

<報告>

平成28年熊本地震における益城町での 炊き出し活動に参加して

秋吉 澄子・小野 要

Participating in Soup Kitchen Activities in Mashiki Due to 2016
Kumamoto Earthquakes

Sumiko Akiyoshi, Kaname Ono

要旨

平成28年熊本地震において認定特定非営利活動法人キャンパーが実施した益城町での炊き出し活動に、短期大学部食物栄養学科の学生53名と教職員8名が参加した。その活動内容と、参加した学生及び被災者に行ったアンケート結果について報告する。

Abstract

Certified NPO organization Camper carried out soup kitchen activities in Mashiki after the 2016 Kumamoto Earthquakes. 53 students and 8 faculty members from the Shokei University Junior College Department of Food and Nutrition participated. In this report, the authors discuss the activities that were carried out and the results of a questionnaire targeting students who participated and disaster victims.

キーワード

平成28年熊本地震, 炊き出し活動, 認定NPO法人キャンパー, 学生ボランティア

Keywords

The 2016 Kumamoto Earthquake, soup kitchen activities, Approved Specified Nonprofit Corporation Camper, student volunteers

1. はじめに

平成28年(2016年)熊本地震は、4月14日21時26分に熊本県熊本地方の深さ約10kmでマグニチュード6.5の地震が、さらに4月16日1時25分に同地方の深さ約10kmでマグニチュード7.3の地震が発生し、熊本県で最大震度7を観測、被害を生じた。特に被害の大きかった

益城町は、熊本市の東部に位置し、熊本市中心部から直線距離で約12kmの場所にある。

今回、益城町役場第2駐車場において認定特定非営利活動法人キャンパー（以下、NPOキャンパー）が行った炊き出し活動に、本学の学生及び教職員が参加した。その概要を報告する。

2. 参加に至った経緯

本学は前震発生の翌日4月15日から5月9日まで臨時の休講措置がとられ、私たち教職員は4月18日から出勤し、学生の安否確認や学内の被害状況の把握及び片付け等にあたった。余震が続き、出勤しても落ち着かない状況が続いていた。本震発生直後、本学科の卒業生が自主的に炊き出しを行ったという話や、炊き出しをしたいと相談に来る卒業生の話を聞き、その行動力に驚かされた。それとともに、同じ栄養士として、また栄養士を養成する学科として、何かできることはないかと考え始めた。

しかし、学内はまだ水道やガスが復旧しておらず、炊き出しを行うにも食材や道具、技術もないと悩んでいたところに、4月20日、一般社団法人日本調理科学会から発信されたメールニュースで、NPOキャンパーが被災地支援のため本県へ向け出発したとの情報を得た。学生とともに地元から協力できないかと思い立ち、その日のうちにNPOキャンパー事務局へ連絡をとり、4月22日に学生へ参加を呼びかけた。

初めに声をかけた学生は、本学科の食育サークル“尚短食ハピ”の2年生部員である。当初サークルの部員10名程度の参加を見込んでいたが、2年生全体に情報が広がり、予想を超える35名の学生が参加を希望した。22日中に参加学生の氏名と人数を取り纏め、名簿をNPOキャンパー事務局へ提出した。事務局の方でボランティア保険への加入手続きをして頂き、翌日の23日から炊き出し活動に参加した。その後、尚綱ボランティアセンターへの登録を済ませた。

3. 活動期間および場所

NPOキャンパーの炊き出し部隊は、4月21日に西原村の前線基地に到着し、22日夕食から炊き出しを開始された。場所は、益城町役場の第2駐車場である（写真1,2）。避難所ではなく、近隣の自宅避難者や車両避難者が、徒歩または車で水や必要な物資を取りに来られていた。そのため、日々の配食数の予想が困難であった。

炊き出しの終了は、NPOキャンパーより、近隣の食料品店や飲食店が再開し始める5月5日頃とされていたが、益城町よりNPOキャンパーへ直々に継続要請があり、5月8日まで延期された。この期間で、本学の学生及び教職員が炊き出しに参加したのは、4月23日から5月8日までの16日間であった。



写真 1



写真 2

4. 活動内容

(1) メニュー及び配食数

昼食・夕食の1日2回、1回につき約500~700食を調理・提供した。メニューおよび配食数は表1の通りである^{1,2)}。メニューはNPO キャンパーと(一社)日本調理科学会の共著で出版された「災害時炊き出しマニュアル」³⁾及び「被災地簡易メニュー集」⁴⁾の中から、学生とNPO キャンパーのスタッフとの話し合いにより決定した。メニューを選ぶ際に基準としたのは、①大鍋で作れるもの(主に煮物、炒め物)、②不足しがちな野菜がとれるもの、③心も体も温まる家庭料理、④持ち帰りしやすい汁の少ない料理、であった。17日間の最終提供数は延べ2万食に上った。

表1 平成28年熊本地震 炊き出しメニュー・配食数一覧

	日付	曜日	昼・夕	おかず	配食数	ご飯	配食数
1日目	4月22日	(金)	夕食	カレーライス	400	ご飯	600
2日目	4月23日	(土)	昼食	具だくさんの豚汁	600	ご飯	600
			夕食	肉じゃが	435	ご飯	800
3日目	4月24日	(日)	昼食	豆腐とナスの麻婆風井	700	ご飯	700
			夕食	豆腐とナスの麻婆風井	623	ご飯	700
4日目	4月25日	(月)	昼食	肉と豆腐のすき焼き風	407	ご飯	400
			夕食	肉と豆腐のすき焼き風	653	わかめご飯・菜めし・白米	800
5日目	4月26日	(火)	昼食	生揚げと豚肉の味噌炒め	369	ご飯	400
				茄子の味噌炒め	9		
			夕食	五目野菜炒め	500	ご飯	140
				茄子の味噌炒め	140		
6日目	4月27日	(水)	昼食	じゃがいもとツナの炒め煮	255	ご飯	255
			夕食	切干し大根の炒め煮+里芋の煮物	305	わかめご飯・菜めし	305
7日目	4月28日	(木)	昼食	茄子とピーマンの炒め煮	622	ご飯	400
			夕食	筑前煮	680	ご飯	600
				茄子とピーマンの炒め煮	51		
				じゃがいものカレー味	436		
8日目	4月29日	(金)	夕食	大根と生揚げの煮物	691	ご飯	700
			昼食	豚肉の生姜焼き	771	ご飯	600
9日目	4月30日	(土)	夕食	中華丼	800	ご飯	1,000
			昼食	ひじきの炒め煮	546	ご飯	400
10日目	5月1日	(日)	夕食	クリームシチュー	881	ご飯	500
				きゅうりの漬物			
11日目	5月2日	(月)	昼食	じゃがいもとツナの炒め煮	441	ご飯	500
			夕食	カレーライス(カレールー)	719	ご飯	600
12日目	5月3日	(火)	昼食	白菜と豚肉のキムチ炒め+なます	412	ご飯	600
			夕食	じゃがいものひき肉炒め	695	ご飯	661
				もやしのオニオンソース和え			
13日目	5月4日	(水)	昼食	肉じゃが	618	ご飯	703
			夕食	肉と焼き麩のすき焼き	953	ご飯	270
14日目	5月5日	(木)	昼食	五目野菜炒め	570	ご飯	800
			夕食	筑前煮	718	ご飯	1,000
15日目	5月6日	(金)	昼食	大根と生揚げの煮物	566	菜めし・ゆかりご飯・白米	600
			夕食	ハヤシライス	804	ご飯	700
16日目	5月7日	(土)	昼食	生揚げと豚肉の味噌炒め	494	菜めし・白米	600
			夕食	豆腐と茄子の麻婆風井	745	ご飯	800
17日目	5月8日	(日)	昼食	生姜焼き	783	菜めし・白米	700
			夕食	中華丼	856	ご飯	1,100
合計					20,248		19,934

(2) スタッフ数とその内訳

炊き出しに加わったスタッフの人数を表2に示す^{1,2)}。本学科の学生は53名、16日間で延べ248名(1日当たり平均15.5名)が参加した。学生自身も被災しており、自宅の片付け等がある中、交代で参加していたが、日によって参加者数にばらつきが見られ、学生に疲労の色も見え始めたことから、NPO キャンパー代表及び(一社)日本調理科学会より中村学園大学へ声をかけて頂き、5月3日より炊き出しに加わって頂いた。参加されたのは、教職員及び薬膳・食育ボランティア部の学生、計23名であった。NPO キャンパーは正会員約13名

表2 平成28年熊本地震 炊き出しスタッフ数一覧

	日付	曜日	尚綱大短大部	中村学園大学	キャンパー
1日目	4月22日	(金)			4
2日目	4月23日	(土)	33		4
3日目	4月24日	(日)	18		4
4日目	4月25日	(月)	17		2
5日目	4月26日	(火)	20		4
6日目	4月27日	(水)	18		5
7日目	4月28日	(木)	17		6
8日目	4月29日	(金)	15		5
9日目	4月30日	(土)	9		5
10日目	5月1日	(日)	14		8
11日目	5月2日	(月)	17		7
12日目	5月3日	(火)	9	4	6
13日目	5月4日	(水)	15	4	10
14日目	5月5日	(木)	13	4	9
15日目	5月6日	(金)	9	5	6
16日目	5月7日	(土)	7	7	6
17日目	5月8日	(日)	17	7	6
延べ参加人数			248	31	93

理しか経験したことがなく、今回は500食以上、多いときは1,000食を作るということで、協力やチームワークがいかに重要か、実践を通じて経験した。また、被災地における炊き出しは、野外で調理する、使用できる水が限られている、天候に左右されるなどの特殊な環境下での調理であることから、衛生管理の難しさを痛感した。初日は調理・提供することが精一杯で、材料や調味料の計量を行う余裕がなかった。しかし、感覚ではなく科学的に調理を行うべきと考え、前述のマニュアルに従い、食材や調味料を計量するようにした。調理する鍋ごとに分けてビニール袋に入れるなど、工夫も見られるようになった（写真3, 4, 5）。調



写真3



写真4



写真5

理手順に関して、初めはリーダーの学生のみが内容を把握し、他の学生はリーダーに尋ねながら調理を進めていたが、それでは時間がかかり過ぎることと、リーダーへの負担や責任が大きくなるため、午前・午後それぞれ調理を開始する前に全員でミーティングを行い、作業工程の共通理解を図るようにした（写真6）。料理の材料・分量・作り方を大きく書き出し、

が交代で現場を管理されていた。その他にも、本学科教職員の呼びかけにより、生活科学部栄養科学科の教員や学生、熊本県立大学の助手、病院や高齢者施設等に勤務する管理栄養士なども参加された。

(3) 調理及び配食作業

炊き出しの1日の流れは、まず朝9時に現地に集合し、ミーティングを行った後、調理作業を開始、12時に昼食、17時に夕食を提供し、作業終了は19時過ぎであった。学生は授業でも最大100食程度の調理



写真6

皆が見えるところに掲げ、調理しながら確認できるように工夫した(写真7)。その際、“愛情を注いだら完成!”“笑顔で元気に提供する”等の言葉が工程に添えられ、学生の被災者への温かい思いが感じられた。

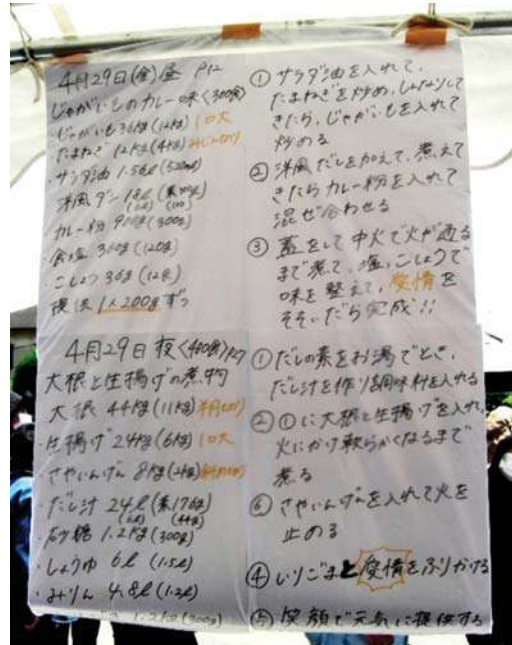


写真7

学生の役割分担として、リーダーを1名決め、メニューの決定や食材料・調味料等の発注を担当してもらい(写真8, 9)、他の学生は在庫確認、食材の運搬などリーダーの補佐にあたった。リーダーの学生はメニューの決定にあたり、初挑戦の料理に不安な様子を見せることもあったが、経験豊富なNPOキャンパーのスタッフに支えられ、16日間1日も休むことなくボランティアに参加した。発注量は、炊き出しマニュアルに記載されている50人分の分量を基準に、その倍数で計算した。しかし、マニュアルに記載されている1人分の分量が、1品で提供するには少ない場合もあり、計算する前に1人分の分量を十分に確認するなど、同じ失敗を繰り返さないよう改善へと繋げていた。



写真8

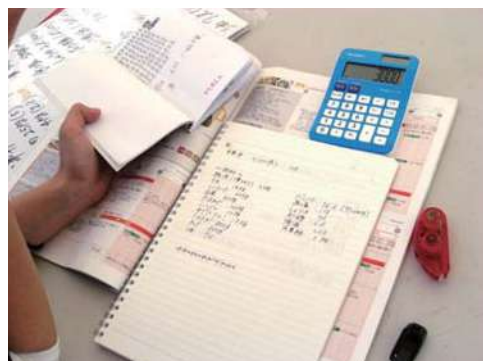


写真9

調理の際も役割分担を行い、午前・午後のリーダーを決め、チームに分かれて作業を進めた。食材や調味料を計量する係（写真3）、食材の洗浄・皮むきなど下処理を行う係（写真10）、ご飯を仕込む係（写真11）、食材の切り込みをする係（写真12）、加熱調理を行う係（写真13）、とその日の調理手順に従い、学生一人一人が自分の役割を考え行動していた。切り込みは大量の野菜を包丁で裁断していくため、慣れない作業に手にまめが出来る学生もいたが、炊き出し開始時と比べ終了時では切るスピードも速くなり、調理技術が上がったと感じる学生も多かった。



写真10



写真11



写真12



写真13

配食はご飯・おかずなど担当に分かれ、30分以内に配り終えることを目標に、スムーズな作業を心がけた（写真14,15,16）。NPO キャンパーでは30分以内の配食を基本とされている。炊き出しに1時間以上並ぶというのは、被災者の体力を奪うことにつながり、気温の高い中であれば熱中症の心配も出てくる。したがって、配食もチームワークが重要である。容器や袋を準備する者、1食分の料理を計量する者、袋の口を結ぶ者、被災者に手渡しする者と、ここでも分担して作業を行った。炊き出しを行った現場は避難所ではなく、食事を持ち帰られる方が多かったため、こちらで準備したビニール袋や、被災者が持参した鍋に入れて提供



写真14



写真15



写真16

した。

配食の際は、被災者へ笑顔で元気に接することを心がけた（写真17）。配食の入口の学生は、何人分必要かを尋ねることと“プラス一言”の声かけに努めた。これまでコミュニケーションを苦手としていた学生も徐々に声が出るようになり、ボランティアの効果の大きさを改めて感じた。自ら積極的にコミュニケーションをとることで、被災者から元気をもたらすことも多く、人の心の温かさに触れることができたとの感想も聞かれた。



写真17

ボランティアを行う側の体調管理や休憩も重要である。慣れない作業に気づかぬうちに無理をしてしまうことがあるが、安心・安全な食事を継続して提供するためには、調理を行う側の健康管理が第一である。春から初夏にかけての気候と言っても、天気の良い日は気温が上がり、熱中症の危険もあったため、定期的な水分補給を欠かさず行った。昼食を提供した



写真18



写真19

後は必ず休憩をとり、夕食の調理に向けて体力を回復させた。被災地では休憩場所もなかなか確保できないが、NPO キャンパーが準備して下さったトレーラーが大変重宝した(写真18,19)。

また、お手洗いは現地の水道不通のため不便であったが、NPO キャンパー保有のトイレトレーラーを使用させて頂いた(写真20)。想像以上に清潔で広い空間に驚いた。



写真20

(4) 衛生管理

調理場であるテント内を清潔区域とし、清潔区域内では帽子、マスク、手袋の着用を必須とした。作業開始時に大鍋に湯を沸かし、使用する調理器具の煮沸消毒を行った(写真21)。使用できる水の量に限りがあるため、作業時はアルコールスプレー等を活用し(写真22)、清潔な作業を心がけた。調理に必要な道具や機材は全てNPO キャンパーの方で準備されており、東日本大震災等でのこれまでの炊き出しの経験が、今日に活かされていることを感じた。



写真21



写真22

(5) その他

学生にとって、多くの方々との出会いも大きな収穫であった(写真23)。これまで接点のなかったクラスメイトや他のクラスの学生と話すきっかけとなり、その後の校外実習においての学生同士の協力体制に役立った。福岡の中村学園大学の学生との交流は、栄養士の目標を明確化することや、管理栄養士に関心

を持つ学生の増加に繋がったようだ。

メディアの取材はテレビや新聞（写真24）、地元の雑誌（写真25）など数件あった。



写真23



写真24 2016年5月8日 朝日新聞朝刊



写真25 T1パークマガジン Vol.3
「熊本地震と学生ボランティア」

5. 参加学生及び被災者を対象としたアンケート結果

(1) 今回の活動に参加した本学科2年生へのアンケート結果（一部抜粋）

①炊き出しを通じて学んだこと

- ・屋外ならではの調理方法，衛生管理“被災者に安心を届ける”
- ・限られた調理方法でのメニューの考慮，費用を安く抑える工夫
- ・機敏な行動，先を見据えて行動すること
- ・作業中の声かけ，コミュニケーション・協力“考えていることは口に出して伝える”
- ・分担して要領よく進めることの大切さ，一人一人が作業工程を理解しておくこと
- ・臨機応変に，また柔軟に対応できる力“知識を知恵に”
- ・笑顔で対応すること

②炊き出しに参加した感想

- ・被災者からの感謝の言葉が忘れられない。反対にこちらが元気をもらった。
- ・温かいご飯がどれだけありがたいかを実感。“温かいご飯は人を笑顔にできる”
- ・校外実習の前に自分の不足している知識・技術が明確になった。
- ・被災者の役に立て，自分も成長でき，“一石二鳥”であった。
- ・被災者の強さに驚いた。
- ・「ありがとう」「おいしかった」などの普段何気なく使っている言葉を大切にしたい。
- ・提供する喜びを感じ，栄養士になりたいと思う気持ちが高まった。
- ・自分のできることで人の役に立てたことが嬉しかった。
- ・被災地の現状を知ることができた。
- ・初日は疲れ果てたが，日を追うごとにやりがいを感じられるようになった。
- ・自分から積極的に人と関わることで，人の心の温かさに触れることができた。
- ・あまり交流のない他クラスの学生や，NPO キャンパーの皆さん，中村学園大学の学生さんと話すことができ，楽しかった。
- ・今後もボランティアに積極的に参加したい。

(2) 炊き出しを利用された被災者へのアンケート結果（一部抜粋）

◆炊き出しについて，ご意見・ご感想などありましたらお書きください

- ・本当に本当にありがとうございました。一生忘れません。
- ・明るい雰囲気でありありがとうございます。笑顔もごちそうですね。
- ・野菜不足が解消されてとても良かったです。本当に美味しかったです。
- ・温かいご飯が大変ありがたかったです。感謝です。
- ・続けて欲しい。
- ・ボランティアの皆さんの素敵な挨拶に癒されました。
- ・残念だったのはナス料理が多かった。
- ・私も尚綱でした。皆さんも無理をしないように。ありがとうございます。
- ・魚料理が食べたかった。
- ・昼は11:30頃から配布して欲しい。暑い。

- ・すごく優しい味でとてもありがたい。高血圧，糖尿病なので安心して食べられました。
- ・高齢の親はできれば漬物が欲しいと言ってます。
- ・冷たいお弁当や菓子パンばかりなので，手作りの料理が食べられて嬉しかったです！！
- ・いろんな具材が入っていて，とてもほっとする味でした。
- ・もっと広く知らせて欲しい。
- ・間に合わないときがあって残念でした。

(上記以外にも多くの感謝の言葉を頂きました)

6. 教員が感じた学生の成長

- ・授業に前向きに取り組む姿勢
- ・考えて行動できる力
- ・周囲の状況を把握し，気づける力
- ・コミュニケーション力
- ・調理技術の向上，衛生管理
- ・笑顔，思いやり

東日本大震災でボランティアに参加した学生の学びを検討した報告⁵⁾では，学生に見られた効果として，第一に「学び」に対する意欲の向上，第二に「社会への問題意識」の深まり，第三にコミュニケーション能力やリーダーシップ力などの能力の向上や自己理解への深まりを挙げている。これは本学科の学生にも同様の成長が見られた。「学び」に対する意欲の向上では，授業再開後，前向きに授業に取り組む姿勢が見られるようになった。「社会への問題意識」の深まりでは，「社会に貢献したい」「またボランティアに参加したい」という意見があった。コミュニケーション能力やリーダーシップ力などの能力の向上では，「協働する能力」「考えを伝える能力」「困難を乗り越える力」「リーダーシップ能力」の向上を学生自身感じているようだった。

同じく東日本大震災でボランティアに参加した看護学生の学びに関する検討⁶⁾では，学生の感想から，①被災の実情の理解，②ボランティア活動を通じた出会い，③触れ合いで得られた喜び，④ボランティアの意義を実感，⑤看護の視点からの気づき，⑥看護学生ならではの活動で得た充実感，⑦看護学生としての成長を実感，の7つのカテゴリが抽出されている。栄養士も看護師と同じ専門職という特性を有することから，栄養士を目指す学生においても看護学生と同様の感想が得られた。栄養士のやりがいを感じ，資格取得への目標が明確となり，それが大学での勉学意欲の向上に繋がったと考えられる。

また，炊き出しという野外炊飯の経験は，キャンプと同様の教育効果が得られるのではないかと感じた。日本キャンプ協会が示す「キャンプによる子どもの成長」⁷⁾では，①自分とのつながり…自尊心，自立心，探究心，思考・判断力の向上，②人とのつながり…リーダーシップ，友達作り，集団適応力，友人関係の向上が見られると示している。これは子どもだけでなく，大学生にも該当する内容である。

7. おわりに

被災地での炊き出しは、学生だけでなく我々教員も初めての経験で、野外炊飯における衛生管理や調理の工夫、その場に応じた臨機応変な対応など、NPO キャンパーの皆さんの応用力・行動力に学ぶところが多かった。また、学生の主体的行動を促す接し方も、教育者として大変勉強になった。

今回のボランティアで、学生は大量調理の実践を経験でき、校外実習に自信を持って臨むことができた。また、それ以上に多くの収穫を得ることができた。教員の立場として、学生の安全確保や経済的負担、保護者の承諾など、不安な面や課題も多かったが、学生の成長した姿を見て、支援に踏み切って良かったと感じている。今後の学生の飛躍を期待するとともに、学科として大学として地元熊本の復興を支援していきたい。

謝辞

突然の申し出を快く受け入れて頂き、学生を御指導下さいましたNPO キャンパー代表 飯田芳幸様ほかスタッフの皆様、レシピ集を御提供頂きました(一社)日本調理科学会災害時メニュー開発研究委員会委員長 石井克枝様、中村学園大学教授 三成由美先生ほか教員・助手の皆様、同大学薬膳・食育ボランティア部の皆様、学生を被災地に送り出して下さいました保護者の皆様に心より感謝申し上げます。

また、本学科より炊き出しに参加頂いた本田順子先生、原田香先生、小林康子先生、柴田文先生、宮田有里恵先生、岡村成紗先生、生活科学部栄養科学科より御参加頂いた川上育代先生に感謝申し上げます。学生の参加を支援頂きました本学科の教員・助手の先生方に御礼申し上げます。

参考文献

- 1) 認定NPO 法人キャンパー, 平成28年熊本地震 初期活動報告書, 2016
- 2) 一般社団法人日本調理科学会, 認定NPO 法人キャンパー, 平成28年熊本地震 炊き出し活動報告書, 2016
- 3) 特定非営利活動法人キャンパー・一般社団法人日本調理科学会, 誰もができる炊き出しを目指して 災害時炊き出しマニュアル, 東京法規出版, 2012
- 4) 特定非営利活動法人キャンパー, 根菜・缶詰・乾物・レトルト食品を活用した被災地簡易メニュー集, 特定非営利活動法人キャンパー事務局, 2015
- 5) 市川享子, 東日本大震災復興支援の実践から生まれた学生の学び, ボランティア学研究, 15, pp. 143-153, 2015
- 6) 富澤弥生ほか, 東日本大震災ボランティア活動による看護学生の学びに関する検討, 東北福祉大学研究紀要, 38, pp. 199-220, 2014

- 7) キャンプによる子どもの成長 (日本キャンプ協会),
<http://www.camping.or.jp/camppower6-7.pdf>, 2016.10.25