

発熱材付き災害食の開発

笠原 健一 （かさはら けんいち）ホリカフーズ株式会社 営業部 営業課

要約 ホリカフーズ株式会社は1936年に設立以来、畜肉缶詰の製造を中心的な事業として歩みを始め、1963年には防衛省調達の非常・災害時に屋外で食べることを想定した戦闘糧食の製造を開始し、50年以上にわたって缶詰・レトルト・包装米飯の納入を続けています。1995年に発生した阪神・淡路大震災の避難者・作業従事者の意見調査を参考に非常食を開発、また2004年に新潟中越地震では被災者の立場となり、災害時でも普段と変わらない食事が必要性を実感しました。本稿では、発熱材付き災害食「レスキューフーズ」の開発について紹介させていただきます。

1. はじめに

ホリカフーズ(株)は、1936年に新潟県魚沼市で雇用促進と産業興しを目的に組織された堀之内食料品加工組合を前身に、堀之内缶詰(株)として1955年に設立された。設立当初は、牛肉大和煮やコンビーフなどの畜肉缶詰の製造を主要な業務としてOEM製品を供給してきたが、1963年に防衛庁が調達する個人装備用の「戦闘糧食」の製造開始したことを契機にレトルトパウチ製品、無菌包装米飯などのラインナップを充実させた。

このような事業の中で、加工分野は畜肉缶詰からレトルト食品の介護食や治療食の惣菜に広がり、加工技術においては、衛生管理と殺菌管理に加えて、より細かな栄養成分調整や形状・性状調整、さらには包装技術を組み合わせるまでに至っている。そうした時代に当社は、食べる人の置かれた状況や身体特性に応じた食品を開発・製造する食品メーカーとして、その一端を担うべく活動している。

2. 発熱材付き災害食の開発

2.1 阪神・淡路大震災の被災地より分かったこと

1995年に発生した阪神・淡路大震災では、被災者から「これまでの非常食といわれてきた食品が実際の被災地では役に立たない」「食品だけあっても、飲料水や湯がなければ食べにくい」などの指摘がなされた。また自衛隊は非常食を備えていたものの、被災地で救援を行う消防や警察職員は食事に困窮していたという

実態も報告された。当社は、被災地で生活する避難者、救援や復旧に従事する活動者の食生活を調査し、非常食の条件について次の点が明らかになった。

1) 調理済みで開封するだけで食べることができる

水や熱源の乏しい避難所では、調理ができない。救援活動中にあっては調理する場所も時間もないため、開封するだけで食べることが大切である。この点で、缶詰やレトルト食品は、調理済みであり、被災地での食品として条件を満たしている。

2) ライフラインに頼らず、おいしく食べやすい食事

被災地では、冷たいもの、乾燥してパサついているものは、そのまま口に入れても飲み込みにくい。特に高齢者ではその傾向が顕著で、飲み込むための水を別に必要とする食品は食べにくい。また、味が濃いために食事後に喉が渇くような味付けのものは不向きである。熱源がない場合、お湯の入手ができず、また湯煎などの方法で食品を温めることができない。自衛隊の場合、移動しながら湯煎をする専用の車や、加熱材または発熱材を備えている。

3) 常温保存が可能で個別包装である

地震災害は季節を選ばず、被災地では電気の供給停止により、冷蔵庫や冷凍庫による食品の温度管理が出来ない。特に夏に災害が発生した場合には、腐敗しやすい食品を提供することは二次災害を招く危険がある。

また、被災地で配給する場合、受け取った人の都合ですぐに食べない場合や、感染症のリスクもあるため、出来るだけ一人分の個別包装になっていることが望ましい。

4) 喫食対象者が明確でニーズに対応している

発災時に調査や救援活動に緊急出勤する人、避難所で生活をする人、疾病などで日頃から食事制限を余儀