

先進事例 紹介

若い女性ならではの視点を生かして ～「防災女子」の取り組みについて～

兵庫県 神戸市危機管理室

1 はじめに

阪神・淡路大震災の発生から21年が経過して、国内外の多くの方々の支援もあり、まちはほぼ復興しましたが、一方で、震災の経験や教訓の風化が危惧されています。震災を経験した世代が減少していくなかで、震災を知らない若い世代への震災教訓の継承が課題となっています。



神戸学院大学「防災女子」のメンバー

神戸市では、日常の防災啓発を推進するため、平成25年度に楽しみながら自然に防災意識を高めていただく提案を募集した「暮らしの備えアイデアコンテスト」を実施しました。そのコンテストにおいて、神戸学院大学の防災・社会貢献ユニットの高岸明以さんが提案した「防災女子」が最優秀賞を受賞しました。

若い女性向けの防災グッズ集めや、非常食を使った料理を持ち寄る「防災女子会」など、若い女性ならではの視点を生かした、楽しみながら防災意識を高めるアイデアが評価されての受賞でした。



コンテストの受賞をきっかけに、高岸さんは、アイデアを実現するために、友人などに声をかけ、平成26年6月に神戸学院大学のサークルとして「防災女子」を結成。メンバーは、現在22名で、すべて女子大学生です。

2 取り組みの紹介

(1) 防災女子会の開催

「防災女子」のアイデアを実現化するため、提案者の高岸さんと打ち合わせを行い、まずは、「防災女子会」の開催を行うこととしました。平成26年11月に、本市と防災女子との共催で、「Girls Party 非常食系女子」という防災女子会を神戸市危機管理センターで開催しました。防災女子のメンバーは、アルファ化米や缶詰など、本市の防災展示室で備蓄していた非常食を使い、チャーハン、オムライス、サンドイッチなど約20種類の料理を作って、試食しました。非常食は普段、食べる機会があまりないため、多くの人にとって馴染みが薄いものです。そうした非常食の備蓄を啓発するため、メンバーは、非常食を使い、日常でも美味しく食べられる料理になるよう工夫を凝らしました。



防災女子会

防災女子のメンバーは、阪神・淡路大震災から20年の節目を迎えた昨年の1月17日に開催された「ひょうご安全の日のつどい」で、最小限の材料で炊き出しができる調理法として注目を集めている「包装食」を紹介するブースを出展しました。包装食の作り方は、ポリ袋に米などの食材を入れ、沸騰したお湯で約25分煮るだけ。ポリ袋に入れたまま、食器や箸がなくても、手を汚さず食べることができます。包装食のアレンジレシピとして、醤油バターご飯、ワカメごはんを考え、ブースで紹介しました。



「ひょうご安全の日のつどい」に出展

(2) 非常食アレンジコンテストの実施

災害時には、モノの流通が止まることで食料や必要な日用品が入手できなくなるだけでなく、水やガスや電気などのライフラインが使えなくなる可能性があります。そのようなとき、役立つのが備蓄や水節約などの知恵です。ただ、備蓄食料は幸い何事もないと、いつしか長い賞味期限も切れてムダになってしまいます。ムダが続けば備えは続かなくなります。そこで彼女たちが着目したのが、備蓄を日常的に消費することで定期的に入れ替えていく「ローリングストック法」の活用です。非常食を

アレンジして普段から楽しむ人が増えれば、備蓄はもっと定着し非常時のための知恵も広がるのではないかと。もっと広くアイデアを募れば、素敵なアレンジメニューが見つかるのではないかと、それが「非常食アレンジコンテスト」の企画化につながりました。

昨年9月に、一般市民に非常食アレンジ料理のレシピを募集し、管理栄養士で日本災害食学会災害食専門員である今泉マユ子氏による一次審査で5作品が選ばれました。その中から、防災女子がレシピどおりに料理を行い、5名の防災女子のメンバーと本市職員で、味や栄養面だけでなく、水や火をできるだけ使用しない、災害食にふさわしい工夫がされているかなどの観点から審査を行い、具材と湯をかけるだけの手軽さが評価され、「即席雑炊」が最優秀賞に選定されました。



非常食アレンジコンテスト

(3) 今後の取り組み

防災女子のメンバーは、このほか、中学校への防災出前授業や防災イベント、防災福祉コミュニティの活動に参加するなど、積極的に取り組んでいます。また、神戸市内に住む女性の防災意識のアンケート調査を実施し、この調査結果をもとに、今後の活動に役立てる予定ということです。