

アルファフーズ株式会社

設立 平成22年3月18日

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

近年の災害と 非常食の最新動向

アルファフーズ株式会社

南海トラフを震源とする地震

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震が活発になると言われている。
1995年 阪神淡路大震災 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

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
- ・ アルファフーズ(株)商品紹介

事例 病院

- ・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から始まった。人員が少ない中で片付けからはじまり、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。残されたスタッフが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。

検査施設における災害時の対応 保健福祉局健康増進課 より

厨房業務におけるBCP策定のポイント

- ・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らえるような保管方法、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。
 - ・民間の物流会社機能が始めるのは、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、より長い期間の献立作成の必要性
- ・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）

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。

介護サービスのうちの重要業務のうち「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)

(8) 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(多ければ別紙とし添付する)。定期的にリストの見直しを実施する。備蓄品によっては、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在庫管理、必要量の確認

- ・行政交際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う。
- ・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を決めて、定期的にメンテナンスを行う。

<参考：備蓄数量の考え方>

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

1人当たりの数量に人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 | 発生日間 |
|-------------|-------------|------|-------|
| 阪神淡路大震災 | 1995年1月17日 | 火 | 05:46 |
| 茨予地震 | 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 | 金 | 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 | 月 | 01:32 |
| 大阪府北部地震 | 2018年6月18日 | 月 | 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6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

①保存性：基本的条件の中でもっとも重要視される条件

⇒常温保存可能。輸送や持ち運びが容易。
輸送、保管中の荷崩れや圧力にも壊れにくい事。

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）

⇒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。
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

⇒単に価格が安いだけでなく、「合理的経済性」を考える。
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。

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

⇒噛みやすく、飲み込むのに苦労しない。年齢性別問わず食べられる。
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。

食事に配慮が必要な方向けた食品
⇒給食時に転用可能

主な既存非常食の特徴

| 商品 | メリット | 課題 |
|----------------|----------------------|----------------------------|
| 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 |
| 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 レトルト臭がする |
| 缶詰 | 比較的安価 内容物の型崩れが少ない | 金属臭がする 保管やゴミがかさばる 重い |
| インスタント麺 | 安価で購入が可能 | 加熱加水調理が必要 |
| 乾パン | 保存性が高い 調理不要 | 味覚が乏しい 堅くて食べにくい |

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雑さが軽減します。

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・美味しさ

UAA（ウルトラアンチエージング）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。

アルファーズ(株)

「常温長期保存可能」で

「そのまま食べられる」「美味しい」食品

UAA食品®

美味しい防災食/非常食/やわらか食

のご紹介

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



