

非常食を活用したアレンジ弁当作り

関西大学（鳥谷菜々美、岡菜々美 他34名）

1. 目的

非常食の普及：豊富な種類・味の認知向上、マイナスイメージの払拭

ローリングストックの普及：意味を理解し、日頃から家庭で楽しみながら実施してもらう

食品ロスの削減：非常食の確認も怠らないことで、**廃棄ゼロ**へ



(図1)バガス容器で6種メニューを提供
(23/11/12 TEAM EXPO FES)

2. 取組内容

WeActから関西大学へご提供いただいている非常食のうち、賞味期限の迫ったものから活用している。

非常食のアレンジは、非常時でも真似しやすいように、ひと手間加えるだけでできる簡単なレシピにすることを心がけている。食を楽しむことをどんな時でも忘れてほしくないという思いもある。

昨年行われた2つのイベントでは、それぞれ内容の異なる6種類のアレンジ料理(図1)を提供した。

イベントでお弁当の提供に使用している容器は折兼からご提供いただいているバガス容器を中心に使用している。

3. 結果

- ・ 23/11/12 TEAM EXPO FES in吹田 **107食**提供
- ・ 23/12/10 まちFUNまつりin関西大学 **176食**提供
- ・ 24/04/13 EXPO TRAIN 阪急号 **非常食480個**配布(レシピチラシも配布)(図2)
- ・ 24/05/12 関大ウォーク **50食**提供

その他にも定期的な会議や、試食会を重ねてきた。

昨年のイベントで好評だったメニュー：鯖グラタン、フレンチトースト、秋刀魚の唐揚げ

昨年のイベントにおいては、非常食の提供とともに非常食や

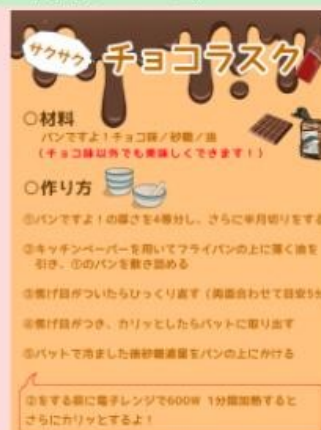
ローリングストックに関するアンケートも行った。(図3,図4)

※このアンケートは23/11/12のイベントにおいて私たちのアレンジ弁当を食べてくださった方のうち35名の方にご協力いただいた。

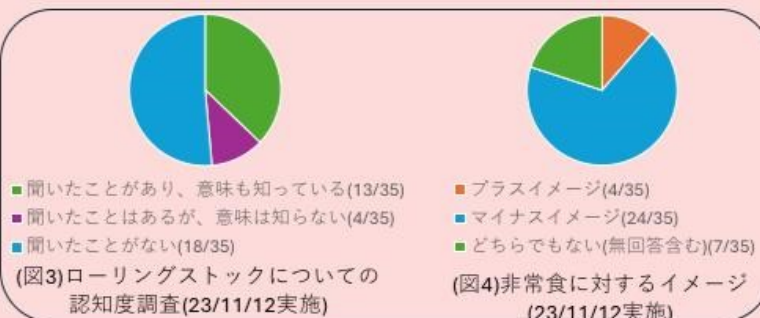
ローリングストックに関してはそもそも聞いたことない人が全体の半分以上である**35名中18名**となった。

非常食のイメージに関しては、**35名中24名**が**マイナスイメージ**を

持っていて、「美味しくなさそう」「バリエーションが少なそう」などが挙げられた。



(図2)実際に配布した簡易的なレシピチラシ
(24/04/13 EXPO TRAIN 阪急号)



4. 考察・まとめ

予想よりローリングストック自体の認知度が低いこと、非常食に対してマイナスイメージを持っている人が多いことがアンケートより分かった。日頃よく食べるものでないことや災害食であることがマイナスイメージにつながっていると考えられる。また、ローリングストックに関しては言葉自体を知らない人が多いため、食品ロス削減のためにもまずは言葉の普及が必要不可欠であると考えられる。この活動によって**非常食のおいしさ**を伝えるとともに、**家庭でのローリングストックの啓発**に努められると考えている。

今後もイベントへの参加を通して非常食の魅力の普及とローリングストックの啓発を行なっていく予定である。

その一環として、私たちがこれまで提供してきたアレンジ料理のレシピを掲載した**レシピ本**を開発中である。

作成したレシピ本は**各種のイベントで配布**したり**SNSで発信**するなどして情報提供を行う。