

防コミの歩き方



ちょっとプラスの炊き出し訓練

●食物アレルギーについて

現在、小学生の5%に何らかの食物アレルギーがあるそうです。大人でも小麦やそば、甲殻類等にアレルギーがある方は多くいます。アレルギーのある人がアレルゲンを含む食材を摂取すると、蕁麻疹・呼吸困難・腹痛等の症状が現れます。また、全身に症状があり急激な血圧低下を伴う場合を「アナフィラキシーショック」と言います。

●災害時の食物アレルギー問題

大災害発生時には食物アレルギーがある方々への配慮が難しい状況も考えられます。食物アレルギーがある方は自分が食べられる物を備蓄しておく等の自衛策が必要です。

それでも、備蓄品を持ち出せなかったり、自宅外で被災することも考えられます。食物アレルギーが原因で避難所に行っても食べられる物が無い状況は、食物アレルギーのある方々にとっては死活問題です。

●炊き出しの原材料表示をしよう！

防災訓練で炊き出し訓練をおこなう際に原材料を貼りだす取り組みが全国で広がっています。

原材料表示があれば、少なくとも食べられるかどうか判断ができます。

今年度からは神戸市内でも炊き出し訓練を復活させる防コミさんも多いのではないのでしょうか。東灘区内では一足先に「御影北」「御影」の両防コミが防災訓練において炊き出しの原材料表示をおこないました。

●原材料表示炊き出し訓練のポイント

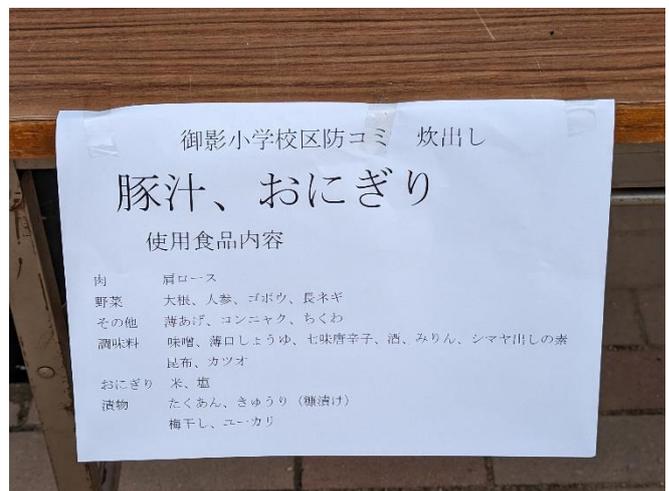
- ☆使っている食材・調味料は必ず**全て**表示する
- ☆加工品や調味料はパッケージを配給場所に置いたり、原材料表示部分を切り取って貼る
- ☆アレルゲンになる食材が入っていた容器等を調理器具代わりにや食器代わりにしない
- ☆重度のアレルギーの方には調理前の食材を提供する等の工夫をする

炊き出しを重度のアレルギーの方に合わせておこなうのは困難ですが、原材料表示ならできそうな気がしませんか？ 今後、神戸市内の防災訓練でのスタンダードにしていきたいと思います！

(東灘消防署消防防災課 樋口貴洋)



御影北防コミ防災訓練 (20221123)



御影防コミ防災訓練 (20230226)