

# 非常時対応 災害食作り

## 常磐大の学生グループ

地域の防災について考え、実践する常磐大学(水戸市見和)の学生グループ「ときわbosaいサポーター」が、災害時の食について研究する高校生らとの災害食の共同試作や災害時に想定される水戸市内の危険箇所を調査するなど災害食や防災マップ作りに乗り出した。学生自身が地域の安心安全につながる活動を本格化させている。

同サポーターは人材育成などを図る文部科学省の「地(知)の拠点大学による地方創生推進事業」(COCPlus)の一環として昨年12月に発足。2、4年生の有志13人が大学側から認定を受けて活動している。

栃木県出身の人間科学部2年、宮下拓巳さん(21)はメンバー内で唯一の県外出身者。「入学して1人暮らしを始め、時に地震があり、どこに避難したらいいのか分からなかった。大学周辺の避難場所な

どを知り、教えられるようになったかった」と話す。学生らが意見を出し合い掲げた実践テーマは、災害食のレシピと防災マップの作成。ともに本年度内の早期完成を目指す。

災害食作りは7月から始まった。目標の災害食は、調理器具を汚さずにポリ袋に食材を入れ、湯煎で作る料理。カセットこんろとベントボトルの水、普段から家庭にある食材を使い、約30分で調理できるレシピとし、ラップで食器を覆うなど後片付けのしやすさも考えた。試行錯誤を重ねたレシピは四つ。ホットケーキミックスで作る「茹でパン」、スープのもとで作る「スープパスタ」「高野豆腐のフレンチトースト」「ポテトサ



災害食を共同で試作する大学生と石岡商業高の生徒たち 石岡市東光台



ときわbosaいサポーターと石岡商業高家庭クラブが共同試作した「茹でパン」(左)と「乾物利用サラダ」(右)、乾物の戻し汁を利用したみそ汁

## 防災マップも 石岡商高生と試作 年度内完成へ

ラグ」を考案した。今月13日にはメンバー4人が石岡市の県立石岡商業高校で、災害食を研究する家庭クラブの生徒16人とワークショップを開いた。学生考案の「茹でパン」に高校生が考えた乾燥大根やカットわかめで作る「乾物利用サラダ」と乾物の戻し汁を利用したみそ汁を試食。「いろいろな場面を想定して料理することが大切」身近にある物で簡単でおいしい災害食が作れた」など感想や意見を述べ合った。同クラブ会長の3年、樋谷理央さん(18)は「災害発生に備えて『助けられる人』から『助ける人』になりたい」。学生メンバー代表の人間科学部4年、宮内萌亜さん(23)は「高校生は発想が豊かだった。いい発見、いい知恵が得られた」と刺激を受けた様子。今後はレシピを増やし冊子にまとめる。

一方、学生の目線で作る防災マップの準備も着々。メンバーが街に繰り出し、JR水戸駅から常磐大までの国道50号沿い約4キロで想定される災害時の危険箇所などを調べている。避難所や一時的に避難できる丈夫な建物、災害情報や食へ物が得られる場所、トイレなど災害時に役に立つ施設も地図化する予定。完成後はウェブで公開する。

宮内代表は「以前から災害や防災に関心があったが、高校生で東日本大震災を経験して関心がさらに高まった。防災活動はやりがいのある挑戦。周囲の人たちの頼れる存在になっていきたい」と意欲を示す。(勝村真悟)