

村民一丸で乗り切った 地元小学校での避難生活

熊本県
阿蘇郡西原村

出典／THE PAGE 写真／木野千尋



2

1 避難所で家族団らんの光景が。2 3日ほどで物流が回復し、粉ミルクや離乳食が届くように。3 給食室の施設では、ピーク時には724名に達した避難者の食事を用意しました。



4



5



1



3

4 子どもからお年寄りまで食べやすい献立を工夫。5 炊事は小学校の給食を調理してきた女性2人が中心になり、避難者たちが自主的に協力しました。

被災者に活力を与えた
精米したてのおいしい米

「近くを活断層が通っているからいざれ必ず大きな地震が来る。道路が分断されれば3日間は自分たちで生き延びなければならぬ。そう想定して防災訓練を重ねていたため村民の意識が高まり、水や食料の備蓄が進んでいました」と語るのは熊本地震の避難所の一つ、熊本県阿蘇郡西原村の河原小学校で統括を務める堀田直孝さんです。元消防団員の堀田さんの「うちは待つだけの避難所ではなか」という呼びかけに応じ、村民は団結して難局に当たりました。

炊き出しを行うため、発電機やプロパンガスのボンベを持ち込み、水は水道組合の人々が山の湧き水の管を補修しました。野菜や保存食は避難者が惜しみなく持ち込み、米は農家が保冷庫に蓄えていた玄米を精米機にかけて炊きました。特に新興住宅地の住人は「避難所でこんなおいしい食事が食べられるなんて」と驚いたと言います。

こうして本震から1週間、毎日3食を自分たちで作り続けたのです。堀田さんは「避難所の雰囲気殺伐とさせず、力を合わせて窮地を乗り越えるうえでは充実した食事が大きかった」と述べます。



保存
期間 3年

しょうが風味の豚肉がたっぷり

りんごピューレとしょうがをきかせて、定食屋風の味に調理。「IZAMESHI Deli りんごが決め手の生姜焼き」(500円) 杉田エース



保存
期間 3年

ホッとする
関西風の味つけ

素材の持ち味を生かしたやさしい和風だしの煮物。「IZAMESHI Deli 名古屋コーチン入りつくねと野菜の和風煮」(500円) 杉田エース

ロング
ライフ食品

long life

賞味
期限 1年



賞味
期限 43日



保存料不使用の
ロングライフブレッド

生地作りの技術で、パンのしつとり感や風味が長期間持続。写真右下／「Pascoのロングライフブレッドつぶあんパン」(税込み140円) 敷島製パン

口当たりがよくて
食べやすいプリン

食べ物が食べづらくなった方に配慮し、舌でつぶせる軟らかさに。「あずきミルクプリン」「黒蜜きなこプリン」(参考価格:1個163円) ハウス食品

賞味
期限 60日



食物アレルギーが
気になる人にうれしい

卵・乳・小麦・そば・落花生・大豆を使わずに作ったポークカレー。「エー・ラベル あたためなくてもおいしいカレー」(180円) 永谷園

賞味
期限 3年



やさしい甘さと
ふわふわ感が長持ち

やわらかい生地にクリームをサンド。チョコレート、バニラ、ミックスベリーの3種。「ナボナロングライフ」(1個税込み97円) 亀屋万年堂



TERRA CAFE BAR
(テラカフェバー)
東京都品川区東品川2-2-43
TEL 03-6433-1126



戦闘糧食の技術を応用、発熱剤で温められる。「ミリメシ 中華丼」(1,050円) ホリカフーズ

買ってその場で食べられる
「保存食」専門カフェ

東日本大震災のあと、「保存・保管のプロとして何かできることはないか」という発想から、寺田倉庫が2013年にオープンさせた「テラカフェバー」は、保存をテーマとする専門店です。店内には、災害時用の非常食や自然解凍でおいしく食べられる冷凍パンのほか、瓶詰、缶詰、乾燥食品など世界の保存食がずらり。購入した商品を電子レンジで温めて食べられるイートインコーナーもあります。熊本地震の直後、近隣の企業などから、数日分の非常食セットの注文が多く入ったと言います。