



防災&追悼&有事 炊き出しグランプリvol.2

2013年3月10日(日)ー11日(月) 有事のための訓練と被災者との心の絆

《2013年3月10日開催》

追悼チャリティーイベント

防災&追悼&有事 炊き出しグランプリ Vol.2

《2013年3月11日実施》

追悼式

## ■ご挨拶

炊き出しグランプリを主催する一般社団法人エコ食品健研究会（以下、当会）は多くの中小、小規模食関連企業さらにはアメリカ大豆協会等の海外食関連団体の支援を受け、2011年3月11日の東日本大震災以降、被災地（以下福島県・宮城県・岩手県を指す）で述べ120拠点42,000食の炊き出しによる『食の支援』並びに9000万円相当の救援食料の提供を実施してきました。震災直後の救援フェーズから始まり、日々の支援物資で偏った栄養バランスを考えるなど、述べ4ヶ月にも渡る活動でした。この一連の活動で見えたこと、それは大きく以下の2つに絞られます。

- 1 炊き出しは被災者と支援者とのコミュニケーションツールである
- 2 炊き出しは有事の際、非常に重要な被災者支援の一つである

私たちの調査では今回の震災後、延べ8,000団体や個人が被災地で炊き出しを実施した模様です。これはとても貴重な実績であると心の底から賞賛する一方、多くのトラブルがあったのも調査から判明しています。それは配膳予定時間に間に合わなかったり、コミュニケーションの行き違いで口論になったり、配膳後の紙容器等のゴミ処理を行わずに帰ってしまったたり、必要なエネルギー不足で調理できなかったり等、様々です。（東日本大震災炊き出し支援実態調査報告書より）

これらのトラブルは一言で言うと、『炊き出し支援団体や個人に炊き出しスキルやモラルが欠落している』ために起因したものとと言えます。被災者も支援者も炊き出し支援は、善意から始まり、善意で終わるものにしたいと思っています。

このような動向を一連の支援活動を通じて肌で感じ、また調査で明らかになり、思案した結果生まれたものが、この『3.11 追悼チャリティー炊き出しグランプリ』です。炊き出し実施意向団体は、日頃から有事の際に備え、炊き出し訓練をし、実際に起こった有事の際には、このようなトラブルが起こらないよう準備しておく必要があると考えます。

当会は今回の震災で約30名超の仕事の仲間や友人を『食の仕事』に失いました。3.11を今後毎年迎えるに当たり、亡くなった彼ら彼女らのことを思うわけですが、亡くなられた仲間はこういった追悼をすれば喜んでくれるのだろうか、きっと食の仕事に亡くなったのだから『食べ物のイベント』で追悼すれば喜んでもらえるのではないだろうか。そんな想いの中からも、この『3.11 追悼チャリティー炊き出しグランプリ』が生まれています。当会は食の仕事に関わり続ける限り、この『3.11 追悼チャリティー炊き出しグランプリ』を毎年、実施していくつもりです。

今後一人でも多くの食関連企業やその周辺事業、または関係性のある事業の方々が、このイベントにボランティアとして、さらには出展者として参画していただけることを期待しています。

3.11 追悼チャリティーイベント 炊き出しグランプリ Vol.2 実行委員  
一般社団法人エコ食品健研究会 代表理事 久保正英

## ■開催概要

名称：3.11 防災&追悼&有事炊き出しグランプリ Vol.2

～有事のための訓練と被災者との心の絆～

受賞歴 環境省 平成23年度地方発カーボン・オフセット認証取得支援事業

フードアクションニッポン・アワード2012 販売促進・消費促進部門 入賞

開催日時：2013年3月10日（日）11日（月）

開催場所：仙台市八木山ベニーランド

寄付先：被災地の飲食関連施設や個人団体（詳細はホームページにて）

主催：炊き出しグランプリ実行委員会・一般社団法人エコ食品健研究会

後援：福島中央テレビ、宮城テレビ、テレビ岩手、ウォーターフットプリント実践塾、  
松山大学、関西大学、フードアクションニッポン事務局、愛媛FC、成功志縁塾

協力：カネタ・ツーワン他被災地食品企業6社、ハウス食品、カルビー、エースコック東北、ロッテ、三立製菓、アキモト他食品企業39社、中小企業診断士有志、石川県羽咋市有志他

事務局：一般社団法人エコ食品健研究会、ロハスワールド

## ■来場者数（来場者へのフライヤー配布枚数でカウント）

約2,234名

## ■ボランティア実行委員・評価委員・アドバイザー一名簿

久保 正英（一般社団法人エコ食品健研究会 代表理事）

奥田 政行（アル・ケッチアーノ オーナーシェフ）

篠崎 良夫（株式会社ローソン 環境CSR顧問）

伊坪 徳宏（東京都市大学 准教授）

宮戸 洋之（ハウス食品株式会社 香辛食品事業部次長）

二宮 かおる（カルビー株式会社 カスタマーリレーション部部長 社会貢献委員長）

中石 真由子（ゴハン・デザインオーガニック LLC）

前原 誠一郎（味の素株式会社 社会貢献担当部長）

河田 恵昭（関西大学 社会安全学部）

小田島 哲也（藤野電力）

山崎 昭徳（税理士法人第一経理）

管理栄養士グループ（カルビー株式会社、一般社団法人エコ食品健研究会）

## ■主な運営ボランティアリーダー一名簿

上品 忍（税理士法人第一経理）

大野 健二（山崎製パン株式会社）  
木幡 徹（ビリングシステム株式会社）  
麩山 順治（株式会社日立システムズ）  
吉田 利輝（中日本航空株式会社）  
小倉 正哉（防災株式会社）

#### ■開催当日の雰囲気

開催を通じて、来場被災者は、東日本大震災で炊き出しを実際に実施した団体との再会が叶った。一方、想定被災者（来場者）は、炊き出し団体の炊き出し料理を体験しながら、被災者はどのような気持ちで炊き出しを受けていたのかを自分事として確認し、今後想定される有事への心構えを実感いただけたものと期待している。

さらに、炊き出し実施団体の装備や備品、利用器材等を確認すれば、炊き出しを実施する上でのヒントが多く散りばめられており、今後の有事の際、炊き出し実施意向団体の模範になるものと判断できる。

また、炊き出し・救援物資お役立ちブースでは、備蓄食品を展示し有事への備えを啓発・啓蒙した。また自ら創る太陽光発電蓄電システム展示においては、震災後の必要エネルギーの確保手法を提案し、携帯電話の充電や最低限必要な灯りの確保について学んでいただくことが出来る。

Vol.2はvol.1のコンセプトを継続したために『3.11の記憶を思い出したくない』という被災地沿岸部の御家族のお気持ちを汲んだ『前を向く！明日に向かう！』を感じていただけるイベントとなった。

#### ■主な評価項目

##### ★加点項目一覧

・環境配慮（エネルギー含む）

⇒調理に必要なエネルギーの自前調達習熟度

⇒調理に必要なエネルギー効率

⇒ゴミの減量ならびにゴミの持ち帰り意識

⇒環境に配慮した物品装飾の利用度

⇒その他

・栄養

⇒炭水化物・たんぱく質・脂質のバランス

⇒ビタミン類・ミネラル・食物繊維が摂れる食材の有無またはそのバランス

⇒高齢者・幼児など咀嚼・嚥下機能の弱い人への配慮（形態・質、固さ柔らかさ等）

⇒各種食物アレルギーへの対応と情報開示

⇒その他

・おいしさ&アイデア力

⇒盛り付けの工夫

⇒味の濃淡

⇒提供する料理に必要な温かさや冷たさ

⇒配食分量の均等さ（配膳分量そのものは審査対象外）

⇒その他

#### ★減点項目一覧

・衛生管理

⇒ノロウイルス対策（食材の取扱方等）

⇒ノロウイルス以外の衛生管理の状況（アルコール消毒または同等の代替手法等）

⇒調理器具や配膳するお皿の清潔度

⇒調理の際の加工器具の分類状況（お肉、魚、野菜）

⇒服装の清潔度

⇒毛髪混入防止の対応

⇒手・指等の清潔度並びに装飾品

⇒食材の扱い（床置きしていない等）

⇒当日朝の調理に関わる方々の体調管理状況または対策（調理に関わらない等）

⇒その他

・配膳効率

⇒グランプリ審査会開始時間 12 時に配膳をスムーズに開始できるか否か

⇒可能な限り速やかに配食できる段取りとブース内でのロケーション状況

⇒その他

・コミュニケーション

⇒事務局へのお客さまからのクレーム状況

⇒炊き出し実績枠の出場については被災地でのこれまでの活動情報の掲示

⇒どこの団体がどのような炊き出しをするのかを明確にしているか（出所表示）

⇒その他

・寄付金獲得量

⇒実績枠と未来枠は寄付金獲得額

⇒御当地枠は売上額

#### ■出展団体一覧と炊き出しメニュー

・結まーる（東京都：沖縄県支援）（沖縄ソバ）

・北日本吉野家（宮城県）（牛丼）

・大阪前田製菓（大阪府）（みたらし団子・ぜんざい）

- ・ゼンショー（東京都）（牛丼ほか）
- ・リンガーハット（東京・福岡）（ちゃんぽん麺）
- ・マルトウ畜産（宮城県）（仙台もつ煮）
- ・エースコック（大阪府）（即席めん各種）
- ・気仙沼復興屋台村特別チーム（宮城県）（気仙沼ホルモン）
- ・松野や（宮城県）（海鮮はっと汁）
- ・塩釜茶屋（宮城県）（玉こんに・宮城芋煮汁）
- ・浪江やきそば（福島県）（浪江やきそば）

≫棄権（事由：悪天候により調理環境確保できず）

- ・天洋丸（岩手県）（有志の集まり）（漁師鍋）

### ■グランプリ総評

当日は風速15m～20mもの突風並びに冷たい小雨下での炊き出しになり、悪天候への準備並びに悪天候下での炊き出し経験が順位に影響した。

多くの出店団体は突風の影響でテントが使えないため、粉塵除けが難しい等、衛生管理も間々ならない状況であった。また突風は調理に必要な熱エネルギーの確保も悩ませた。

一方、今回最優秀グランプリ、優秀グランプリを獲得した上位3チームは、キッチンカーを用意し、悪天候下でも左右されずに、安定した衛生管理、エネルギー確保、おいしさ等を提供し、来場被災者並びに想定被災者を喜ばせた。

なお、今回より出店団体には、炊き出しの想定をシナリオシートに記載いただいた。このシナリオシートは避難所の規模（小・中・大）、不足する資源（水等）等を検討いただき、その中であってどのような準備で炊き出しに望むのかを明確にすることを可能にした。その結果、炊き出し訓練の効率性を高めることに貢献することを期待したものである。

### ■グランプリ受賞団体の主な総評

- ・最優秀グランプリ賞（株）ゼンショー（牛丼、豚汁）

⇒多くの人員を配膳に配置し、順番を待つ想定被災者並びに来場被災者の方々からコミュニケーションを賞賛された。また牛丼プラス1品の心配りが、避難所で偏る栄養摂取状況の避難者の気持ちに立った献立であったと判断された。

- ・優秀グランプリ賞（株）リンガーハット（長崎ちゃんぽん）

⇒炊き出しで提供された『長崎ちゃんぽん』は国産野菜を多分に使い、避難所での偏った食生活を軽減する一助になると判断した。また冷たい小雨に見舞われた想定被災者並びに来場被災者から『期待通りの温かい料理であった』と絶賛された。

・優秀グランプリ賞 (株)北日本吉野家 (牛井)

⇒その場に居ない被災者への提供も想定した容器対応、お子様の心を和ます動物の被り物対応等、避難所の実情を理解し、避難所の状況に応じた炊き出しを提供しようという強い意志が感じられた。



(表彰式 左から北日本吉野家、リンガーハット、ゼンショー)

■グランプリ受賞団体以外の出店者の主な高評価ポイント

・結まーる

- ≫沖縄ソバは炊き出しメニューとしては珍しい存在
- ≫想定来場被災者への心配りが適切
- ≫温かいものを温かく提供する工夫とバックヤードの配置 (段取り含む)
- ≫ストックを想定したLPガスの利用
- ≫ゴミの分別と減量の意識が高い

・大阪前田製菓

- ≫朝食、昼食、夕食等の3食ではなく、『おやつ』の炊き出し提案が斬新であった
- ≫突風下で調理熱の確保に苦戦したが、最後まで炊き出しをやりきったこと
- ≫ゴミの分別と減量の意識が高い

・マルトウ畜産

- ≫日常から屋外イベントに慣れているため、実践的な炊き出し装備一式を保有していた
- ≫接客態度が元気で、想定来場者に勇気を与えた

≫ ゴミの減量の意識が高い

・エースコック

≫ お湯を沸かすためにロケットストーブを採用したのが適切（エネルギー効率）

≫ ゴミの分別と減量の意識が高い

・気仙沼復興屋台村特別チーム

≫ 調理熱エネルギーが多大に必要なホルモンの調理にて、エネルギー確保の持続性の長い炭を採用したことが適切

≫ ゴミの分別と減量の意識が高い

・松野や

≫ 衛生管理面からの事前仕込みと運搬の習熟度

≫ ゴミの分別と減量の意識が高い

≫ 当該グランプリの主旨理解度（自ら被災者）

・塩釜茶屋

≫ 衛生管理面からの事前仕込みと運搬の習熟度

≫ ゴミの分別と減量の意識が高い

≫ 当該グランプリの主旨理解度（自ら被災者）

・浪江やきそば

≫ 衛生管理面からの事前仕込みと運搬の習熟度

≫ ゴミの分別と減量の意識が高い

≫ 当該グランプリの主旨理解度（自ら被災者）

#### ■ 出店者間で順位に差が付いた主な評価ポイント

≫ 突風並びに小雨が降る中での、粉塵混入対応等、衛生管理の確保状況

≫ 突風並びに小雨が降る中での、調理エネルギーの確保状況

≫ その場にはいない避難者への炊き出し振る舞いの配慮姿勢

≫ 水やエネルギー等、有事の炊き出しに必要な要素を自前で調達、準備する意識

≫ 被災者の方々の立場に立ったコミュニケーションの手法

≫ 企業や自治体など参加される所属団体の本気度

≫ ゴミの分別並びにゴミの減量への意識

#### ■ 評価を通じて見えた vol.3 開催（2014年）までの課題

・被災者の前後食事摂取状況を踏まえた炊き出しメニューの立案の重要性

・震災後の時間経過毎での支援状況の変化の反映

**初期段階** → 被災直後、水や食糧が不足し調理エネルギーの確保が困難な時期

**第二段階** → 避難所で最低限の食糧・水の確保ができる時期

・置かれた被災状況によって、水やエネルギーの利用をどう評価するか

→水が困っていれば水の使用量の少ない料理を評価するなど、エネルギーが困っていればエネルギーを現地で必要としない料理の提供、あるいは自主調達（自家発電等）するなどのスキル

・炊き出しの目的に応じた評価

→量（大規模避難所）を支援するのか、それとも手作り美味しさを限りなく追求し少量（小規模避難所など）を支援するのか。

→避難所毎での炊き出し実施頻度の平準化

・炊き出しで発生する各種リスクに対する対応策の評価

→生ものの利用度と利用の際のリスク低減策と回避策

→食品衛生に起因する各種リスクにおける低減策と回避策

→配膳数や配膳時間などのスケジュール進行に関するリスク低減策と回避策

・炊き出し実施近隣市町村からの炊き出し食材の利用度の評価

→被災地支援の観点から被災地並びに近隣市町村からの食材調達が望ましいが、被災状況による可否の判断が必要になる。

## ■開会式風景

≫実行委員 久保正英 挨拶



≫実行委員並びに主な評価委員の紹介



■ 出店者ミーティング

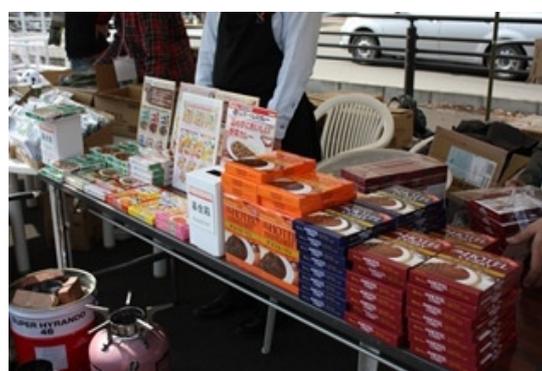


■ 出店団体の炊き出し設営の様子





■ 有事の際のお役立ち情報提供ブース





■ ステージ並びに会場内での想定被災者へのイベントの様子





■ 炊き出しを振舞う様子







■炊き出し実施団体を困らせた突風に対応する出店者の様子



■追悼式風景（14時46分 黙祷）





■ 出展者集合写真







### ■主なメディア掲載、放映実績一覧

2013年3月10日（土）に行われた追悼チャリティー炊き出しグランプリ vol.2は以下のメディアにて広く意義を伝えることが叶いました。取材いただいた記者やメディアの皆様には深く御礼申し上げます。

- ・ JFN系 FM サウンドフリッカー（全国）（ラジオ）
- ・ NHK 東北ラジオ ウィークエンド東北（東北6県）（ラジオ）
- ・ NHK 東北 ウィークエンド東北（東北6県）（NHK テレビ）
- ・ 東北ウォーカー4月（春）号（雑誌）
- ・ 携帯 docomo アイコンシエルジュ
- ・ 毎日新聞（Web）（3月11日朝刊）
- ・ 読売新聞（Web）（3月11日朝刊）
- ・ 河北新聞（Web）（3月11日朝刊）
- ・ ヤフーニュース、goo ニュース等（Web 23媒体）
- ・ 食の安全 現代ビジネス（Web）
- ・ 軒先新聞（Web）