

「キッチンカーを活用した災害時の食の支援」 共同プロジェクト

名古屋学芸大学×日本赤十字社愛知県支部

地域連携推進研究機構は、日本赤十字社愛知県支部との連携協定(2014.11～)に基づき、2021年度より「災害時の食の支援のためのキッチンカーの活用」に関する共同プロジェクトを開始しております。

日本赤十字社愛知県支部の2021年度事業計画には、災害救護事業として「避難所の設置に係る支援等に対しては、(中略)要配慮者に対する支援にも取り組んでいく」ことが述べられており、キッチンカー(4トン)を活用して高齢者、母子、慢性疾患者等要配慮者への食事支援に取り組むことが計画されました。

キッチンカーは2021年度内に完成し納車される予定ですが、2022年度以降の運用に向けて、日本赤十字社愛知県支部と名古屋学芸大学が協力して準備を進めていくこととなりました。

名古屋学芸大学管理栄養学部環境衛生学研究室は、キッチンカーの衛生管理に関する各種マニュアル等を作成します。

キッチンカーは平時のイベント等でも食品提供を行うことも想定しているため、営業許可申請を行います。その際、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施するため、以下の管理運営を行うことが必須になります。

- (1) 衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること
- (2) 公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること
- (3) 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること
- (4) 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと

そこで、環境衛生学研究室では、①衛生管理計画、②各種マニュアル(衛生標準作業手順書)、③チェックリスト、記録文書、④従事者の教育訓練教材等の作成を計画、提案し、検証、改善(PDCA)を行うこととしました。

また、名古屋学芸大学管理栄養学部臨床栄養学研究室、栄養生理学研究室、Canteen(学生サークル)は、災害時の炊き出しメニュー(支援対象者ごと)の作成を行います。

日本赤十字社愛知県支部では、災害時には従前から赤十字ボランティアが実施する災害時の炊き出し活動に加えて、キッチンカーを活用した食の支援を行うとともに、防災・減災の取り組みとして、平常時には各種防災訓練やイベント等にも活用することを検討しているとのことです。

避難所等でキッチンカーを活用して食の支援を実施するにあたっては、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行い、要配慮者(支援対象者)に則した献立を、提供することが炊き出し者に求められます。この取り組みを通じて得られるマニュアル等を、日本赤十字社愛

知県支部が各種訓練等の機会にキッチンカーを活用することで、赤十字ボランティアのこれらのスキル向上にキッチンカーは役立つものと思います。

10月22日（金）（日本赤十字社愛知県支部）にて「キッチンカーを活用した災害時の食の支援 共同プロジェクト」のキックオフミーティングが行われました。

日本赤十字社愛知県支部 清水事業部長、本学 岸本地域連携推進研究機構長のあいさつの後、日本赤十字社愛知県支部 救護・事業推進課 近藤氏による日本赤十字社の活動、とりわけ救護活動についてご講演をいただき、その後愛知県支部の施設見学をしました。その後、本学管理栄養学部環境衛生学研究室 3年生より、「キッチンカーに必要なマニュアル・チェックリストについての考察」と、「キッチンカー従事者の教育訓練について」の2つのプレゼンにより活動に向けた準備状況が紹介されました。さらに管理栄養学部日暮准教授より、Canteen サークル51名がチームに分かれて通常食はじめ要配慮者（糖尿病、腎不全、食物アレルギー、咀嚼困難、嚥下困難）対応の献立を作成する予定であることが報告されました。最後に意見交換が行われました。

