

ニッポンハム食の未来財団 平成 30 年度第一期 団体活動支援助成 完了報告書

|            |                                        |
|------------|----------------------------------------|
| 企画活動名      | 災害時非常食のアレルゲン情報データベース構築と対応訓練ワークショップ     |
| フリガナ       | キクチ ノブタカ                               |
| 申請者（代表者）氏名 | 菊池 信孝                                  |
| 団体名（正式名称）  | 団体名：特定非営利活動法人インターナショナル<br>役職・肩書など：代表理事 |

## 1. 活動結果要約

本事業は、災害発生時に食物アレルギーなどにより食べられないものがある被災者が安心して非常食を食べられる状態をつくること、また食物アレルギーなどがある被災者に向けてどのような対応が必要かを理解している人材をつくることを目的に、アレルゲンを含む非常食の原材料情報データベースの構築と、非常食の原材料表示の見方とアレルギー罹患者などへの対応力向上を図るワークショップの開催を通して、食物アレルギーなどがある人の日頃からの災害に備えた食べられる非常食の備蓄促進と災害発生時に協力しあえる共助関係づくりに取り組みました。

具体的には、神戸市（行政）・コープこうべ（小売）の協力と、尾西食品・河本総合防災・杉田エース・宝食品（非常食メーカー）の協賛を得て、アレルギー罹患者 8 名を含む公募参加者 33 名と報道関係者など 40 名でワークショップを実施し、アレルゲン不使用の非常食を中心に 28 品目の調査を実施。Code for Kobe（シビックテック）の協力を得て、その結果をデータベースとして公開しました（<https://www.designtodiversity.com/emergencyfood>）。

次年度に向けては敷居が高い「非常食」という枠組みに囚われすぎず、家庭でも日頃から備蓄しやすいレトルト食品や缶詰などの保存食にも調査対象を拡大し、継続的な防災啓発ワークショップの開催と、非常食の原材料データベースのコンテンツ充実を図って参ります。

## 2. 活動目的

- ①アレルギーなどがある被災者が、災害時でも非常食を安心して食べられる状態をつくる
- ②アレルギーなどがある被災者に向けて、どのような対応が必要かを理解している人材をつくる

現在日本では乳幼児の10%\*1、小中高生の4.45%\*2、成人の2%\*1に食物アレルギーがあり、国内254万人の人々は食事の際に食材を把握する必要があります。また日本を訪れる外国人は年間2,800万人を超え、食物アレルギーはもちろん、ベジタリアンや宗教上の理由により食べられないものがある人も増加し、その率は2020年には訪日外国人の9.5%に達します。

当団体は「食べられないもの」がある子どもや高齢者、外国人でも料理や食品に含まれる食材を一目で把握できるユニバーサル・デザインの食材表示ツール「フードピクト」を開発し、全国755ヶ所1400店を超える商業施設・ホテル・飲食店に提供してきました。また総務省消防庁や関係機関との協働からフードピクトと健康状態ピクトグラムを収録した「避難者登録カード」を14言語で企画・制作し、2017年4月から全国自治体の災害時避難所への整備が進んでいます。

本事業では食物アレルギーに加えて、ベジタリアンや宗教上の理由により「食べられないもの」がある日本人と外国人を対象に、非常食に含まれるアレルゲンや注意が必要な食材のデータベースをつくり公開することにより、災害時でも非常食を安心して食べられる環境をつくります。また非常食の原材料表示の見方とアレルギーなどへの対応力向上を図るワークショップを開催し、災害発生時に「食べられないもの」がある被災者を支援できる人材育成にも取り組みます。

\*1：日本アレルギー協会「アレルギー週間2016」配布資料より

\*2：日本学校保健会が2013年度に全国の公立小中高校を対象に行った実態調査より

## 3. 活動方法

- ①アレルゲンを含む非常食の食材情報データベースの構築と公開
- ②非常食の原材料表示の見方とアレルギーなどへの対応力向上を図るワークショップの実施

①アレルギーを含む非常食の食材情報データベースの構築については、2018年7月12日に開催されたオフィス防災エキスポに参加し、出展していた非常食メーカー全社に会場内および後日メールなどにより協力を依頼。その内、尾西食品・河本総合防災・杉田エース・宝食品の計4社からの協賛を得て、2018年9月15日に下記②のワークショップを開催しました。

②ワークショップでは、最初に神戸市の防災担当者から家庭での非常食備蓄の重要性について紹介いただき、続いて協賛企業4社の提供商品と当団体で購入した非常食計28品目について、アレルギー罹患者8名を含む公募参加者33名と協賛企業2社、および報道関係者など計40名と一緒に、災害時非常食のアレルギー情報の把握と、家庭での備蓄に向けて購入時の参考になる美味しさや作りやすさなどの5つの項目について調査を実施しました。また最後にコープこうべの防災担当者から、日頃から出来る家庭での備えとしてローリングストックの紹介をいただき、当団体からは様々な進化を遂げる非常食や備蓄グッズについて展示を交えながら紹介しました。

上記①②の結果は2018年10月31日に非常食データベースとして日本語と英語で当団体ウェブサイトで公開しています。<https://www.designtodiversity.com/emergencyfood>

#### 4. 結果及び波及効果

①アレルギーなどがある人でも安心して食べられる非常食リストの公開

②アレルギーなどがある人の自助意識向上と、災害発生時に向けた共助関係の構築

①については上記3に記載の通り、非常食28品目について公募参加者と一緒に調査を実施し、事前に結果公開の承諾を得ていた非常食22品目については、アレルギー等の原材料情報と参加者による「おいしさ・食べやすさ・作りやすさ・デザイン・コストパフォーマンス度」の評価結果、および試食時の参加者からのコメントをデータベースとして公開しました。

今回の取り組みについては10社以上の非常食メーカーに協力を依頼したものの、協賛を得られたのは4社にとどまり、データベースとしては更なるコンテンツの充実が必要です。またデータベ

ースの構築に想定以上の時間と労力がかかり、データベースの広報と認知拡大が課題です。

しかし初回の取り組みとしてはデータベースの公開まで無事に実施でき、次年度以降の継続開催とコンテンツの充実化に向けて、確実な一歩を踏み出せました。次年度以降も今回制作したデータベースの認知拡大に向けた広報活動を続けながら、より充実した取り組みになるよう、多様なテーマでの継続開催を予定しています。

②については今回の事業をきっかけに、新たに大阪に拠点がある「アレルギーと共に生きる会」（アレルギーの子どもを持つ親のネットワーク）との良好な関係構築ができ、2018年9月15日に開催したワークショップには同会の代表と事務局長のほか、アレルギー罹患者8名にもご参加いただき、本事業の目的である当事者の自助意識向上と、災害発生時に向けた顔の見える共助関係づくりに向けて確実な一歩を踏み出せました。

ワークショップの参加者アンケート（n=31）では、参加者全員から満足度80点以上を、また購入したい非常食は見つかりましたか？という質問については「はい」の回答を100%いただくことができました。アレルギーがある子どもと一緒にご参加いただいた保護者からは「アレルギー対応の非常食が沢山あることを知れたとともに、実際に試食もできたため、家庭での備えに向けて大変役立ちました」というコメントもいただき、ワークショップを通して実際に体験できる機会を提供したことの意義を感じられる結果となりました。

#### ▼その他の波及効果について

本事業については2018年9月15日のワークショップにご参加いただいた報道関係者のうち、食品メーカーや包装資材に関する業界新聞「包装タイムス」（2018年10月1日号／日報ビジネス株式会社）に掲載されました。

また今回の取材を契機に、同社が刊行する月刊誌「食品包装」（2019年1月1日号）では防災特集が生まれ、今回のワークショップで講演いただいた神戸市の防災担当者への取材や、ワークショップから見えた原材料表示や包装パッケージの課題についても取り上げていただく予定で、次年度以降の継続開催と協賛募集につながる実績となりました。

## ▼補足資料について

本事業の理解促進に向け以下の資料を添付します。あわせてご覧いただけましたら幸いです。

<添付資料>

①ワークショップの告知ページ

<https://www.designtodiversity.com/event>

②ワークショップの新聞記事（包装タイムス 2018 年 10 月 1 日号／日報ビジネス株式会社）

③ワークショップの報告ブログ

<https://www.designtodiversity.com/report/0915report>

④データベースの公開ページ

<https://www.designtodiversity.com/emergencyfood/>

## 5. 今後の活動について

初めての取り組みとなる本活動は、初年度としては予定通りに開催でき、期待していた成果もある程度実現できましたが、今後に向けては①対象商品の拡大、②ワークショップの継続開催と開催時期の見直し、③データベースのシステム改良の3点が必要だと考えています。

①については「非常食」は価格が高く入手手段も限られるため、次年度以降はレトルト食品や缶詰などの日常生活に近い保存食を活用した展開と防災啓発ワークショップを予定しています。

②については、毎年9月は防災関連イベントが集中し、今回のワークショップでも非常に興味があるものの参加できないという意見を多くいただきました。今後は親子で参加しやすい夏休みや冬休みの開催も視野に入れ、継続開催とデータベースのコンテンツの充実を図ります。

上記①②を通して本事業が目指す成果である食物アレルギーなどがある人の自助意識向上と、災害発生時に向けた顔の見える共助関係づくりを今後も強化したいと考えています。

また③については災害発生時にアクセスが集中してもサイトが落ちないように、現在は当団体のレンタルサーバー内で公開しているデータベースを、将来的にはアクセス数に応じて自動的にスケールできるクラウド型サービスへのシステム移行を図りたいと考えています。

以上