、直後に学校から学生に連絡を取ろうとしてもこれも困難ではないかと思われますね。その場合、学生の住所地の行政、保健所になると思いますが、そこへ出向いて行って栄養士から指示を受けて活動することは可能なのでしょうか。給食施設の栄養士は自分の施設のことで精一杯ですので、行政の栄養士の指揮下で動くようなことを考えていけば良いのでは。また、マンパワーは栄養士会としては公衆栄養協議会が動くというのはどうでしょうか。

仙賀

しかし、公衆栄養協議会の人には自分の家のことで対応で難しいかも知れませんね。

春木

でも、家に支障がない人はマンパワーして動くことは可能だと思います。実際に今回でも動けるのにどこへ行けばよいのか分からなかったという人がいましたので、そんなマンパワーをうまく使うシステムができればと思います。

松永

現在では、やはり保健所を窓口として市町の対策本部等との連携の下にマンパワーのコーディネートをしていけばよいのでは。マンパワーとして登録というような形にするとしてもどの範囲で動けるのか。例えばかなり遠方へ寝泊まりをしてでも行ってくれるのかも一緒に申し出てくれれば、市町の境を越えて派遣をすることも可能かと思います。

仙賀

栄養士会でも9年度から委員会を作らて、ネットワークとこれからの支援活動を具体的に考えていくことにしています。

さて、まとめとしてはまず、動かせるようなネットワークを行政と連携しながら給食施設や職域等で作っていくこと。また、学生とか公衆栄養協議会の人たちを動かせるように保健所を中心としたシステム作りをしていく。そしてボランティアや緊急時の食対応等についての教育は栄養士会としてやっていく。

最後に情報については、県や市との連絡をどのようにしていくか情報をうまくやりとりができるような栄養士会としてのシステム作りをしていくというようなことではないかと思います。

おわりに

本報告書を作成するにあたり、多くの会員の皆様にご協力いただき、心から感謝いたします。

なお、当初はボランティア活動に参加いただいた方々のお名前を掲載しようと準備しておりましたが、ほとんどの会員が何らかの支援活動に参加いただいていたことがわかり、あえて掲載するまでもないと考え、掲載いたしませんでした。

ご了承いただきたいと存じます。

また、編集をしていくなかで「食は命を支えている」ということ。更に、私たち栄養士の業務の重みをひしひしと感じました。今後一層、私たちは「食と命を支えていける」栄養士であるよう、手を取りあって活動をつづけていきたいと思います。

本報告書が、災害時の食対応の参考になればと思いますが、そのような日が来ないことを祈念いたします。

平成9年5月

編集委員一同