

## 日産自動車&法政大学とのコラボ 「停電時に電力源となる電気自動車を用いた 災害時の食事」を考案&調理実習をサポート

人間栄養学部 人間栄養学科

### 法政大学での千代田区キャンパスコンソの単位互換制度の科目に参画

人間栄養学科の地域栄養教育研究室(酒井治子教授)の3年生・4年生6名が、令和6年8月3日(土)法政大学での千代田区キャンパスコンソの単位互換制度の科目である「2024年度 社会連携フィールドワーク(ベーシック) 大規模自然災害発生時の大学キャンパスでの避難生活のマネジメント I」に参画しました。

調理実習に先立って、酒井教授による「わたし、わが家の食料備蓄、だいじょうぶ? 非常食と日常食品のローリングストックを通して、日常の食生活を見直す」と題した講義が行われ、千代田区キャンパスコンソの学生どうして、災害時の食の重要性を共有することができました。

日産自動車とのコラボで実現した停電時に電力源となる電気自動車を用い、災害時の食事を考案し、受講生約60名の調理実習において、4年生による講義と調理実習のサポートをしました。電気ポット・電磁調理器だけで、80食あまりの食事を調理実習することの困難さを学びました。



4年生による防災食の講義



停電時に電力源となる3車種の日産自動車



電気自動車を電源にしたポット・電磁調理器での調理



電気自動車を使った防災食の調理実習をサポート

## 防災食のメニュー開発 ～大学・企業を超えて、みんなで防災！～

提案したメニューは、アルファ化米の「手巻きちらし寿司」、カルビー社のじゃがりこを使用した「ボイルドポテト」、「乾燥野菜のツナマヨ和え」の3品を考案。当日はこの三品に、インスタントの味噌汁を加えて提供しました。実際に災害が起きた時を想定し、常温でも備蓄が可能な食材、調味料を使用した献立を考案しました。包丁やまな板を使用せずに作れるレシピで、法政大学で一夜の防災キャンプを体験した学生さんには、大変好評でした。

主食は手巻きにし、のりをお皿の代わりにして、乾燥野菜と缶詰を活用し、具沢山のメニューにしました。

副菜の1つ、乾燥野菜のツナマヨ和えはビタミン源になります。乾燥野菜の万能さを実感しました。もう1つの副菜のボイルドポテトは、お菓子の容器をそのまま活用して調理できます。お菓子を活用したメニューです。



### プロジェクト概要

- パートナー  
法政大学  
日産自動車株式会社
- 担当教員  
人間栄養学部 人間栄養学科  
教授 酒井治子
- 学生  
人間栄養学部 人間栄養学科  
3年生 4名  
4年生 2名 計6名
- 実施期間  
令和6年8月3日 10時～15時

## まとめ

今回、電気機器のみを用いた防災食レシピを考案・提供し、1食600～800kcalの食事を災害時に作るのはかなり難しいことがわかりました。災害時に活用できる食材として他に何ががあるのかなど、災害食についての興味がさらに増した大変良い経験でした。

人間栄養学部の学生は管理栄養士として、卒業後、特定給食施設に勤務した場合、防災食の備蓄と提供が必須となります。

日頃から災害時を意識し、備蓄できる食品と、それを活用した献立を構成する力を身につけたいものです。災害を意識することで、栄養・食生活を見直すきっかけを発信していきたいと思います。