事例

レスキューキッチンカー®で食品ロス削減をしながら 災害に備えた食育活動の取組 (第8回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

一般社団法人日本食育 H E D カレッジ(東京都)

一般社団法人日本食育HEDカレッジは、平成28(2016)年に発生した熊本地震のボラン ティア活動をする中で、災害発生時に避難所の食の問題が後回しにされている状況に直面し食 への危機感を持ったことを契機に、災害発生時に支援を待たず、すぐにその場で温かい食事が 提供できるよう、日本初のレスキューキッチンカー®プロジェクトに取り組んでいます。この プロジェクトは食品ロス削減のための「食材レスキュー」と、特別な装備が施された車そのも のが災害時の拠点となる「地域レスキュー」の2つの「レスキュー」の意味が掛け合わさって います。食材レスキューは、平時には街を走りながら防災意識の啓発活動を行うと同時に、賞 味期限が短いため販売するのが難しい防災食を買い取りキッチンカーにて調理したものを販売 し、生産者から規格外野菜を通常の野菜と同じ値段で買い取って生産者に還元するなど、食品 ロス削減や生産者支援にも結びつく持続可能な活動を行っています。また、地域レスキューに ついては、キッチンカーに500人分以上の食料や生活用品、簡易トイレ、災害時の伝言板等 が常時備え付けられており、いつどこで起こるかわからない急な災害発生時にも対応できる仕 様になっています。実際に、令和6(2024)年1月に発生した令和6年能登半島地震では キッチンカーに支援物資を載せて被災地に届けるとともに、災害時に不足しがちな野菜をたっ ぶりと使って炊き出しを行いました。令和6(2024)年度においては、令和7(2025)年 3月時点で25回以上炊き出しを行っており、今後も継続的に支援活動を続けていきます。

また、平時から災害時の食について見つめ直す機会を提供することで、災害時でも生き抜く力を養えるよう「おいしく楽しく備える」をモットーに、食育に関するイベントも積極的に行っています。ふだん食べ慣れない防災食をより身近に感じてもらえるよう、防災食づくりのワークショップの開催や、家庭における食料品等の備蓄について普及啓発を行うなど、災害時の栄養について学ぶ防災料理教室を開催し、参加者からは、「防災食を身近に感じられる機会になった。」、「調理道具や水を使わないという調理方法が勉強になった。」等の声が聞かれました。

今後もレスキューキッチンカー®を走らせ、イベント等を通して防災意識向上に向けて啓発を行っていくとともに食品ロス削減にも取り組み、ひとりでも多くの方へ食育と防災を通して 笑顔へつながる活動を届けていきます。



レスキューキッチンカー®



アルファ米のおにぎり体験の様子