

## < 9 >

### ボランティアに頼る炊き出しを見直し、雇用へ発展 ～宮城県山元町～

#### 1 調査対象と取組の概要

ヒアリング先	宮城県山元町 町民生活課 生活班、保健福祉課 健康推進班
取組のポイント	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ 震災直後から、保健福祉課の管理栄養士が、避難所によって食事の内容やバランスに差があることを問題と考え、避難者の栄養管理の必要性を認識していた。そこで、自衛隊の緊急支援が入ることに伴い、食事の一括管理を行うこととし、統一の献立を作成、避難所へ運搬するなど工夫していた。</li><li>▶ また、避難生活がいつまで続くかわからない中で、1,000人規模の食事を確保するため、衛生的な調理場を確保するとともに、炊き出しを被災した女性のボランティアに頼るのではなく、仕事として切り出し、専属のスタッフを雇用する必要性を庁内に訴えた。</li><li>▶ 当初は、庁内でも炊き出し専属スタッフを雇用することに対する異論もあったが、根気強く何度も必要性を訴えたことで、緊急雇用創出事業を活用して、平成23年5月～同9月末まで、栄養士1名と調理スタッフ7名を雇用するに至った。</li><li>▶ 炊き出しを被災した女性のボランティア任せにしない体制構築をしたことで、被災者の栄養管理及び食事の衛生管理において、成果を挙げることができた。</li></ul>
ヒアリング日時	平成24年12月19日

#### 2 活動・事業のきっかけと準備

##### 東日本大震災直後の炊き出しは自衛隊支援と被災した女性で

- ✓ 東日本大震災直後には、山元町内に最大で19か所の避難所が設置された。食糧のない中で女性職員や、避難してきた女性が当番制で炊き出しを行ったり、婦人防火クラブがボランティアで炊き出しを行ったりしていた。

##### 町の管理栄養士による栄養管理と長期的な食生活支援の必要性に対する認識

- ✓ 震災直後は物資の供給もままならず、避難所ごとに食事の内容に差があることを保健福祉課の女性管理栄養士が避難所の巡回を通じて実感し、避難者の健康のためにも、最低限の栄養管理が必要だという課題認識を持った。

- ✓ そこで、保健福祉課の管理栄養士は、庁内の関係する部署に掛け合って、炊き出しの体制整備の必要性を訴えた。しかし、ここまでの大規模災害は想定がなく、炊き出しに緊急的に対応できる部署を見いだせない状態であった。
- ✓ 管理栄養士の問題意識を理解し、共鳴してくれた町民生活課生活班の女性班長と2名で、震災直後から避難所や今後の長期的な町民の栄養管理、衛生管理の体制を検討し、庁内の説得に当たった。また、毎日炊き出し、物資、避難所、自衛隊担当の打ち合わせ会を開催し、町内の食料の状況を一元管理した。
- ✓ まず3月15日より、避難所別の炊き出しをやめ、山元町庁舎敷地内の空きスペース1か所に自衛隊による炊き出しスペースを確保し、そこで保健福祉課の管理栄養士が考えた献立に従って、一元的に調理して、避難所に運搬する仕組みに変更し、避難者の栄養管理を行うようにした。
- ✓ なお、災害救助法でまかなえる食費は当時1人・1日当たり1,010円以内という制約があり、併せてお弁当の調達先の手配も困難であったため、町内で調理することが必要という結論に至った。

## 調理棟の建設

- ✓ 自衛隊による炊き出しは緊急支援であるため、平成23年5月22日で終了することが予め決まっていた。そこで、町内の炊き出しの一元化と同時並行して、自衛隊の撤退後を考えて調理体制についても早急に考える必要があった。
- ✓ 最初に解決しなければならなかった課題は、衛生的で、1,000人規模の調理ができる広さのある調理場の確保であった。そこで、避難所運営の一環として、庁舎の敷地内の空きスペースでの調理棟の建設計画を立案し、平成23年4月中旬に完成した。計画時点から、調理棟の確保だけでなく、衛生的に配布するために、調理棟の中に配食できるスペースを設けたり、食器をそろえたりと、細部に気を配った。庁舎から離れた避難所へは、外部委託事業者が運搬した。

### 炊き出し棟外観と内部



### 3 活動・事業の内容

---

#### 緊急雇用創出事業を活用した炊き出し専属スタッフの確保

- ✓ 調理棟を確保するだけでなく、継続的に考えると炊き出し専属の栄養士と調理スタッフをどのように確保するのか、という課題にも直面していた。
- ✓ 保健福祉課の管理栄養士や町民生活課生活班の女性班長が避難所を回ったときに、炊き出しを担っていた女性たちの話を聞く機会も度々あったが、その女性たちが非常に疲弊していることも把握していた。
- ✓ また、いつまで避難生活が続くかもわからない状況の中で、ボランティアでは続かない、そもそも1,000人規模の食事を作るという労力、衛生問題を考えれば、有志やボランティアだけで対応が可能な問題ではないという危機意識があった。
- ✓ そこで、炊き出し専属の栄養士と調理スタッフの確保の必要性を震災直後から庁内で訴えた。しかし、庁内で掛け合っても、当初は「避難所にいる女性に頼むことはできないか」、「防災計画のとおり婦人防火クラブに依頼すればよいのではないか」、「炊き出しボランティアで十分ではないか」という反応しかなかった。
- ✓ しかし、根気強く必要性を訴え続け、ようやく緊急雇用創出事業を活用して、栄養士と調理スタッフを雇用することとなった。緊急雇用創出事業を活用した背景には、震災により職を失った女性被災者が多いことから、雇用確保の意味合いもあった。

#### 炊き出しスタッフの募集と確保

- ✓ 炊き出しスタッフを雇用することが決まってからすぐの平成23年5月初頭に、募集を行った。
- ✓ 時間が非常に限られていたが、14名の応募があり、同年5月10日には栄養士1名と調理スタッフ7名の採用が決定した。採用者の内訳は、栄養士1名は女性、調理スタッフは男性1名、女性6名であった。
- ✓ 募集時には、被災したお弁当屋さんで働いていた女性からの応募もあり、採用したスタッフには大量の調理に慣れた人たちも含まれていた。
- ✓ 栄養士は、調理、献立作成、支援物資の食材管理、衛生管理を担った。
- ✓ 雇用期間は全員9月末までで、土日も含めたシフト勤務、栄養士が日給6,100円、調理スタッフが同5,600円という雇用条件であった。

#### 炊き出しの体制

- ✓ 1日3食を休みなしで作らなければならないため、保健福祉課の管理栄養士が作業工程表を作成し、ローテーションを組んだ。
- ✓ また、5月下旬に自衛隊が撤退した直後はまだ避難者が多く、雇用した8名のスタッフでも十分な体制とはいえなかった。そこで当初は学校、保育所給食の調理員にも手伝ってもらい乗り越えた。
- ✓ 献立や調理面では、高齢者の中には固いものを食べられない人などいたため、ご飯

をやわらかめに炊いたり、栄養補助食品やレトルト食品で個別の対応を行った。

#### 避難所閉鎖後は、仮設住宅での料理教室開催や支援物資配布にも工夫

- ✓ 徐々に仮設住宅に入居していく人が増えたことで、調理数は少しずつ減っていき、緊急雇用のスタッフだけで対応できるようになっていった。長期にわたる避難所での生活となっていたため、7月頃からは、料理の盛り付けを工夫したり、飾りをつけたりした。
- ✓ 8月16日に避難所はすべて閉鎖となったことから、避難所向けの食事を作る必要がなくなった。しかし9月末までの雇用期間であったため、残りの期間は、仮設住宅での支援や支援物資の振り分け・配布業務を炊き出しスタッフに担ってもらった。
- ✓ 仮設住宅での支援では、仮設住宅に設置されているような小さな調理台でも調理の意欲を持ってもらえるように、料理教室を開いた。また、支援物資は無造作に配布するのではなく、栄養バランスの取れる食材を組み合わせて配布した。

#### 炊き出しの配食風景



## 4 活動・事業の成果と課題

### 表には出てきにくい炊き出しの負担を目に見える形にできた

- ✓ 食事を作るということは日本では昔から女性が担うことが多く、「仕事」とは捉えてもらいにくい風土が根強い。実際、庁内でもなかなか炊き出しスタッフを雇うことに理解を得られなかった。
- ✓ しかし、食事を毎日作ることの負担は相当大きく、特に避難所での調理となると、避難生活で心身ともに疲労が蓄積する中で大量の食事を作らなければならず、簡単には片付けられない問題であった。
- ✓ その問題に、保健福祉課の管理栄養士が一早く気づき、炊き出しをボランティア任せにしない体制構築をしたことで、被災者の栄養管理及び食事の衛生管理において、成果を挙げることができた。

### 豊富な支援物資と栄養管理の両立の難しさ

- ✓ 震災直後は食料の調達がままならない中で、スキムミルクを使ったクリームスープを考えるなど、最低限の栄養を確保できる献立を考えるのに非常に苦心した。
- ✓ しかし、震災からしばらく時間が経過してくると、各地から支援物資が大量に届くようになった。中には、日持ちのしない食品が大量に届き、対応に困ったこともあった。
- ✓ そのように物資が届くようになっていく中で、栄養過多になってしまったり、献立を変更しなければならないことも増え、震災直後とは異なる面での課題も生じた。