

防災プロジェクト「食品科学科」

<p>テーマ</p>	<p>災害時の食の備えについて食品科学科ができること</p>
<p>目的 (背景・目標)</p>	<p>食品科学科としてできる非常食の開発と炊き出しシミュレーションを実施することにより災害時の食の備えに対する必要性と課題について理解し、災害対応への態度を養う。</p>
<p>方法および内容</p>	<p>4月17日 オリエンテーションと防災意識アンケート実施 4月24日 ①講演『地域の命をみんなで守る ～災害への備え～』 講師 岡山県美作県民局真庭地域事務所長 村上啓之 ②講演に関するアンケート ③災害時の備えと避難所支援についてのグループ討論 ④討論まとめと発表 5月 1日 ①講演『災害時の避難所での“食”について』 講師 岡山県保健福祉部健康推進課 主幹 焰硝岩政樹 ②講演に関するアンケート ③非常食開発についての計画立案 5月 8日～ ①非常食の調査 ②試作と試食 ③改善 開発製品 ビスケット類、干し飯、缶詰ご飯、 乾燥麺、乾燥加工品など 5月29日 講演『希望への苦闘 阪神大震災の被災者が歩んだ17年間』 講師 NPO 法人阪神淡路大震災よろず相談室代表 牧 秀一 6月15日 ①ライスボイラーでの炊飯練習 ②実習器具を活用しての配膳練習 6月26日 カボチャビスケット缶詰の製造 8月6日・7日 高校生地域防災ボランティアリーダー養成研修にカボチャビス ケット缶詰を試食用に提供 10月4日 久世校地合同避難訓練 ① ライスボイラーでの炊飯 ②カレーの製造 ③参加者での試食</p>
<p>結果および考察</p>	<p>非常食の開発については、グループ単位で非常食を提案して試作、改善を繰り返し、カボチャビスケット、干し飯、乾麺などの製品の開発に取り組んだ。いずれの製品も生徒が今までの実習経験を通じて提案されたものであり、保存性、安全性、嗜好性を生徒なりに考え試作されていると感じる。炊きだしシミュレーションについては、ライスボイラーを使用しての炊飯を実施したが、炊飯量が増えることにより米をボイラー内で十分に対流させることが難しく、炊き上がりに状態に課題が残った。</p>
<p>まとめ (成果・課題等)</p>	<p>非常食開発については、品質的に実際の非常食として活用できる製品もあるが、保存性、安全性など非常食の重要な特性についてはプロジェクト実施期間での判断ができない。成分分析を実施する予定だったが、実施できなかった。炊き出しについては、提供する材料・施設・設備の衛生検査の実施、病人、高齢者向けの食事のメニューの検討、停電時を想定した発電機による設備稼働、オープン稼働させての食事提供、災害時の地域住民への製造施設開放と運営方法など多くの課題がある。</p>



講演会



グループ討論発表会



干し飯の試作



干し飯製品（わかめご飯）のパック



カボチャビスケット缶詰製造



ご飯缶詰の炊飯実験



炊き出し練習



炊き出しカレーの試食会