

子ども食堂でリメイク災害食を提供 ～廃棄直前備蓄食を活用した大学生主体の取り組み～

Children's Restaurant Offers Remake Disaster Food : Community contribution activities utilizing stockpiled foods close to the expiration date by university students

グループ名：朴井ゼミナール

学生氏名¹⁾：下山愛斗, 友谷竜治, 宮竹珠由, 本多翔湧, 林愛佳

指導教員 朴井晃¹⁾, 研究協力者 伊勢寿子²⁾, 九鬼燎央²⁾, 佐藤剛大³⁾

1) 所属先：帝京大学 法学部 政治学科 朴井ゼミナール

2) 所属先：一般社団法人ソーシャルファームミレットロード 3) 所属先：mix`SDG

朴井ゼミは期限間近の災害備蓄食を活用し「SDGs 弁当」を学園祭で試行した。障がい者就労支援団体と協力し、フードロス削減と地域貢献を目指す本取り組みは、子ども食堂での提供を視野に入れ、大学食堂やフードバンクとの連携による低価格提供を提案している。災害対応力向上とフードロス削減が期待される。

キーワード（必須）：子ども食堂, 大学連携, フードロス対策, 災害用備蓄食, 障がい者就労支援

1. はじめに

朴井ゼミは「地方自治」をテーマに取り組んでいる。「地方自治」に関わる課題は多いが、1つの切り口として、能登半島地震や水害などを目の当たりにし、防災・減災の重要性を再認識する中で、自助・公助・共助の視点から、地域の中でどのような備えが必要であるかを検討している。

災害備蓄意識は高まりつつある中で、公助として行政機関が災害備蓄を進めていることは想定される。では、災害が発生せず、使用されることのない災害用備蓄食のうち、期限間近な備蓄食がどの様に処理されるのかに疑問を持った。

ゼミ生の意見交換では、防災訓練への参加時に配布され、試しに食べた経験があるなど、有効活用を進めようという取り組みは確認された。

しかし、さらなる有効活用の可能性を模索する必要があるとのゼミ生の考えに基づき、本提案では、八王子市内大学生が主体となり、消費期限間近の災害備蓄食を活用したリメイク災害食を子ども食堂で提供することを通じて、大学生による地域貢献に資する活動を提案していきたい。

2. リメイク災害食の提供～学園祭での挑戦～

朴井ゼミでは帝京大学の学園祭である青舎祭に

て「SDGs 弁当」として期限間近の災害食をリメイクしたお弁当の販売を行った。フードバンクから食材の提供を受け、障がい者の就労支援に取り組む団体において調理師（調理師免許有資格者）として活躍する伊勢氏と協力し、災害食に抵抗がある人でも食べやすく備蓄食同士を掛け合わせ美味しくなるようレシピを作成し販売を行った。

ゼミ生にとっての災害食は、味や食べやすさを二の次にされているイメージとの意見があった。実際は災害食も進化しており、そのようなイメージは当たらないものであるが、リメイクを行うことで、災害食に対するイメージを払拭したいと考え、調理師の協力を得てメニュー開発を行った。

その結果二日間開催された学園祭では、計 521 食を提供することに成功した。購入者からは「おいしいアレンジ備蓄食に驚いた」「簡単なアレンジで自宅でもやってみたい」と多くの方から好評をいただき、災害食に対する考え方が少し変わったといううれしいコメントを多くお聞かせいただいた。

また、購入者のうち 304 名にアンケートに協力いただいた。アンケート調査では啓発の意味も含めて、「災害備蓄食を 3 日以上備蓄しているか」の問いに、約 47.7%の方が行っているとの回答であった。およそ半数に止まり、さらなる災害備蓄の必

要性を啓発していく必要性を感じた。一方で、約90.4%の方がフードロスを出さない努力をしているという結果になり、フードロス対策の重要性は広く認識されている状況が確認された。

3. 子ども食堂での活用

今回の帝京大学学園祭でのSDGs弁当の出品にはもう1つ大きな利点があった。フードバンクから提供された廃棄直前の災害備蓄食を利用することで安価な価格（協力団体への寄附金を販売価格に25%を上乗せし、寄附金50円を含め当初の販売価格を250円に設定）で販売をできた。

これらの結果から、フードロス対策にもなり、安価でしかも調理しやすいうえに食べやすく、災害備蓄の啓発の可能性を開く力がSDGs弁当にあると総括できる。

そこで、このSDGs弁当をさらに広く有効活用できる可能性を検討し、「安価に提供できること」「調理が簡単なアレンジであること」などから、子ども食堂に活用できるのではないかと考えた。

八王子市では既に40を超える子ども食堂が存在し、その必要性は格差の拡大や共働き世代の増加などにより増す傾向にあるようだ。

財源が多くないとされる子ども食堂にとって一般的に最大の支出内容は食品代である。しかも、物価高騰などの影響でその影響は重くなると推定される。しかし、フードバンクと連携し、賞味期限間近の備蓄食を活用し、簡単な調理方法によりリメイクできれば、食材の原価が格段に抑えられ、重くのしかかる食品代の負担が減り、提供量の増量も見込むことができると考える。

4. 子ども食堂でのリメイク災害食提供～大学の活用と大学生の活躍による継続的な取り組み

ゼミでの学園祭の経験を一過性のイベントで終えるのではなく、継続した取り組む可能性を検討し、以下の内容を提案していきたい。

大学コンソーシアム八王子においても25校の加盟校が存在し、八王子市に拠点を置く大学も20校を超える。多くの大学では学生食堂を所有して

いるが、大学生の登校者数が著しく減る土日・祝祭日に営業を行う例は少ないと思われる。反対に、小中高校がお休みとなる週末には子ども食堂を開催している例は多くあると推測される。

以上のような状況を考えると、土日・祝祭日の大学の学生食堂の調理場所と調理器具を有効活用し、子ども食堂への食事を提供することを提案したい。食材はフードバンクと連携し調達したものを使用することで、コストを抑えたうえで食事が提供でき、大学施設の利用から大学としての社会貢献に資するものである。

また、子ども食堂は食事の提供という目的以外にも交流の場という役割も果たしている。通い慣れた大学で行われている場合、学生はボランティアとしての参加もしやすい。さらに、避難所として大学が活用されていることも多いため、日頃から利用することにより、緊急時の落ち着いた対応や行動にもつながると考える。

5. 連携が生み出す相乗効果と本提案の意義

さらに、障がい者の就労支援の活動との連携を進めることで、効果が一層高まると考える。調理において、大学生と障がい者がともに活動する場が設定されれば、多様な価値観にお互いがふれ、お互いを尊重する心が芽生えることが期待される。調理が簡単なアレンジであり、気軽に誰もが参加できるものである。

また、期限間近な災害用備蓄食を利用したアレンジ災害食が子ども食堂で提供されること自体が、子ども食堂の持続可能性を高める。さらに、フードロス対策という課題に学生が関心を持つよう啓発でき、大学という存在がただ学生の勉学だけの場ではなく、その枠組みを超えた学びの場になる効果も期待できる。

朴井ゼミによる帝京大学学園祭での試みが、多くの大学の協力により、八王子市内で花開く可能性を示してきた。是非、実際のプレゼンテーションの機会をいただけることを熱望するものである。