東日本大震災の教訓を活かした災害対策ガイドライン(2)

松 月 弘 恵 (まつづき ひろえ)神奈川工科大学 応用バイオ科学部栄養生命科学科 教授

東日本大震災が広範囲の地域に甚大な被害を与えた中、給食施設は食事を出し続けた。このシリーズでは今後の災害対策の一助となることを願い、被災地で実施したインタビュー調査から得られた知見を複数回に分けて掲載する。今回は調査対象である給食施設の生産方式の解説と調査結果の一部を、全6回シリーズで解説する。

1. はじめに

本連載の最後となる今回は、筆者が作成に関与した 東京都西多摩保健所及び、神奈川県秦野保健福祉事務 所(現、平塚保健福祉事務所秦野センター)の災害対 策のガイドラインを紹介する。これらは東日本震災後 に保健所の事業として作成され、東京都と神奈川県の ホームページに公開されている。いずれも震災後に医 療・介護施設の災害備蓄や対応の実態調査を行い、地 域や施設の特性を配慮して作成した。

2. 災害に備えた非常備蓄食の考え方」(神奈 川県秦野保健福祉事務所)

これは平成26年3月に、災害で施設が孤立しても 耐え抜くことを目標として、施設の規模を問わない備 蓄食の考え方を示したものである。

1)被害想定と備蓄食の必要量の考え方

ガイドラインの作成や備蓄食の準備にはある程度の被害想定が必要である。ここでは、「電気・水道・ガス・流通のライフラインが全て止まった中で、施設に人が留まっているが、調理担当者は不在」という被害状態を想定して対応できることを目標に備蓄食を考えた。

備蓄食の提供範囲は、給食利用者(患者もしくは入所者)と職員を必須とし、それに外部者最大数を加えたものを必要備蓄数とした。東日本大震災発生時に首都圏の交通機関も被害を受けた。当該地域では主要公

共交通機関である私鉄が止まり、病院には多くの外来 患者や見舞客が残されたことを教訓とした。

一人当たりの必要栄養量は、1日の必要最小限のエネルギー量である基礎代謝量を考慮して、1人1食500~600 kcal を目安とした。それに基づき3日分の備蓄を最低備蓄量とした。また、既に3日間備蓄している施設に対しては、5日間の備蓄を推奨した。

水の備蓄は食事からも水分を摂取できるため、飲用水として1人1日最低1.5Lを最低量とした。但し、食事を摂取できない場合は目標量を3Lとした。備蓄食であっても、調理に水を必要とする製品があるため、飲用水とは別に調理水の備蓄を促した。

2) 備蓄食の考え方

表1に調理水の有無別の「備蓄食の種類例」、表2に「備蓄したい特殊な食品の例」、表3に「備蓄に適する食品の比較」を示した。災害時対策の備蓄は、患者・利用者の特性、災害時の利用しやすさ、保存期間やコストを勘案して、非常用備蓄食品を選定した後に、非常用献立を準備することになる。表4に「各施設が備蓄している食品一覧」、表5に備蓄食の献立例として「そのまま食べられる備蓄食を使用した献立」と「調理水が必要な備蓄食を使用した献立」を示した。いずれの献立も缶詰が多く使用されている。缶詰はそのまま食べることもできるが、湯せんで温めることも可能である。しかし、多量に使用した場合は廃缶処理が課題となる。

No. 206 2016 連載講座 | **81**