

# アルファーフーズ株式会社

設立 平成22年3月18日

## 近年の災害と 非常食の最新動向

代表者 佐藤 廣志 猪俣 実

事業内容 常温長期保存食の製造・販売  
※UAA食品®美味しい防災食など  
米粉ドーナツ用ミックス粉の製造・販売

株主 エヌ・デーソフトウエア株式会社  
(介護・福祉・医療関連システム及びサービスを提供)

アルファーフーズ株式会社

## 南海トラフを震源とする地震

### 目次

- ・南海トラフ地震や頻発する自然災害について
- ・災害時のライフラインの復旧状況について
- ・BCP策定のポイント
- ・非常食の種類や特徴
- ・アルファーフーズ(株)商品紹介

1361年 正平（康安）地震 →137年後→1498年 明応地震 →  
107年後 →1605年 慶長地震 →102年後→1707年 宝永地震 →  
147年後 →1854年 安政南海地震 →92年後→1946年 昭和南海地震

約100年周期で発生する南海トラフ地震  
昭和南海地震から100年後 →2046年

南海トラフ地震発生40～50年前から周辺地域の断層帯地殻が活発になると言わわれている。  
1995年 版神淡路大震災 2000年 鳥取県西部地震 2016年 熊本地震  
2018年 島根県西部地震 大阪北部地震 台湾花蓮地震

# 想定される大規模地震

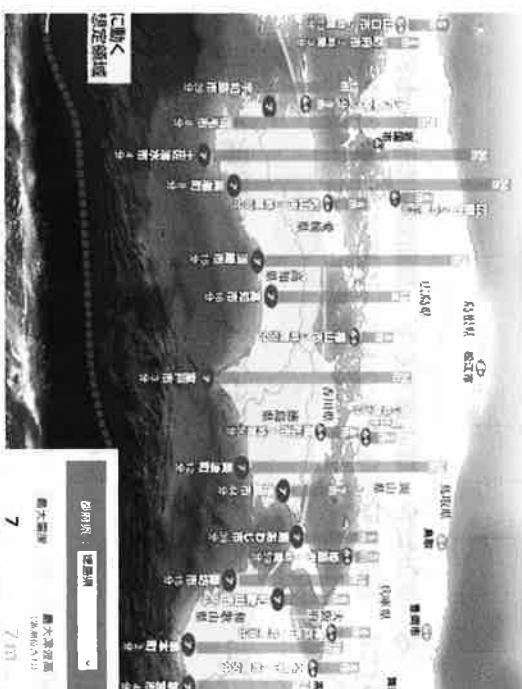


内閣府ホームページより

## 近年増え続けている自然災害

- 2011年3月 東日本大震災 (M9.0) 【国内観測史上最大の地震】
- 2016年4月 熊本地震 (M6.5)
- 2018年6月 大阪北部地震 (M6.5)
- 2018年9月 北海道胆振東部地震 (M6.7)
- 2021年2月 福島県沖地震 (M7.3)

- 2018年7月 西日本豪雨 広島県、岡山県、愛媛県などに甚大な水害
- 2019年8月 九州北部豪雨長崎県・佐賀県・福岡県に線状降水帯による集中豪雨が発生
- 2020年7月 令和2年7月豪雨 熊本県を中心に発生した豪雨



## 新たな災害（パンデミック） コロナウイルス感染時の対応

### ・ 屋房職員の感染

⇒濃厚接触者として屋房職員全員の自宅待機

⇒屋房機能の停止→患者、入所者の食事どうする？

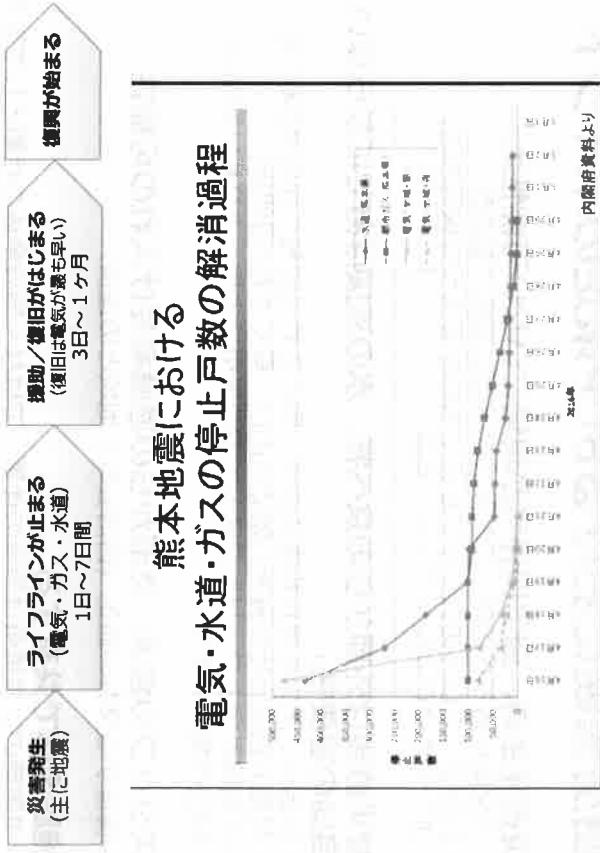


- 2019年7月 台風15号 関東上陸時の勢力では過去最強クラスの台風
- 2019年10月 台風19号 関東地方や甲信地方、東北地方などで記録的な大雨
- 2020年7月 台風10号 記録的な防風で九州各地で被害発生

献立作成は大丈夫？（主食、主菜、副菜…）

厨房職員がいない場合のミキサー食、軟食対応

# 災害時のライフラインの復興状況



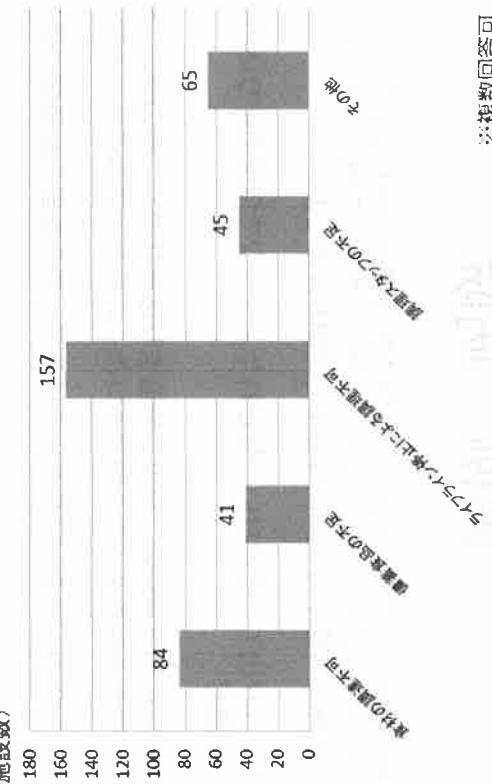
ライフラインが止まつた状況下では・・・

1. 電気が止まる  
復興が始まる  
（復旧は電気が最も早い）  
3日～1ヶ月  
・冷蔵・冷凍庫が機能しない  
・電気を使用する調理機器が機能しない  
・照明が使えない
2. 水道が止まる  
手洗いが出来ない（衛生面の著しい低下）  
・水が必要な食品は利用できない  
・食器の洗浄が出来ない
3. ガスが止まる  
さらに・・・  
・手洗いが出来ない  
・熱源が使えない  
・加熱が必要な食品は利用できない  
・交通網のマヒやがけ前れなどの道路の寸断により、施設が孤立する可能性  
・必要な食材が調達できない  
・外から職員の応援は期待できない  
・ゴミ（生ゴミ、空き缶等）の収集がされない



## ③食事を提供するうえで困ったこと

(施設数)



## 事例 高齢者福祉施設（地震直後）

- ・足りないものは、割り箸、紙皿、紙コップ、混水しか出ないため、水を使わなくてすむよう食器にサランラップをまいて食事を載せている。
- ・朝晩泊まり込みなので3食提供しないといけない。
- ・レトルト食品があればありがたい。炭水化物ばかりで栄養が偏る。
- ・避難しているのは、特別養護老人ホーム（特養）入所者、ショートステイの利用者、デイサービスの利用者で自宅が崩壊したり地震が怖いという人14～15人、関連施設の小規模多機能ホームから13人、地域の人や職員の家族も受け入れれているため、実質200人近くになっている。
- ・こんな地震初めてなので備蓄もない。

## 参考資料

「平成28年度熊本地震」に関するアンケート調査熊本市保健所より  
※複数回答可

## 事例 病院

### 令和3年度介護報酬改定により

#### 介護施設のBCP策定義務化。

・厨房内にあった冷蔵庫・スチコン等の大型備品が倒れていたため、元の位置へ戻すことがから始まった。人員が少ない中で片付けからはじめり、料理を準備する状況になるまで時間がかかった。

・スタッフが出てこられない。残されたスタッフでほぼ泊まり込み状態のまま運営

・看護師・医師等病院のスタッフも泊まり込みなので、その分の（簡単な）食事を準備するよう依頼があった。これが一番想定外だった。

・2～3日経つとゴミが目立つようになる。ごみをまとめる袋や置き場が必要。

・ガスが使えず、ガス屋さんからお祭り等で使う大型簡易コンロを借りた。

給食施設における災害時の対応保健福祉局健康増進課 より

- ・**災害発生時、厨房関係者が現場にいない可能性大**
  - ・厨房関係者不在の時、だれがどのように提供するのか、
  - ・厨房関係者以外のスタッフが見てもわかるような保管方法、誰でも提供可能なメニュー、商品
- ・**被災直後は外部からの食べ物、水の支援はあてにならない（自助の重要性）**
  - ・自治体、国の支援が始まるのは、早くても災害発生から3日後以降。
  - ・民間の物流会社が機能し始めるのは、早くても1週間後。  
⇒長期保存食とローリングストックの併用により、より長い期間の軌立作成の必要性
- ・**スタッフの食事、外部からの避難者受け入れの可能性**
  - ⇒備蓄する食数の設定（自治会など地域との連携）
- ・**施設全体で共有する**
  - ⇒災害時の食事提供は厨房の仕事…ではなく施設全体の仕事として認識（施設全体での防災訓練、炊き出し訓練による商品の選定など）

介護サービスの中の重要な業務のうち「食事」「排泄」「与薬・医療ケア」「清拭」などが、厚生労働省が出している「介護施設・事業所における自然災害発生時の事業継続ガイドライン」の中に記載されている。

医療・福祉関係の業務継続計画(BCP)策定期率: 22.2%

(令和元年度企業の事業継続及び防災の取り組みに対する実態調査 内閣府2020年3月)

#### (B) 必要品の備蓄

被災時に必要な備品(リスト)に整理し、計画的に備蓄する(多ければ別紙として添付する)。定期的にリストの見直しを実施する。備蓄品については、賞味期限や使用期限があるため、メンテナンス担当者を決め、定期的に買い替えるなどのメンテナンスを実施する。

④在庫量、必要量の確認

行政支障開始の目安である被災後3日目まで、自力で業務継続するため備蓄を行つ。

・準備した備蓄品はリスト化し、賞味期限や使用期限のあるものを中心に担当者を決めて、定期的にメンテナンスを行う。

く参考：備蓄数量の考え方>

・水：1人1日3㍑、3日で9㍑  
・食料：1人1日3食、3日で9食  
・毛布：1人1枚

1人当たりの数量に日数を掛け合わせると備蓄数量の目安となる。  
厚生労働省「介護施設・事業所における自然災害発生時の事業継続ガイドライン」

#### 人的被害が発生した地震の発生日時、時間

地震災害	発生日	曜日	発生時間
阪神淡路大震災	1995年1月17日	火	05:46
芸予地震	2001年3月24日	土	14:39
十勝沖地震	2003年9月26日	金	04:50
新潟県中越地震	2004年10月23日	土	17:56
福岡西方沖地震	2005年3月20日	日	10:53
能登半島地震	2007年3月25日	日	09:41
新潟県中越沖地震	2007年7月16日	月(祝)	10:13
岩手・宮城沖地震	2008年6月16日	土	8:43
駿河湾を震源とする地震	2009年8月11日	火	05:07
東日本大震災	2011年3月11日	木	14:46
熊本地震	2016年4月14日	木	21:26
島根県西部地震	2018年4月9日	木	01:32
大阪府北部地震	2018年6月18日	火	07:57
北海道胆振東部地震	2018年9月6日	木	03:08
山形県沖地震	2019年5月16日	火	22:22
福島県沖地震	2021年2月13日	土	23:08

## 非常食に求められる条件

- | 基 本 的 条 件  | 付 加 値 値   | 付 加 値 値   | 付 加 値 値   |   |
|--|---|---|---|---|
| ①保存性： 基本的条件の中でもっとも重視される条件<br>⇒常温保存可能。輸送や持ち運びが容易。<br>輸送、保管中の荷崩れや圧力にも壊れにくい事。 | ④可食性： いざという時に食べられない様では意味がない<br>⇒噛みやすく、飲み込むのに苦労しない。年齢性別問わらず食べられる。<br>味やにおいにクセがなく、食べ飽きない。 | ⑤食品としての価値： 美味しさ（食べやすさ）、栄養バランスなど。<br>食事に配慮が必要な方に向けた食品<br>⇒給食時に転用可能 | ②簡便性： 調理工程が無く、「そのまま食べられること」（即食性）<br>⇒調理に水がいらない、加熱の必要がない。食べ方がすぐわかる。<br>開封など食べるまでの手間がかからない。 | ③経済性： 災害に備えて備蓄する目的は保険的な効果<br>⇒単に価格が安いだけでなく、「合理的な経済性」を考える。<br>保存期間が長く、交換頻度が少ない。⇒ランニングコストを考慮。 |

## 主な既存非常食の特徴

商品	メリット	デメリット
アルファ化米	保存性が高い 軽い	加水（加熱）が必要 準備に時間がかかる
レトルト食品	一般的な レトルト食品	安価で購入が可能 加熱が必要なものが多い レトルト臭がある
缶詰	比較的安価 内容物の型崩れが少ない	金属臭がある 保管やゴミがかさばる 重い

## 美味しい防災食シリーズのメリット

- 1・即食性  
加熱、加水不要で開封後そのまま食べられる（インスタント麺を除く）ので、調理に慣れていないスタッフでも簡単にスピーディな食事の提供が可能。
- 2・衛生的  
衛生環境が不安定な大規模災害時においても、開封してすぐに食べられる個食タイプなので、安全で衛生的な食事の提供が可能。
- 3・経済的  
商品お届け時点での賞味期限5年を保証致しますので、ランニングコストの軽減や買い替えの煩雜さが逓減します。
- 4・メニューの豊富さ  
災害時に不足しがちな野菜類、魚類などを献立に組み込み、要配慮者（アレルギー対応、やわらか食）向けの商品も準備できる。
- 5・美味しい  
UAA（ウルトラアンチエイジング）製法により、手作りと遜色のない味を再現。大きなストレスのかかる災害時だからこそ「我慢する」食事ではなく「美味しい」食事の提供を。
- 6・レトルトパウチ袋による省スペース化  
保管が簡単で、開封も簡単。ごみの軽減化にもつながる。

## UAA食品®

### 美味しい防災食/非常食/やわらか食

#### のご紹介

## UAA食品®商品ラインナップ

当社では災害時の様々な用途に応じた商品を展開しています

①ライフラインが完全に止まり、通常の食事提供が出来ない状況では…  
開封してそのまま食べられる

UAA食品®美味しい防災食：レトルトパウチタイプ



②ライフラインが完全に止まり、通常の食事提供が出来ない状況では…  
塩分やカロリーが気になる方に、開封してそのまま食べられる

UAA食品®美味しい防災食：カロリーコントロールシリーズ



当社では災害時の様々な用途に応じた商品を展開しています

⑤1回の食事で手早くカロリー摂取をしたい時には…

UAA食品®美味しい非常食：「せんいのめぐみパン」

「ステイックバウムクーヘン ココア味」

「アレルゲン27品目不使用フォー」



⑥小規模施設などケース購入が難しい場合や職員・DMAT用の備蓄として…

UAA食品®各種セット商品



当社では災害時の様々な用途に応じた商品を展開しています

③ライフラインが完全に止まり、通常の食事提供が出来ない状況では…  
アレルギー対応が必要な方に、開封してそのまま食べられる

UAA食品®美味しい防災食：アレルゲン27品目不使用シリーズ



④ライフラインが完全に止まり、通常の食事提供が出来ない状況では…  
そしゃく配慮が必要な方に、開封してそのまま食べられる

UAA食品®美味しいやわらか食



## 岐阜食品／もしもの時の白がゆ 三徳屋／そのまんまOKカレー

◎加水、加熱は不要なので、水道、電気、ガスといった

ライフラインが寸断した場合でも、開封してそのまま  
お召し上がりいただけます

◎スタンダードパウチ、スプーン付きなので、  
食器不要

◎7分弱相当に仕上げました

◎ごはん無しで、そのまま食べ  
られるカレーです

◎ライフラインが全て止まつても  
安心です

◎温めなくても美味しいお召し  
上がり頂けます

◎アレルギー特定期材

◎7品目不使用

◎甘口、中辛の2タイプ

## 東京ファインフーズ/ 紙コップパン

◎紙コップは螺旋状のミシン目に沿って破くことができ、  
直接パンに手が触れることがなくお召し上がり頂けます

◎アルミ包装入りなので、開封時の怪我  
の心配もなく、軽量で、簡便ゴミも  
コンパクトにまとまります

◎バター、チョコレート、ストロベリー  
の3タイプ

## サタケ/マジックライスミニ

◎通常の半分サイズのアルファ化米。お茶碗程度一杯分  
なので、高齢者様やお子様でも食べきって頂ける少量  
サイズです

◎ケースサイズも小さく、省スペース化に寄与します

◎アレルギー物質(特定

原材料等)28品目不使用

◎味は、五目ご飯、

ドライカレー、わかめ

ご飯の3タイプ



ご清聴ありがとうございました。  
商品の詳細についてのお問合せは、  
こちらまでよろしくお願い申し上げます。

寿屋商事株式会社

TEL:088-664-1338 FAX:088-664-3766

