



炊き出しグランプリ
TAKIDASHI GRAND-PRIX

**3.11 防災&追悼&有事チャリティー
炊き出しグランプリ
過去の開催実績
～有事のための訓練と備え～**

**2012年環境省被災地支援カーボンオフセットモデル事業
2012年農林水産省フードアクションニッポン アワード 入賞**

炊き出しグランプリ実行委員会

炊き出しグランプリの開催の背景

炊き出しグランプリを主催する一般社団法人工コ食品健究会（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外国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』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。

- ・ 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
- ・ 炊き出しは有事の際、非常に必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。これはとても素敵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こと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、紙容器等をそのまま捨てていったり等、様々です。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が欠落している』ために起因したものと言えます。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。炊き出しは善意の気持ちだけで現場に赴く時代は今回で終わらせたいと思っています。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、前掲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。

また、今回の震災で当会は約30名超の仕事の仲間や友人を『食の仕事中』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どういった追悼をすれば喜んでくれるのだろうか、きっと食の仕事中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。



一般社団法人工コ食品健究会代表理事 久保 正英

●追悼チャリティーイベント 炊き出しグランプリvol.1 (2012年3月11日 宮城県仙台市開催)

2012年3月11日は東日本大震災から丸1年ということで全国が追悼ムードに包まれた。当会も多くの中間を失ったため、全面に追悼一色のチャリティーイベントになった。当日は多くのメディアが来場し『なぜ実施するのか?』を全国のたくさんの方々に伝えることが叶いました。その伝えたこととは大きく以下の2点になります。

- ・生かされた私たちは、亡くなった方々の分まで、1日1日を大切に生きていかなければならない。
- ・今後想定される有事(南西沖地震、東海沖地震、関東直下型地震など)に対して準備を始めなければならない。

震災等の自然災害はいつやってくるのかわかりませんが、やってくることは事実です。起こってから『食べ物に困った・・・飲料の確保に困った・・・』ということがないように、支援者または被災者を想定した備えが必要なのです。



追悼する出店者の様子

●防災&追悼&有事 チャリティー炊き出しグランプリvol.2 (2013年3月10日 宮城県仙台市)

vol.2では追悼する気持ちを抑え、今後想定される有事に備えての本格的な炊き出しトレーニングの場としての位置づけを明確にするよう努力した。被災地でエネルギーを如何に無から生み出すのか、必要な食材をどう調達するのか、被災者にどのような美味しさや栄養を提供するのか等、炊き出しのスキルやノウハウを共有していただくために当該グランプリが存在することを多くのメディア等を通じ伝えることが叶いました。



開催実績vol.1





最優秀グランプリ賞 つきじ喜代村すしざんまい(鮪のづけ丼) (左から2人目)

⇒津波の被害が大きかった被災地沿岸部では日常陸上げされていた魚介類を食べる機会が減った。そこでマグロづけ丼を提供し被災地の方々を勇気づけた。またマグロの解体ショー等のイベントは見るもの全ての方々に楽しい思い出を刻んだ。

優秀グランプリ賞 結まーる(沖縄そば) (一番右)

⇒震災後、簡便で調理提供スピードの早い麺類の炊き出し頻度が被災地で多かったため、被災地の方々が麺類に対して『飽き』が来ていた。そんな中、沖縄そばは被災地の方々に新鮮で食べた満足感も大きかった。

優秀グランプリ賞 甲信食糧株式会社(山梨ほうとう) (右から二人目)

⇒震災後、飲料水の確保に被災地は苦労したが、その背景を鑑み、水洗いの必要のない再使用容器を採用するなど工夫が見られた。またほうとう料理のホットメニューが寒空の中の炊き出しで機能した。





最優秀グランプリ賞 (株)ゼンショ一(牛丼+豚汁)(右)

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)(中央)

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(牛丼)(左)

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意志が明確であったことに好感が持てた。