



# 公益財団によるSDGs： 食を通じた栄養改善の取り組み

---



2019年7月5日

重宗 之雄

公益財団法人味の素ファンデーション (TAF)  
yukio\_shigemune@aji-foundation.org

# TAF組織概要

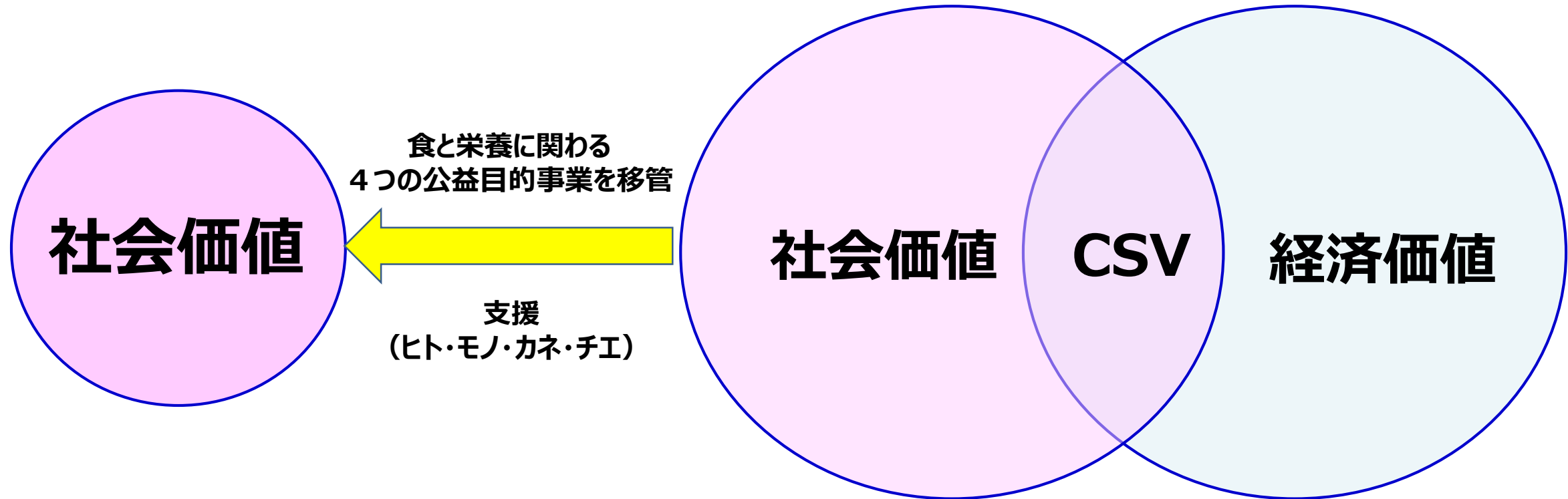
- 設立日：2016年8月30日 一般財団法人味の素ファンデーション設立  
2017年4月1日 公益財団法人として内閣府より認定
- 基本財産：3百万円（出捐者：味の素株式会社）
- 年間事業費：2.5億円（2019年度予算）
- 財源：寄附金および補助金
- 職員数：11名（内、東北駐在2名、ガーナ駐在2名）

評議員：	溝田 勉 栃尾 雅也 木村 毅	長崎外国語大学総括 副学長 味の素株式会社 取締役 専務執行役員 味の素株式会社 取締役 常務執行役員
理事：	岩本 保（代表理事） 木戸 康博 武見 ゆかり 中村 安秀 中村 丁次 山本 茂 重宗之雄（専務理事）	味の素株式会社 常任顧問 金沢学院大学 人間健康学部 健康栄養学科 教授 女子栄養大学 栄養学部 教授 甲南女子大学 看護リハビリテーション学部 看護学科 教授 公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学 学長 十文字学園女子大学 人間生活学研究科食物栄養学専攻国際栄養学研究室 教授 公益財団法人味の素ファンデーション

# TAF設立趣旨

Public Organization  
社会課題の解決

Private Company  
利潤の追求・社会との共生



国・地域行政、NGO/NPO、国際社会、コミュニティなど社会連携して解決にあたることが重要。  
公益法人化によって、よりパートナーシップを強くし、持続可能な活動とすることが期待されている。

- 広く社会の理解と賛同を得る
- 健康な営みの基盤となる**食と栄養**に関する4つの公益目的事業を運営
- 国内外のコミュニティの持続可能な自立を応援



## 社会課題の解決に寄与



- ① エンドースメント：実績と信頼/公的なお墨付きを得る
- ② エビデンス：客観的評価を得ることで信頼性を上げる
- ③ サステナブル：受益者に還元し得る持続可能な仕組みの構築
- ④ パートナーシップ：仲間を寄せる広報/仲間を巻き込む渉外
- ⑤ スケールアップ：具体的な協働プロジェクト化で加速



飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する

## ターゲット2.2

**5歳未満の子どもの発育阻害や消耗性疾患について国際的に合意されたターゲットを2025年までに達成するなど、2030年までにあらゆる形態の栄養不良を解消し、若年女子、妊婦・授乳婦及び高齢者の栄養ニーズへの対処を行う。**



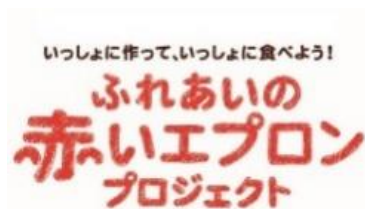
# TAF 4つのコア事業

②

## 被災地復興応援 健康・栄養セミナー事業

東日本大震災をはじめ被災地域において  
いっしょに学び、作り、食べる健康・栄養セミナーによって  
住民の心と体の健康の向上、コミュニティ再生を支援

2019年度事業費：76百万円

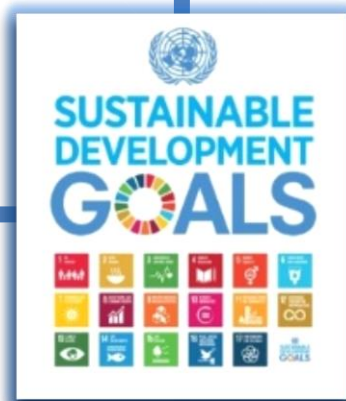


①

## 低所得国栄養改善事業

ガーナの離乳食に不足しがちな栄養素を  
配合した食品KOKO Plusの普及を通じ  
て、乳幼児の栄養改善に貢献する  
ソーシャルビジネスモデルを構築

2019年度事業費：103百万円



③

## 食と栄養支援事業

食と栄養改善のテーマで  
途上国のコミュニティで活動する  
NPOの住民参加型プロジェクトに資金を助成  
(1999年～2017年度まで累計3.5億円、  
17カ国83プロジェクトを支援)

2019年度事業費：48百万円



④

## 途上国栄養制度 創設事業

ベトナムにおいて栄養士人材の  
育成や栄養関連法制度の創設など  
国のルール作りを支援

2019年度事業費：21百万円



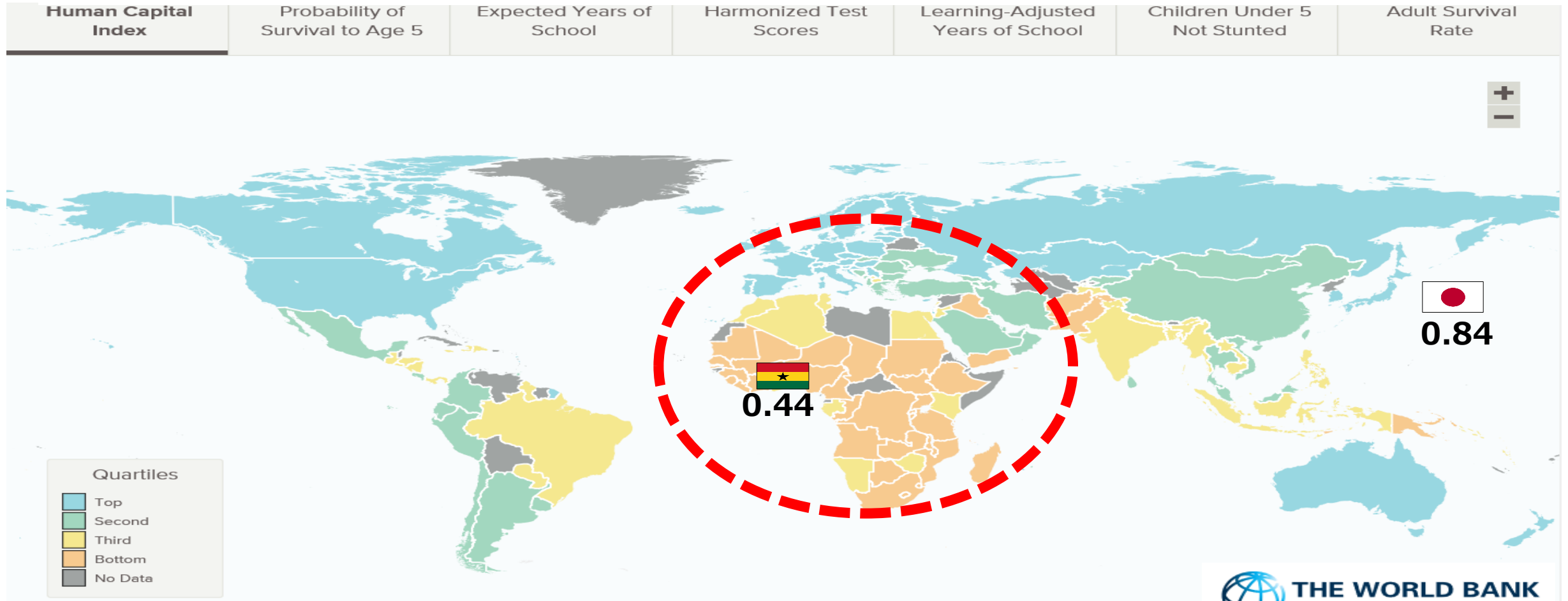
# ① 低所得国栄養改善事業（ガーナ栄養改善プロジェクト）

## GNIP: Ghana Nutrition Improvement Project



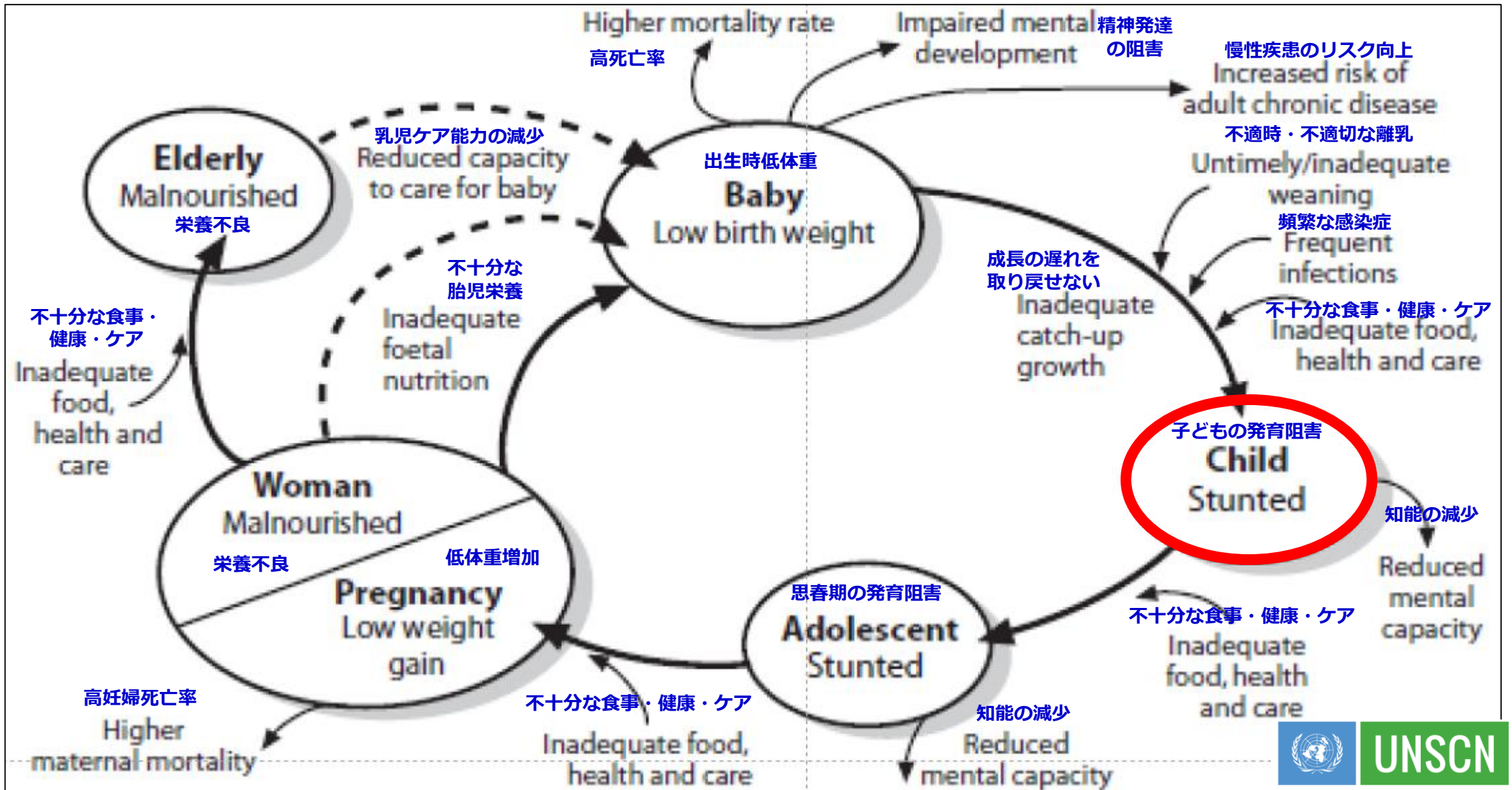
# Human Capital Index

生まれた子供の将来の経済力のポテンシャルの指標。  
生存率/Stunting/学校教育の長さ・質・成果を評価。1.00が最高点





# 途上国の栄養課題サイクル (Effects of malnutrition Throughout the life cycle)



# Stuntingの課題

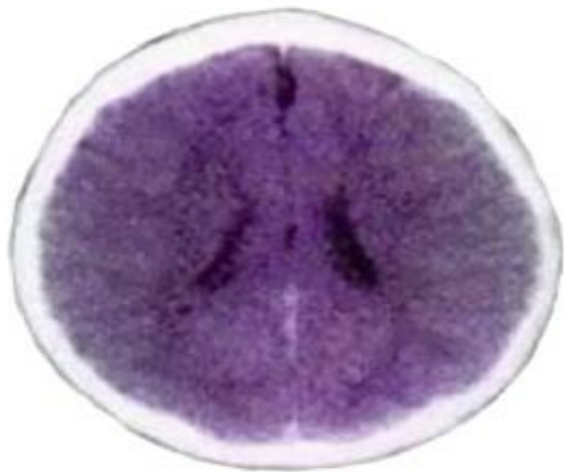
- 栄養失調により身体と脳の成長が抑制される。
- 生後1000日を越えた後は、失われた成長を取り戻せない。
- 1990年以降サブサハラ地域のみStuntingの子供の割合が増加



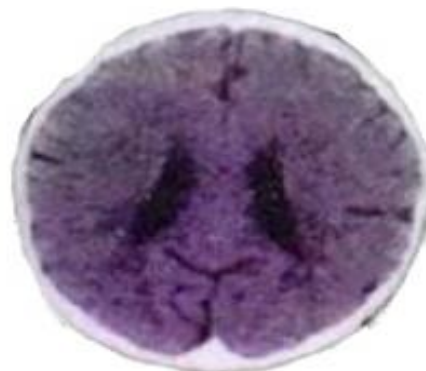
## 栄養失調による脳の成長抑制の例

1000 Days Brain scan – two 3 year old children

<sup>1</sup>UNICEF, WHO and World Bank, 2018



Normal

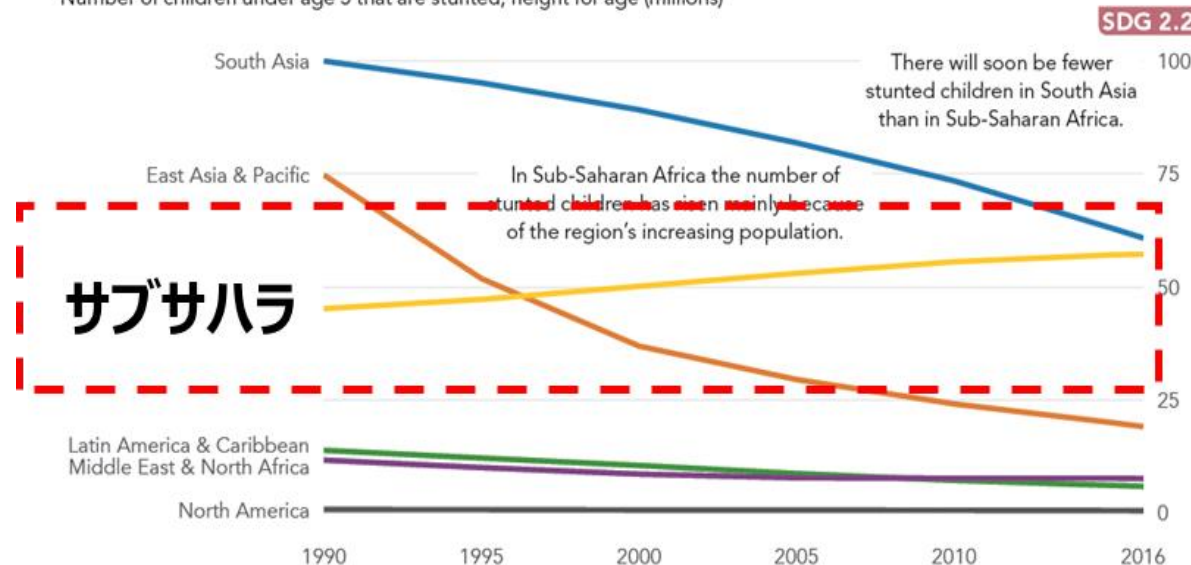


Malnourished

## 5歳以下の栄養失調率

Young children and infants are most vulnerable to the effects of malnutrition. Globally, over 95 million fewer children were stunted in 2016 than in 1990.

Number of children under age 5 that are stunted, height for age (millions)

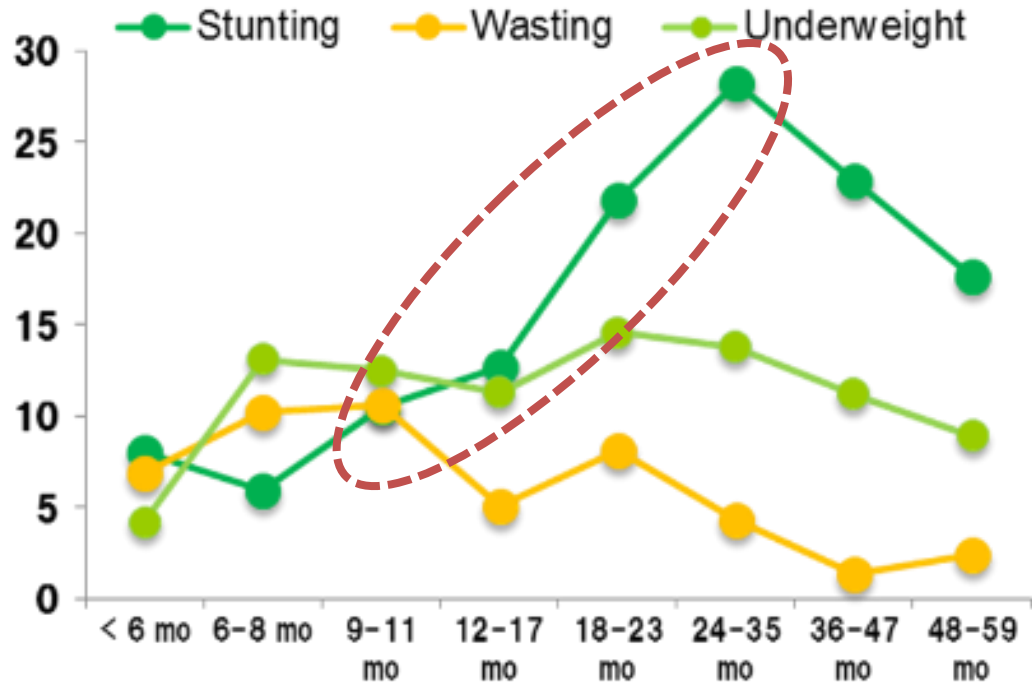


Note: Estimates not available for Europe & Central Asia due to poor data coverage.

Source: UNICEF, WHO and World Bank. WDI (SH.STA.STNT.ZS); Health Nutrition and Population Statistics (SP.POP.0004.FE; SP.POP.0004.MA).



2才の子どもの約3割が低身長  
離乳期に大幅に増加



Reference: Ghana\_Ddemographic and Health Survey 2014

仮説：伝統的な離乳食KOKO(お粥)に理由があるのではないか？



“KOKO”

(一般的な発酵したコーンの粉と砂糖で作られたおかゆ)

タンパク質 (アミノ酸)、微量栄養素が不足

しかし、地元で入手できる食材だけでは微量栄養成分(鉄・亜鉛など)は充足できない。

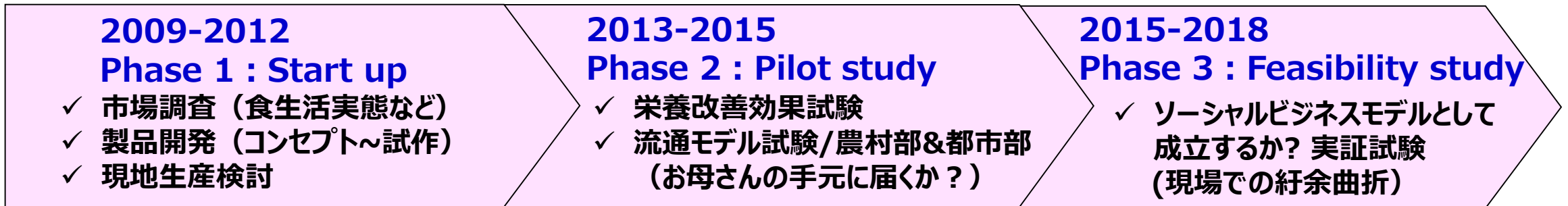
(Ref: Fill the Nutrient Gap Ghana / WFP) <https://www.wfp.org/content/2017-fill-nutrient-gap-ghana>

→たんぱく質・微量栄養成分を補助・強化した食品での解決が必要

→味の素社&ガーナ大学の協働プロジェクトがスタート

# ヒストリー（10年間の研究ステージ：コンセプト～実証）

栄養改善という社会課題解決のためには、  
現地のプレイヤーがビジネスベースで継続できるモデルを確立する必要がある。  
\*これまでの様な時限的な栄養食品の無償提供などの支援スタイルでは、持続性が保てない。





## 1. 製品コンセプト

- (1) 現地の伝統的な離乳食の栄養バランスを整える栄養補助パウダー
- (2) 子どもがおいしく食べてくれる & 栄養改善 & Stuntingが予防できる。

## 2. 主原料: 大豆、砂糖、パームオレイン、リジン(アミノ酸), ビタミン、ミネラル(カルシウム, 鉄, 亜鉛など)など

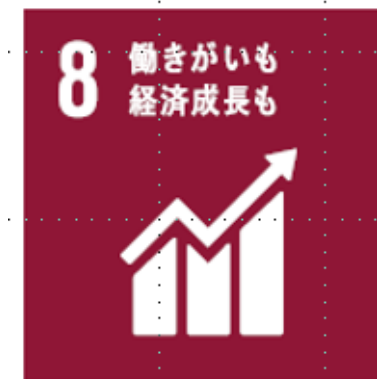
## 3. 特長

### 3A

- (1) Acceptable: 現地の食文化を尊重 (離乳食おかゆ向けのふりかけ)
- (2) Affordable: 0.1\$/袋/日 ← 収入2\$/日の家庭でも購入できる
- (3) Accessible: 賞味期間1年 → いつでも(乾季でも)/どこでも(遠い田舎でも)入手可能

### 3L : Local Food Value Chain

- (1) Local 原料 (大豆)
- (2) Local 生産
- (3) Local 販売会社



## 栄養効果試験

- 対象900名(3群、各300名)
  - ・KOKO Plus(栄養教育あり)群
  - ・微量栄養素(栄養教育あり)群
  - ・栄養教育のみ群
- 試験期間1年(2012~2013年)

→結果 : KOKO Plusは栄養改善・低身長予防に最も効果的  
エビデンス化(2019年 Journal of Nutritional Science誌)



Figure 3: Stunting in children under 5 by region (Source: DHS 2014)

## 流通モデル試験 お母さんの手元に届くか？



### ①北部・農村エリア

- ・低人口密度・高Stunting率
- ・商業流通網乏しい、黒字化困難
- 栄養教育&村に貯蓄貸付組合を作り、女性が起業家として、コミュニティの母親に販売。(女性の自立支援)



### ②南部・都市エリア

- ・高人口密度・Stunting人数多い
- ・商業流通あり。黒字化可能
- 保健所での栄養教育とキオスクでの販売・マーケティング



→結果 : 届く、購入する  
エビデンス化(2016/3 PLOS One誌)



# 2016-2018 Phase 3 Feasibility study①：母親の態度変容モデル開発

Ashanti州の1地区で実証テスト→2018年9月GHSとMOU締結を締結(全国拡大のお墨付き)

毎月、保健所で健診。  
子どもの栄養状態を知る

Ghana Health Serviceの  
保健所でナースから  
①離乳期栄養の重要性、  
与え方を指導される

気づき

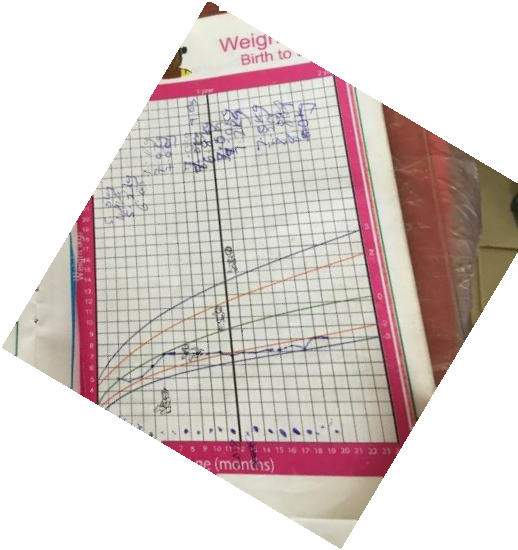
理解

行動

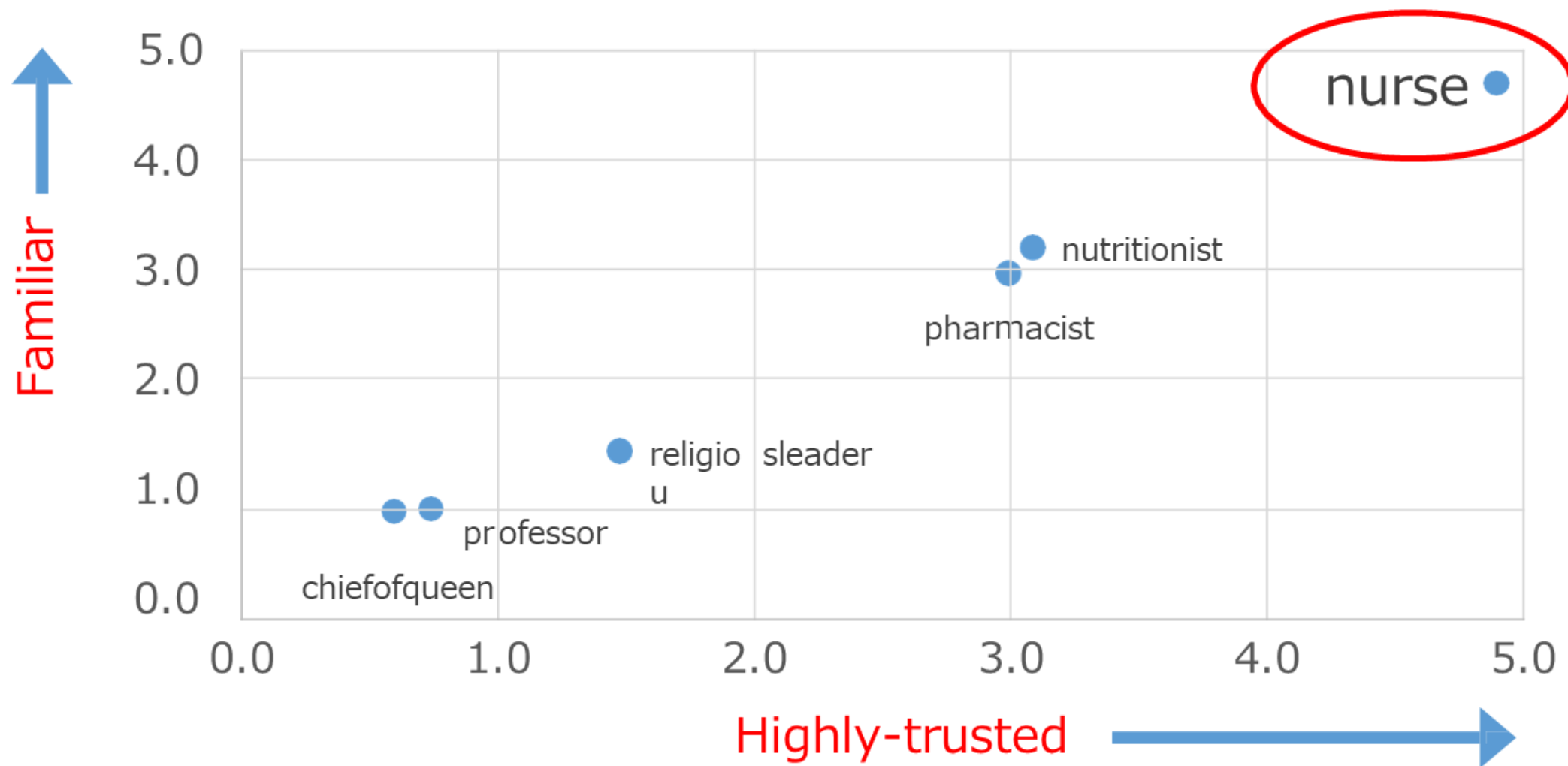
②ひとつのソリューション  
としてKOKO Plusを  
推奨される

KOKO Plusの継続使用  
を含めて、日常的な栄養  
ケアをする。

保健所近隣のキオスクで  
KOKO Plusを購入する



# 母親にとってナースが最も身近で最も信頼できるインフルエンサー





# Ghana Health Service と共同開発した栄養啓発ポスター

**RECOMMENDED COMPLEMENTARY FEEDING PRACTICE**

**RECOMMENDATIONS**

Age	Frequency (per day)	Amount of food (per meal)	Texture (thickness/consistency)	Variety
At 6 months	2 to 3 meals plus frequent breastfeeds	2 to 3 tablespoons. Start with 'lastwa' and gradually increase amount	Thick porridge	Breast milk
6 up to 9 months	2 to 3 meals plus frequent breastfeeds. Give 1 to 2 snacks	2 to 3 tablespoons per feed. Increase gradually to half (1/2) 250 ml cup/bowl	Thick porridge. Mashed/purged Family foods	Carbohydrate (Energy) + Protein (Body building)
9 up to 12 months	3 to 4 meals plus breastfeeds. Give 1 to 2 snacks	Half (1/2) 250 ml cup/bowl	Finely chopped Family foods. Finger food. Stated foods	Vitamins & Minerals (Conditions) + Fruits & Vegetables
12 up to 24 months	3 to 4 meals plus breastfeeds. Give 1 to 2 snacks	Three-quarters (3/4) to 1 250 ml cup/bowl	Stated Family foods	"KOKO Plus" can help you!!! Add it to your Babies' Foods!!!

子供の健康ケア意識が高まった母親にナースが栄養教育&製品普及



保健所の近くの小売店で購入

小売店掲示のポスター

**KOKO Plus** GOOD NUTRITION WITHIN REACH

HELPS BABY GROW PHYSICALLY & MENTALLY

Rich in Protein, Vitamins & Minerals

Can be added to any start-up foods

From 6 months

CONTACT US ON: 0501576589

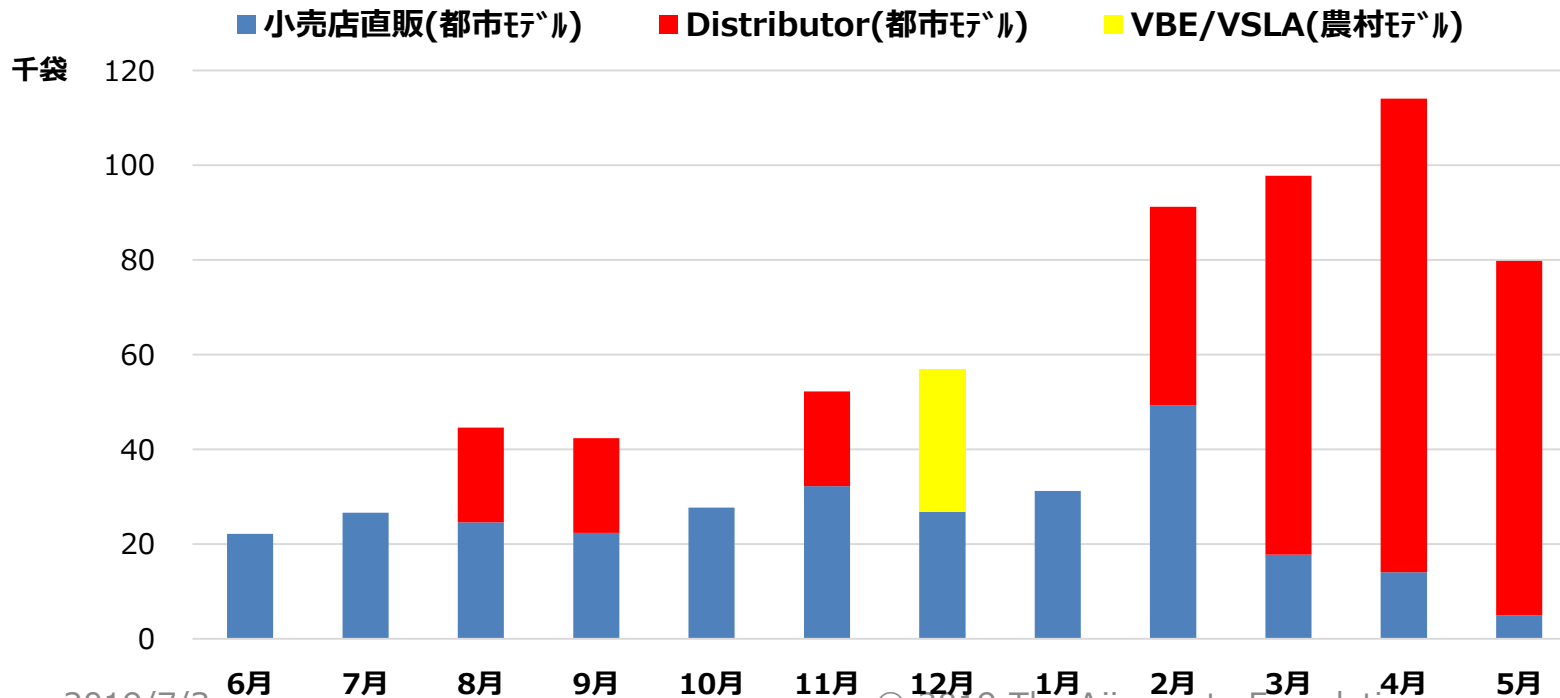
# 2016-2018 Phase 3 Feasibility study② : サプライチェーン開発

2018年9月GHSとMOUを締結して約半年で、全地域の約5%と連携開始

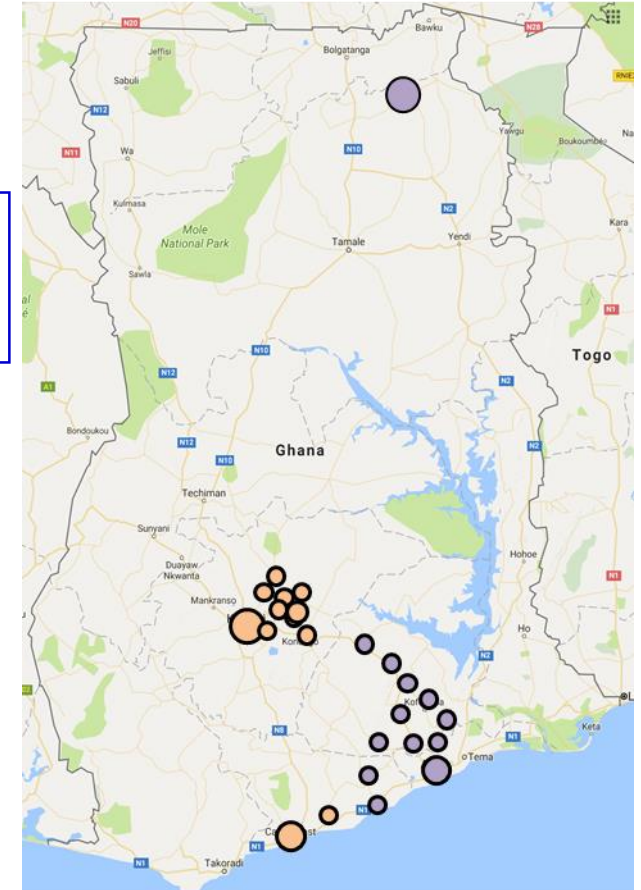
- 地域 : 14区 / 254 区 = 全区域の5%に相当
- 栄養教育をした看護師 : 約1000人 = 全看護師約18,000人の 5.5%に相当



GHSとの協働(保健所での栄養教育と商品推奨)と同期させ、これまでの小売店直販からディストリビューターを試験起用。  
「買いたいけど売っていない」「売っているけど何が良いのか分からない」状態を作らない



## 2019年4月現在



- KOKO Plus の販売エリア
- Ghana Health Service(GHS)と KOKO Plusの連携エリア

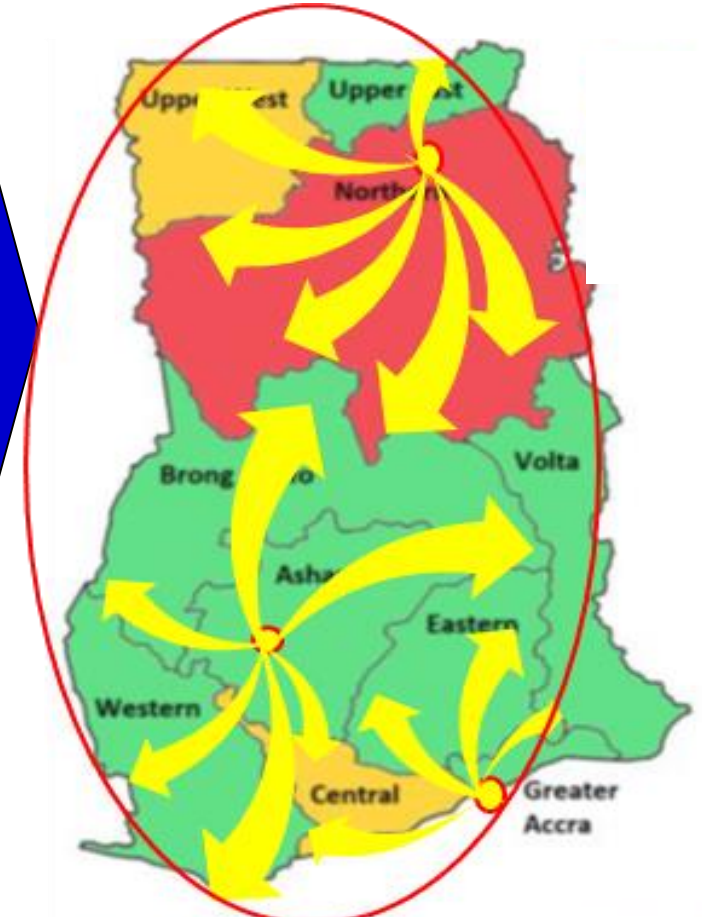


### 2019



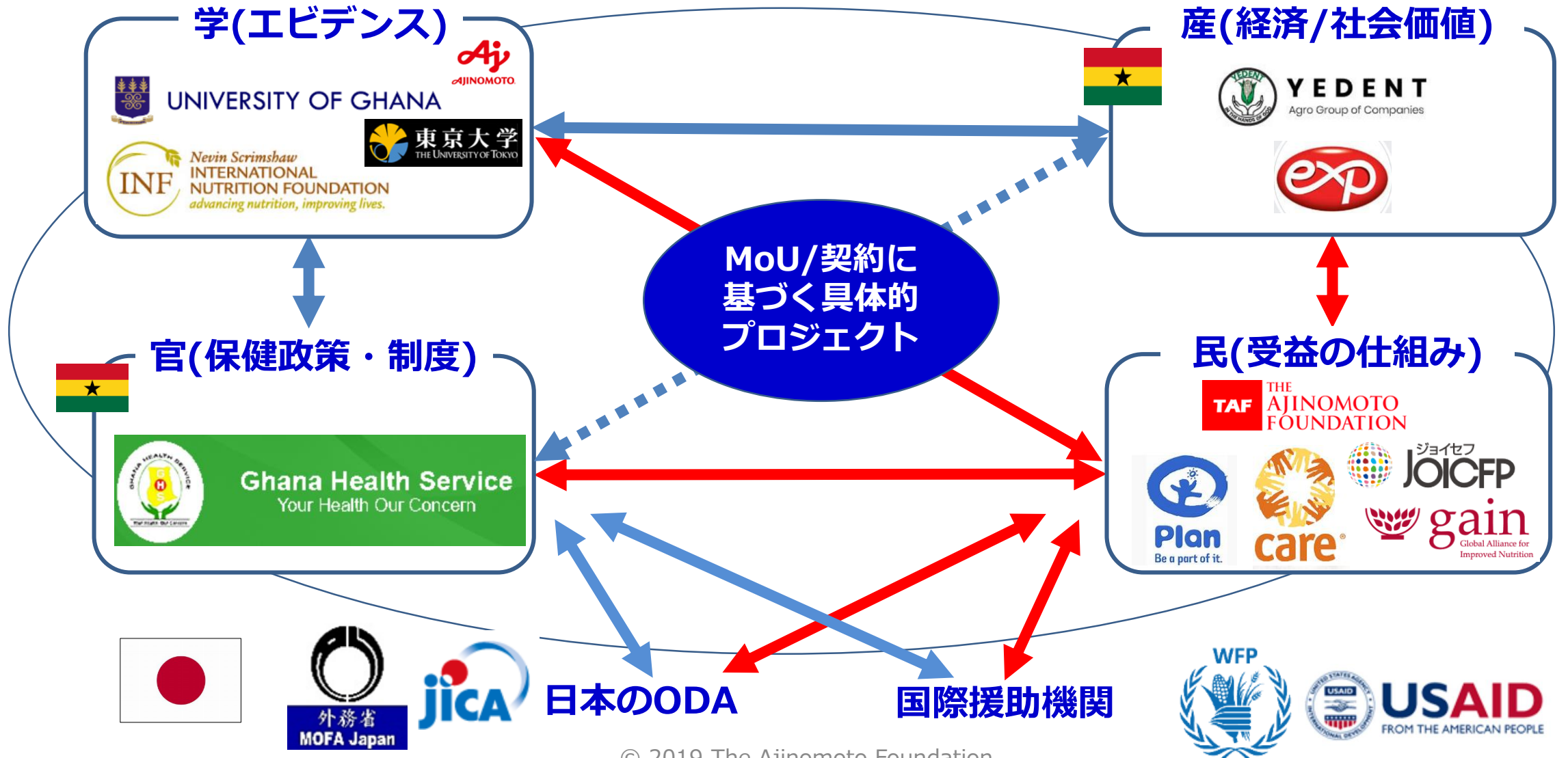
- ① 受益者1.5万人  
(対象とする子どものカバー率2%)  
→20万人へ拡大  
(同30%)
- ② 地元企業の損益分岐点を突破  
(南部の利益で北部の赤字を補う)

### 2023





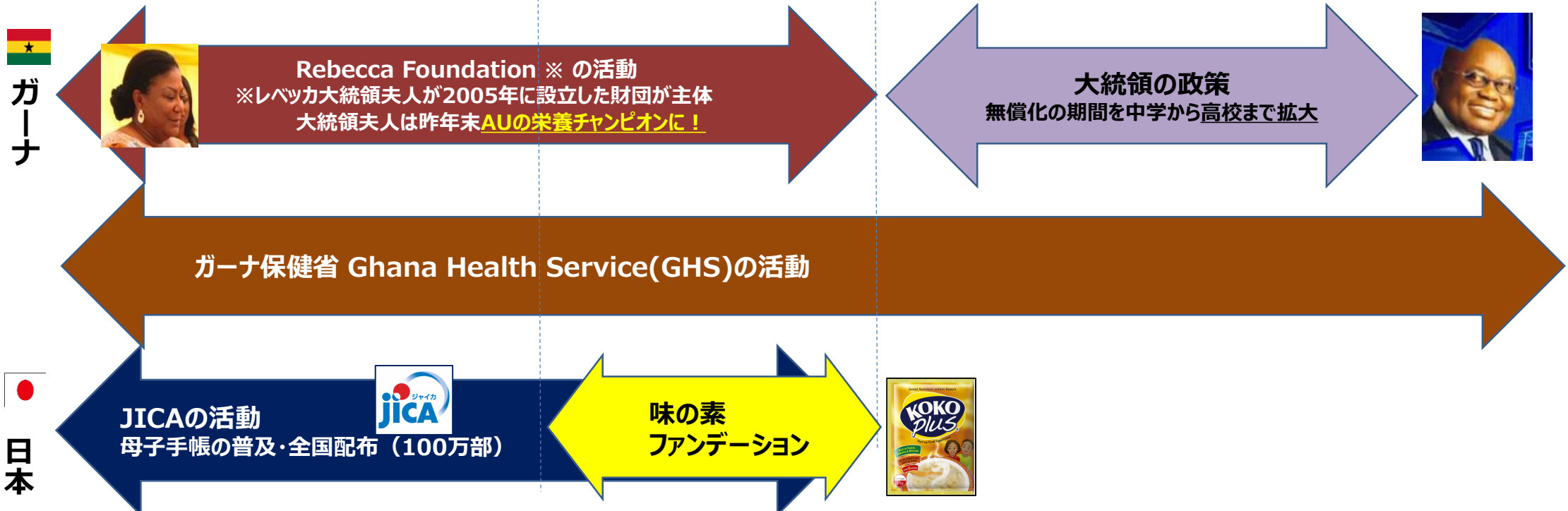
# 課題はまさにパートナーシップ強化によるスピードアップ



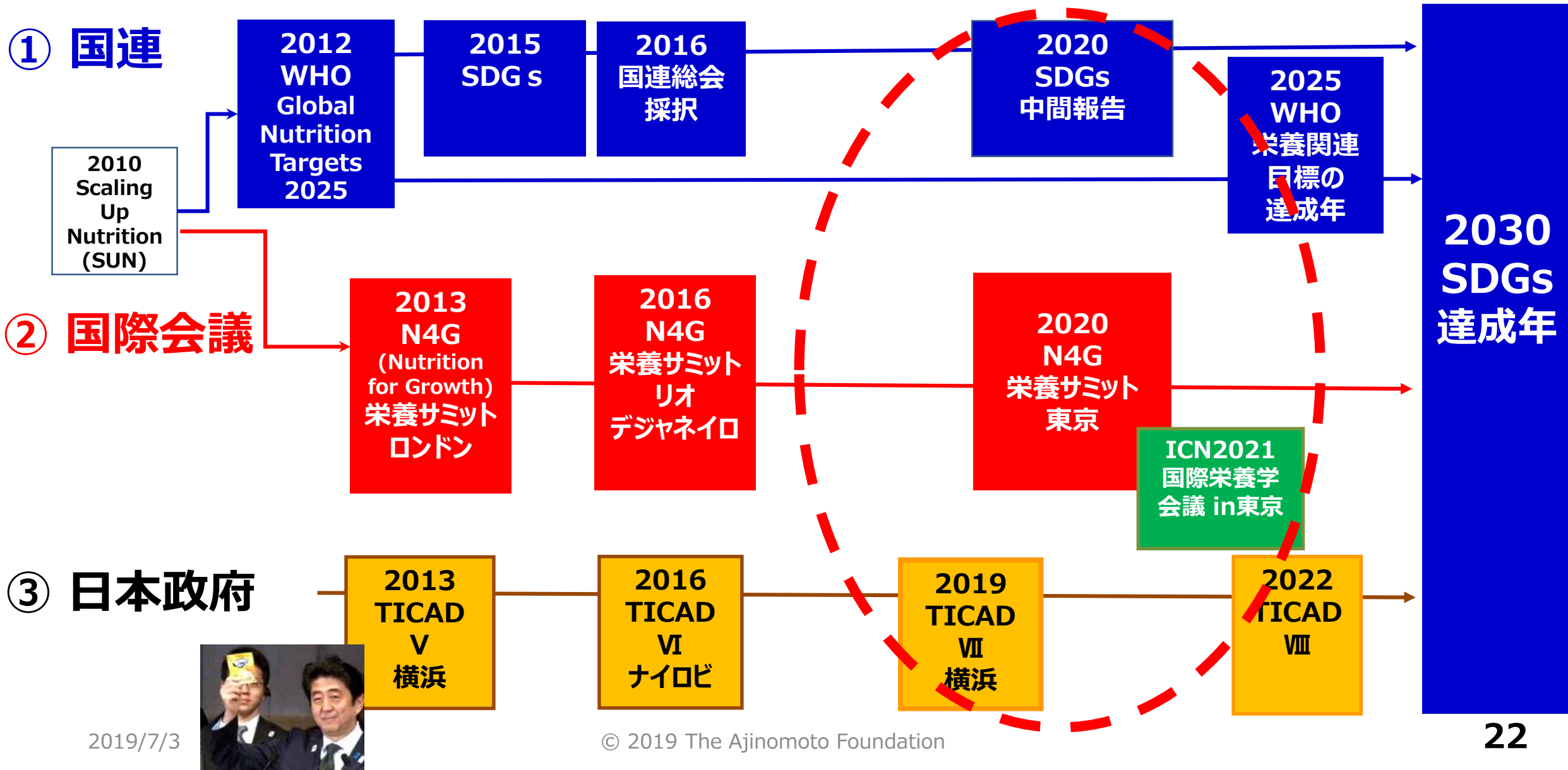


# ガーナの国家的チャレンジ

“Ghana Beyond Aid”をスローガンに、国家による人材開発への投資が行われている。  
日本の援助/ビジネスが補完しつつ、一貫通貫したHuman Capital向上にチャレンジ。



# 期待される日本のリーダーシップ：栄養の3か年



2019/7/3





## ②被災地復興応援 健康・栄養セミナー事業 (東北復興応援 赤いエプロンプロジェクト)





# 健康・栄養セミナーの始まり

2011/3/11  
東日本大震災

当初、味の素社として  
支援金、炊出しの実施や  
商品詰合せの寄贈を実施  
**(カネ・モノ支援)**



2011/7  
特命担当が現地入り  
**(ヒト支援)**



山田町社協主催の集會に参加  
住民の方々の困りごとを傾聴



2

仮設住宅の  
台所が狭くて、  
料理をする気が  
起きないのよ

支援物資で缶詰を  
沢山もらったけど、  
缶詰だけじゃ  
食べきれないんだ

“でもなかなか男性が参加してくれない・・・”



3

そうだ!地元産の  
さんまで誘ってみよう!

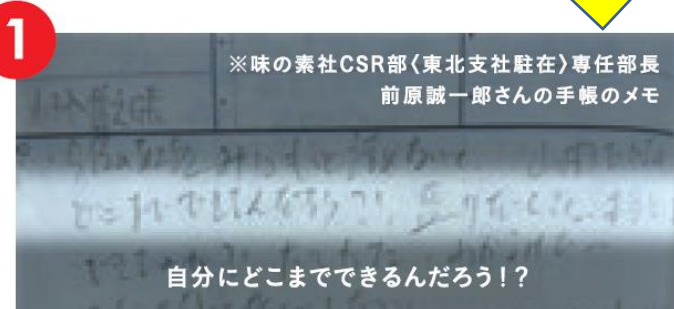
4

しょうがないなあ〜  
こうやるんだよ

すみません、  
包丁の研ぎ方を  
教えてください!



無口な男性たちが少しずつ乗って来てくれた。  
**男性向け「男の料理教室」がスタート**



1

※味の素社CSR部(東北支社駐在)専任部長  
前原誠一郎さんの手帳のメモ

自分にどこまでできるんだろう!?

“何から手を付けて良いのか  
分からない”

2011/10  
健康・栄養セミナーを初開催  
**(チ工支援)**



5



当時、避難所から仮設住宅に移ったあと、食生活のバランスの悪さからくる心身の不調、コミュニティの希薄化が顕在化

## コンセプト

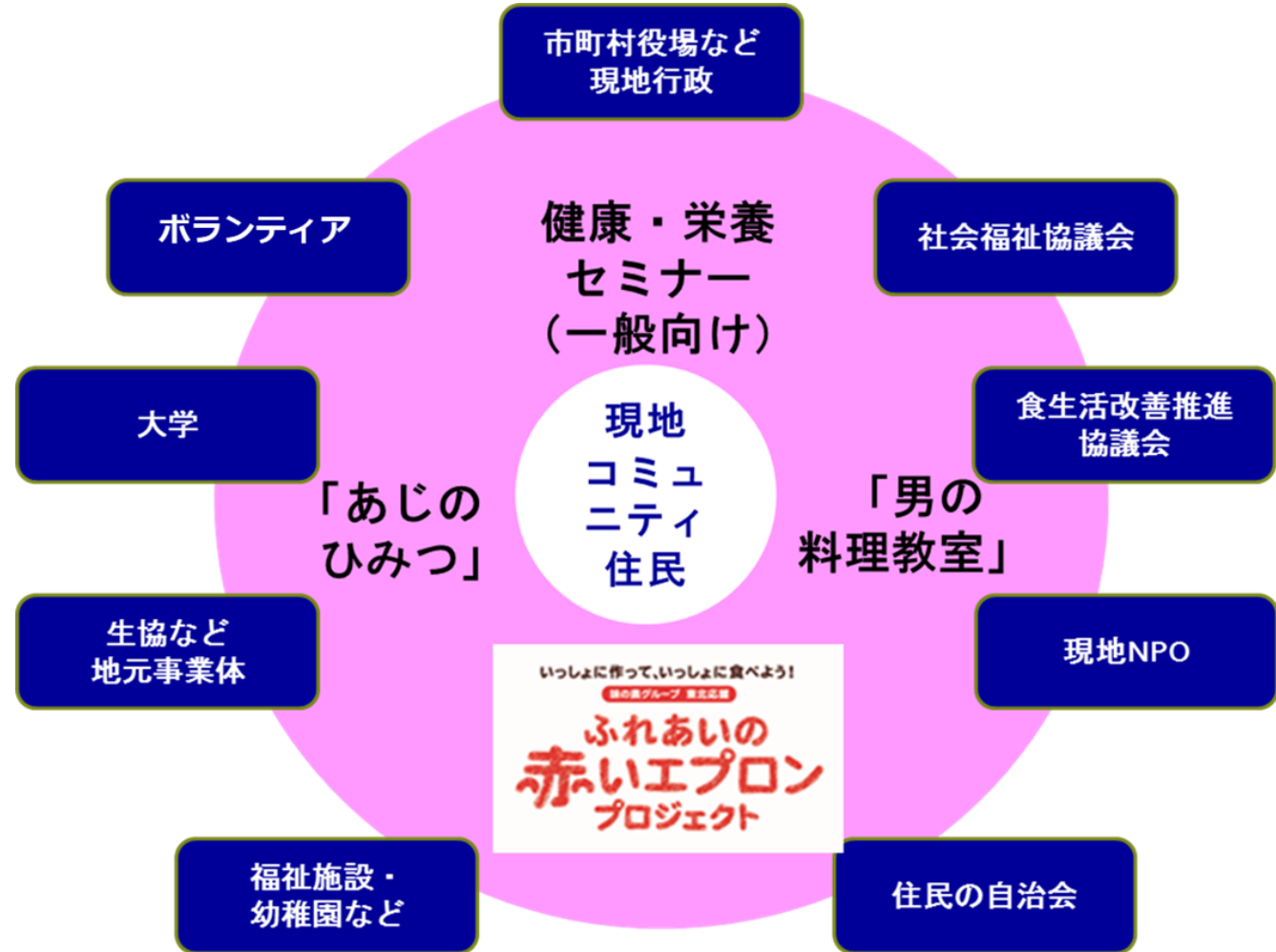
- 幅広く様々な環境や年齢の方を対象とする。
- 住民の方々が集まって調理をし、おいしい料理を囲み、語り合っていたかく場を提供する。
- 食を通じた生活の改善とコミュニティづくりを応援する。

## コミットメント

仮設住宅がなくなり、復興の足取りが確かなものになるまで食を通じたさまざまな活動で被災地域の皆さまの心と体の健康づくりを応援する。

# 健康・栄養セミナー概要① パートナーシップ

- 地域ごとに行政、社会福祉協議会、NPO 法人などの非営利団体に呼び掛け、そのニーズに応じる。
- TAFは移動式調理台の設備を用いた参加型の健康・栄養セミナーの開催のサポートを行う。
- 具体的には企画運営のノウハウの支援、ならびにメニュー・レシピの開発・提供、機材の貸与、食材の提供、ボランティアの募集等。主催と運営の主体は、前記の団体等（TAFにとってパートナー）が担う。



## セミナー概要②

コミュニティのニーズに合わせて3つのコンテンツがあり、  
応急仮設住宅や災害公営住宅、保育所などで実施。

### 一般向け健康・栄養セミナー



### 幼児向け健康・栄養セミナー 「あじのひみつ授業」



保育所の園児を対象とした食育的学習セミナー。減塩の鍵となるうま味を学ぶことによる、栄養意識や食生活習慣向上が狙い

### 男性向け健康・栄養セミナー 「男の料理教室」



不適当な食生活やアルコール依存症増加等の課題を背景にスタートした男性限定セミナー。各地でお揃いのエプロンをしめ、部活動的に発展



# 健康・栄養セミナー概要③当日の流れ

スタート!



会場設営・調理器具煮沸・食材準備・手洗い場設置等



参加者受付・レシピお渡し  
し・栄養情報レクチャー



一緒に楽しく調理・コミュニケーション・盛り付け



一緒に楽しく食べてコミュニケーション!

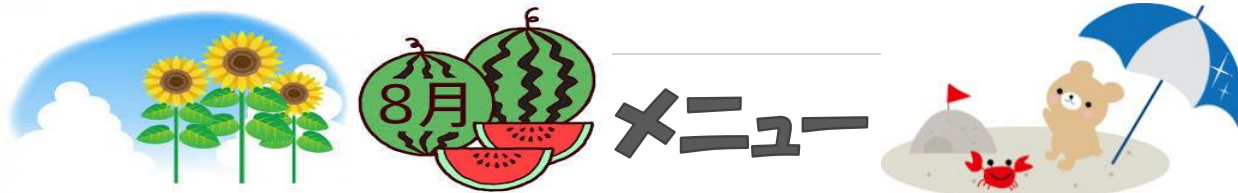


終了!

片付けも一緒に

# 健康・栄養セミナー概要④ メニュー・レシピ

- 専属の栄養士（釜石出身）が毎月レシピを作成  
→毎月約500食分、参加者が作って食べてきたノウハウの塊
- 栄養バランスよくヘルシー、減塩でも美味しい  
：1食当たりカロリー500kcal前後、塩分3g以下、たんぱく質20g以上
- 調理が簡単
- 身近な食材で作りがやすく/低コスト（300円以下/1食）
- 新たな発見や、刺激的なポイントがある
- 目で見て楽しい、作って楽しい：  
旬の食材や料理の彩りから季節を感じられる、皆で楽しめる調理工程



## 栄養と健康【旬の野菜を食べて元気になろう！！】

旬の野菜には、その時期に起こりやすい体調の変化を防ぐための栄養素が含まれています。夏に収穫できる代表的な野菜の「トマト」、「なす」、「ピーマン」などは表面の色が鮮やかなものが多く、紫外線によるダメージをはねのけてくれる栄養素が含まれています。夏野菜の働きを利用して、夏の暑さや紫外線に負けない体をつくりましょう！



### ★厚揚げの南蛮漬け

【材料：4人分】

厚揚げ（絹）	300g
玉ねぎ	1/4個
パプリカ	1/4個
ピーマン	1個
A ポン酢	大さじ3
A みりん	大さじ3
A 輪切り唐からし	1本分
A 水	大さじ3
ごま油	大さじ1/2
カロリー	177 kcal
塩分	1.1g

- ①厚揚げは一口大に切る。玉ねぎは薄切り、パプリカ、ピーマンは細切りにする。
  - ②耐熱ボウルにAを入れ、電子レンジ(500w)で1分程加熱する。
  - ③フライパンに厚揚げを入れ、焼き色がつくまで焼いたら、②の調味液に加える。
  - ④フライパンにごま油をひき、玉ねぎ、パプリカ、ピーマンを加え、しんなりしてきたら火を止め、調味液に加えて全体を混ぜ合わせる。
- ※冷やして食べると、味がしみ込んで美味しいです。



### ★切り干し大根のナムル

【材料：4人分】

切り干し大根	20g
小ねぎ	2本
A 炒り白ごま	大さじ1/2
A 鶏がらスープの素	小さじ1
A めんつゆ(2倍濃縮)	大さじ1と1/2
A ごま油	小さじ2
カロリー	45 kcal
塩分	0.7g

【作り方】

- ①切り干し大根は2～3回水洗いをし、水に15分程浸けて戻したら、水気を切り、食べやすい大きさに切る。小ねぎは1cm幅の小口切りにする。
- ②ボウルに①の切り干し大根と小ねぎ、Aを加え、混ぜ合わせる。



### ★ピリ辛豆乳冷汁

【材料：4人分】

ツナ水煮缶(1缶70g)	2缶
トマト	1個
みょうが	1個
大葉	3枚
きゅうり	1/2本
うま味調味料	3ふり
A 無調整豆乳	400ml
A めんつゆ(2倍濃縮)	大さじ2
A 鶏がらスープの素	小さじ1
A ラー油	小さじ1/2
カロリー	115 kcal
塩分	1.2g

【作り方】

- ①トマトは一口大に切り、みょうがは小口切り、大葉は千切りにする。きゅうりは小口切りにし、うま味調味料をふりかけて揉み、汁気がでたら捨てる。
- ②ボウルにAを混ぜ合わせ、ツナ缶を加え冷蔵庫で冷やしておく。
- ③食べる前に、②にトマト、みょうが、きゅうり、大葉を加え、ひと混ぜする。

ごはんを入れても美味しいです♪



※1食当たりの食材費 ￥270

※ご飯110g(185kcal)を含む。

合計カロリー522 kcal 塩分3.0g タンパク質量22.6g

公益財団法人 味の素ファンデーション



- セミナーの冒頭に紙芝居で簡単な栄養レクチャーを実施
- 支援者向けに以下コンテンツ4セットを毎月ご提供、HPにも掲載

- ①メニュー・レシピ ②調理工程表 ③食材分量表 ④栄養レクチャー紙芝居



## ②調理工程表

☆11月メニュー工程と注意点☆

	<主菜>鶏肉とれんこんのみぞれ煮	<副菜>ほうれん草とにんじんの白和え	<汁物>焦がし味噌汁
準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>れんこん、大根、小ねぎを洗う。→食材パット</li> <li>中ポウルに片栗粉を入れる。(鶏肉下味用)</li> <li>鶏肉をパットにうつす。れんこんを浸ける、水を準備。→中ポウル</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>豆腐はキッチンペーパーに包み、重しをするなどして、しっかりと水気を切る。→大ポウル</li> <li>ほうれん草、にんじんを洗う。→食材パット</li> <li>野菜ゆでのお湯を鍋にわかす。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>長ねぎを洗う。→食材パット</li> <li>しめじを班ごとに分ける。→食材パット</li> <li>油揚げはキッチンペーパーではさみ、ぎゅっとおさえて油をとる。→食材パット</li> <li>※油揚げは、油抜きする。</li> <li>みそを班ごとにラップに分ける。</li> </ul>
10:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>1、大根は皮ごとおろし器ですりおろす。</li> <li>2、片栗粉が入っているポウルに、大根のおろし汁を大さじ1(4人分)、しょうゆを小さじ1(4人分)入れ、混ぜ合わせる。</li> <li>3、鶏肉を一口大に切り、②に加え揉み、10分程置き水気を切る。(レシピ上①)</li> <li>4、れんこんはピーラー等で皮をむき</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※皮に栄養が多いため、皮ごとおろすと色が悪くなる場合があるが、煮ることで色を気にしなくてよい。</li> <li>※大根のおろし汁に含まれる、たんぱく質分解酵素を利用し、下味で肉をやわらかく。</li> </ul>	

## ③食材分量表

ご飯	1. 3合	2. 6合	3. 9合	5. 2合	6. 5合
----	-------	-------	-------	-------	-------

### ★春キャベツと豚肉のごまみそだれ

	4人分	8人分	12人分	16人分	20人分
豚ロース薄切り肉	260g	520g	780g	1.1kg	1.3kg
春キャベツ(1個11.2kg)	1/4個	1/2個	3/4個	1個	1と1/4個
玉ねぎ(1個200g)	1/4個	1/2個	3/4個	1個	1と1/4個
酒	大さじ1	大さじ2	大さじ3	大さじ4	大さじ5
A みりん	大さじ2	大さじ4	大さじ6	大さじ8	大さじ10
A みそ	大さじ2	大さじ4	大さじ6	大さじ8	大さじ10
A すり白ごま	大さじ1	大さじ2	大さじ3	大さじ4	大さじ5

### ★春野菜のだし酢和え

	4人分	8人分	12人分	16人分	20人分
グリーンアスパラガス	4本	8本	12本	16本	20本
しめじ	100g	200g	300g	400g	500g
パプリカ	1/4個	1/2個	3/4個	1個	1と1/4個

## ④栄養レクチャー紙芝居



今月のテーマ

筋力アップする為の食事ポイント

様々なたんぱく質をバランスよく食べる。

たんぱく質 1日60gが目標!

バランスよくたんぱく質を摂取して筋力アップしよう

どなたでもホームページからダウンロード頂けます、**ご自由にお使いください**



<http://www.theajinomotofoundation.org/akaepu/>



# 健康・栄養セミナー概要⑥

- 2011年10月スタート（仙台1拠点）、  
2012年遠野拠点（計2拠点）2014年いわき拠点（計3拠点）  
2018年6月遠野拠点閉鎖（現在2拠点）
- 要員体制：2名/拠点（TAF従業員＋委託会社）が現地駐在
- 開催頻度：3県計で約40回/月（平日ほぼ毎日開催）
- 累積開催実績（2011年10月～2019年3月末）

開催市区町村数	3県49市町村
参加人数	54,843人
実施回数	3,647回
ボランティア参加人数	3,001人
地域のパートナー	約300名



ぜひセミナーにボランティア参加しませんか？気軽にお問合せ下さい。  
<http://www.theajinomotofoundation.org/contact/> もしくは  
小生に直接：[yukio\\_Shigemune@aji-foundation.org](mailto:yukio_Shigemune@aji-foundation.org)



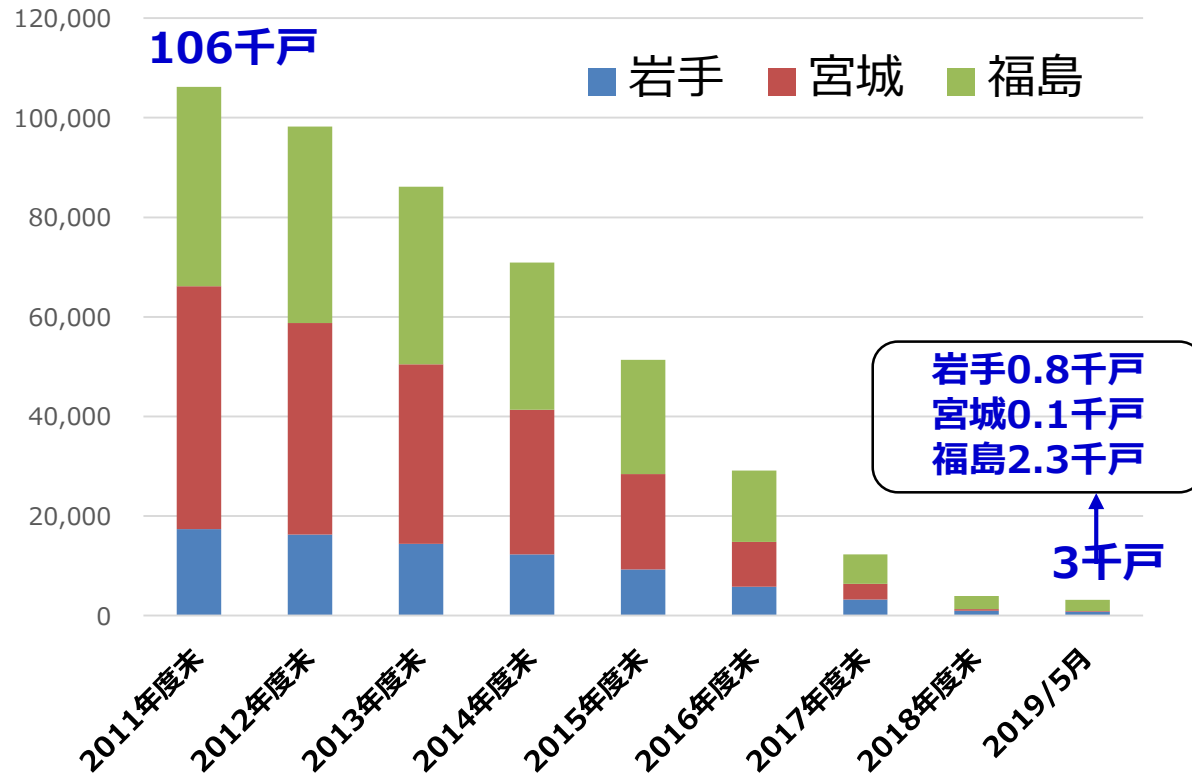
# 新たな取り組み（自主開催）

- 自立支援の一環として、本法人の現地駐在要員が直接的に参加しないでも、本セミナーを現地NPO 法人や地域の自治会などの団体が、継続的に自主運営することが可能になるよう、運営ノウハウを継承し、実施を応援。
- 現地団体が自主開催・運営をする場合、本法人はメニュー・レシピを開発・提供し、必要に応じて実費などを負担する。

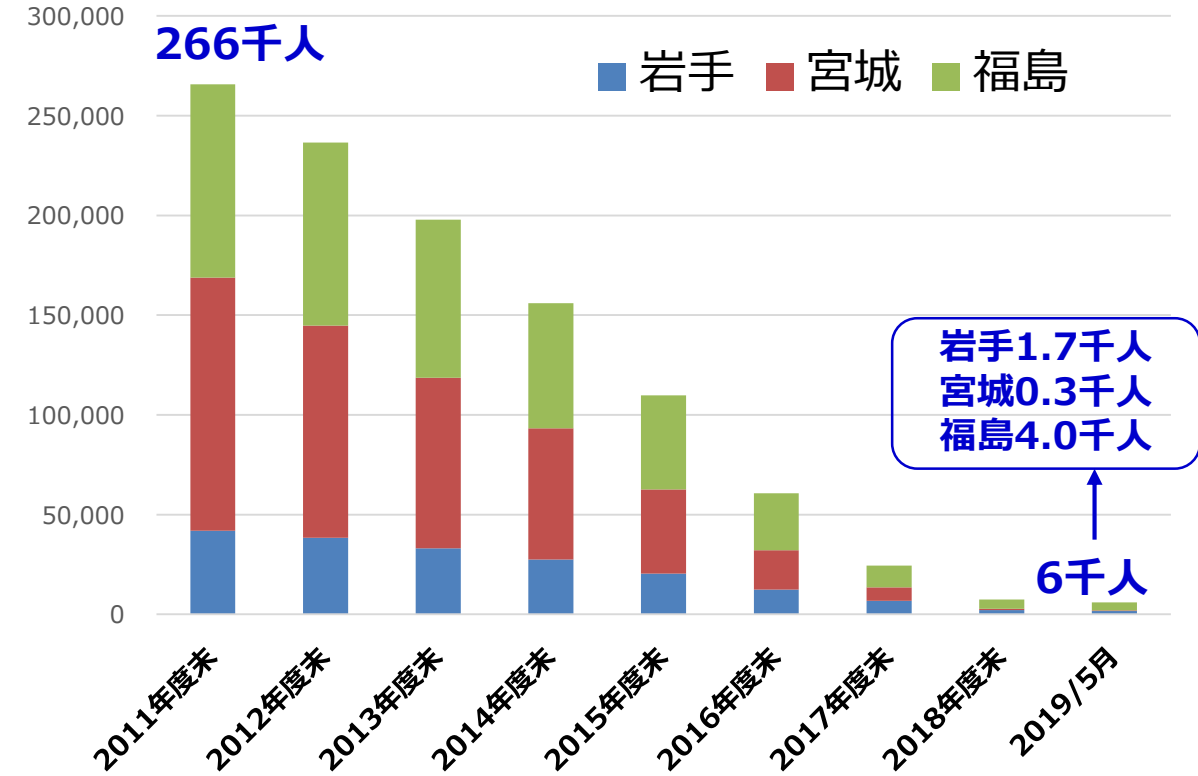


# 東日本大震災 応急仮設住宅など入居状況

## 応急仮設住宅など入居戸数



## 応急仮設住宅など入居人数



出典：岩手 <https://www.pref.iwate.jp/shinsaifukkou/saiken/sumai/1002513.html>  
 宮城 <https://www.pref.miyagi.jp/site/ej-earthquake/nyukyo-jokyo.html>  
 福島 <https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/ps-nyuukyujoukyou.html>

**2020年3月：仮設住宅延長期限(基本)**  
**2021年3月：復興庁廃止**



## 1. 東北3県健康・栄養セミナー：

従来の直接支援型を継続しつつ、間接支援型(パートナー自主開催)へシフトする。

→2020/3月以降自主開催を100%化して拠点を1つに集約。  
2021年3月には拠点を0化し、自主開催へのサポートに徹する。

「手は放しても、目は放さない、心は放さない」

## 2. 活動の体系化→エビデンス：

これまでの活動で得られた学びを、専門家なども巻き込みながら、体系化してまとめ、今後の活動の根拠を得る。

→外部の専門家も巻き込みながら、住民への傾聴、パートナーへのインタビュー、大規模アンケート調査の3本柱で企画中。

## 3. ネットワーク構築と情報発信：

食と栄養支援に関わる産官学民学連携のネットワークを広く構築し、防災準備や新規の激甚災害発生時に対応できる様にする。

# ネットワークキング： 災害発生後、「食と栄養」軸で起きる課題と要対応事項

- 被災後の急性期は超プロフェッショナルの出番
- TAFは、急性期課題を最小化するための平時の防災対応と、過渡期以降を活動の対象とする（赤枠部分）

災害発生以降生じる課題	平時 防災対応	災害発生時対応		
		急性期（避難所）	過渡期（仮設住宅）	復興期
<b>モノ</b> 飲食物不足（量、質双方） 栄養バランスの悪さ 支援者向け飲食物不足	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 備蓄の在り方改善（炭水化物だけでなく栄養バランスよく、サプリも活用）</li> <li>● 便利な災害食の開発</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ニーズに応じた物資確保</li> <li>● 流通手段確保</li> <li>● 各所状況把握と適切配分（支援者向け含む）</li> <li>● 不足栄養（ビタミン、ミネラル、繊維等）の補給</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 基礎調味料等、料理スタートセットの提供</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 販売店・小売店の確保</li> <li>● 通常購入への移行支援</li> <li>● 自立困難者への支援</li> </ul>
調理周辺器具不足	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理器具備蓄（水・ガス・電気などインフラ不全でも調理可能な設備準備含む）</li> <li>● 非常時に既存設備を使用可能にする対行政手続き改善</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ニーズに応じた物資確保</li> <li>● 流通手段確保</li> <li>● 各所状況把握と適切配分（支援者向け含む）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 基礎調理道具提供</li> </ul>	
<b>チ</b> <b>エ</b> <b>ネット</b> 栄養・安全・衛生・アレルギー知識、レシピ、調理スキル・ノウハウの不足、調理意欲の減退	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 栄養・安全・衛生・アレルギー啓発（啓発用既存ツール認知・理解率拡大）</li> <li>● 災害用簡便・特殊レシピ開発・配布</li> <li>● 炊き出し等集合調理訓練実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 炊き出し等の集合調理対応支援</li> <li>● レシピバリエーション確保支援</li> <li>● 他組織連携下のスキル・ノウハウ保有人財供給</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● レシピ提供</li> <li>● 調理訓練の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 被災時のショックと疲労、不慣れ且つ不便な仮設住宅等での調理意欲減退状況に合わせたフォロー、ケア</li> </ul>
人財不足（量、質双方）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ポテンシャル保有組織の発掘と育成</li> <li>● 組織間連携深耕、非常時体制構築</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 他組織連携下のスキル・ノウハウ保有人財供給</li> </ul>		
地域コミュニティ機能不足、不全	<ul style="list-style-type: none"> <li>● コミュニティ活性化支援</li> <li>● ネットワークキング支援</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● トラブル防止、ケア</li> <li>● 臨時自治組織立ち上げ、運営支援</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● コミュニティ再構築支援としての場づくり、盛り上げ</li> </ul>

# ネットワーキング： 食・栄養にまつわる課題解決に向けた官民学連携プラットフォーム構築

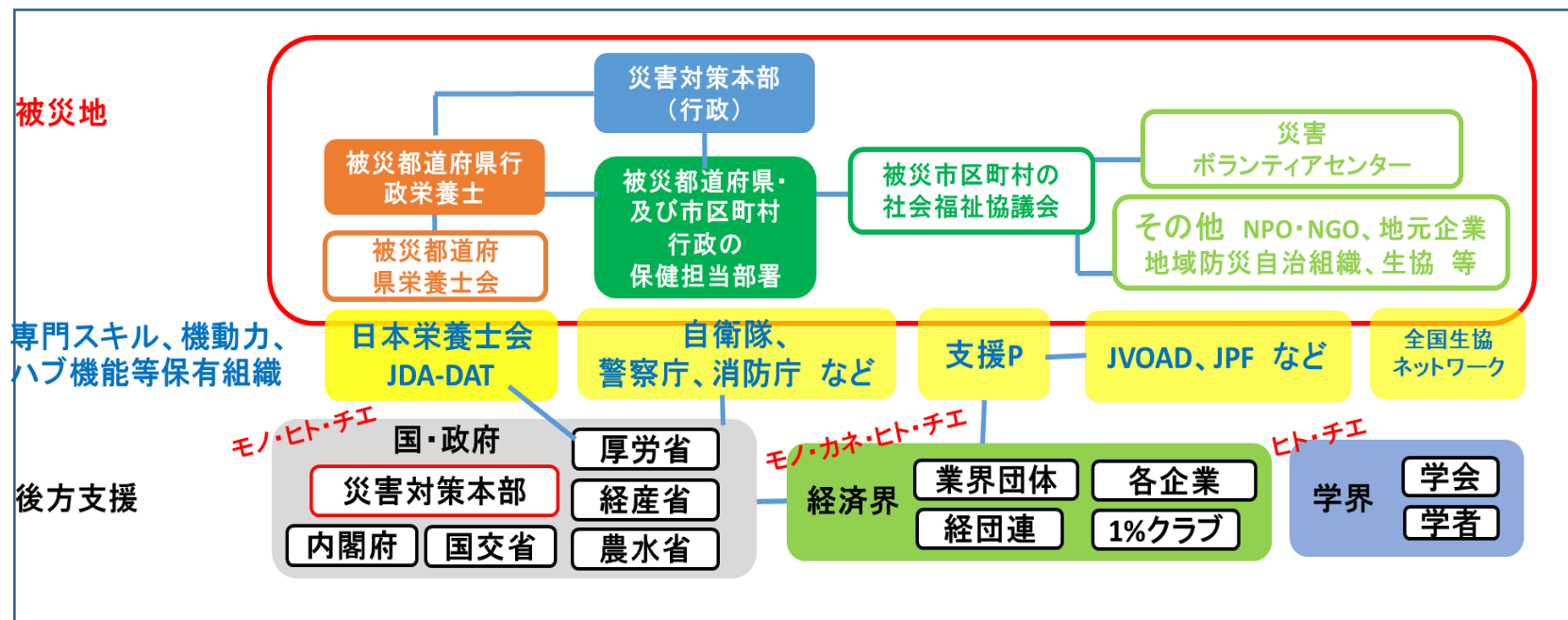
- (1) 最初は関心・実行力・ハブ機能などを持つコアメンバーでスタート  
⇒日本栄養士会、JVOAD、企業、生協、学術関係者など
- (2) 5/22 JVOAD全国連携フォーラム #17分科会にて旗揚げ、メーリングリスト立ち上げ
- (3) 6/17(月)17時～

## 第1回 連携会議開催

以後、定期的に開催  
メーリングリストでも  
情報共有・意見交換

課題解決に向けたビジョン、  
ロードマップ、施策のたたき台  
など作成、随時実行へ

食・栄養にまつわる災害対応関連組織連携図





# 「第4回災害時の連携を考える全国フォーラム～災害支援の文化を創造する～」 分科会「“いざ”という時の食と栄養」

JVOAD 第4回 災害時の連携を考える全国フォーラム 分科会#17

## いざという時どうなる？ あなたの食と栄養

「災害発生から1週間経っても食べものが手に入らない！」  
「避難所生活での食事は菓子パンとお握りばかり…」  
「赤ちゃんやアレルギーの人の食事はどうしたら良いの？」  
「包丁が危ないから炊き出しをしちゃいけないんだって」  
「避難所のご飯、ボランティアは食べられないんだよね？」

…災害発生時、食・栄養の課題は山積みです。  
頼りにしたい行政も時に被災者となり、全てには手が回りません。  
支援者が救助・救援活動を長く続けるためにも食・栄養は大切です。  
明日は我が身の災害、皆で出来ることを一緒に考え、連携しませんか？

1. 分科会開催目的
  - (1)【災害】×【食・栄養】にまつわる課題の共有
  - (2)【災害】×【食・栄養】の課題解決に向けた連携活動のための官民学ネットワーク（分科会終了後も継続的に活動予定）

2. 開催概要
  - (1)日時：2019年5月22日（水）11:00～12:30
  - (2)場所：国際ファッションセンター 3階 KFCホール（東京都墨田区横網1-6-1）
  - (3)主な登壇者（予定）

- 国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立栄養情報センター 国際災害栄養研究室 室長 笠岡（坪山）宣代先生
- 公益社団法人 日本栄養士会 常務理事 JDA-DAT 総括 下浦佳之氏



笠岡（坪山）宣代先生



下浦佳之氏

- 内閣府 政策統括官（防災担当）付 企画官 市川裕子氏
- 熊本県益城町 健康づくり推進課 健康増進係 管理栄養士 塚田千尋氏
- 日本生活協同組合連合会 組織推進本部 サステナビリティ推進部 地域・コミュニティー担当 松原慶明氏

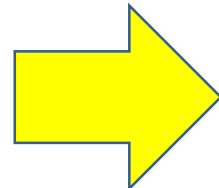
- (4)主催：特定非営利活動法人 全国災害ボランティア支援団体ネットワーク（JVOAD）公益財団法人 味の素ファンデーション
- (5)後援：公益社団法人 日本栄養士会
- (6)協力：一般社団法人 全国食支援活動協力会

明日からすぐ役立つ！  
いざという時に役立つ！  
たくさんのお土産つき！

3. 参加お申込み方法等
    - (1)参加費用（全国フォーラム全体の参加費として）1日7,000円、2日間10,000円
    - (2)お申し込みフォーム：<https://www.mwt-mice.com/events/jvoad2019/login>
    - (3)お申し込み期限：2019年5月7日（火）
- ★別添の全国フォーラム全体のご案内と併せてご覧ください

4. お問い合わせ先：AJINOMOTO FOUNDATION 公益財団法人 味の素ファンデーション 被災地復興応援事業担当 齋藤由里子 taf\_information@aji-foundation.org 080-1233-8524

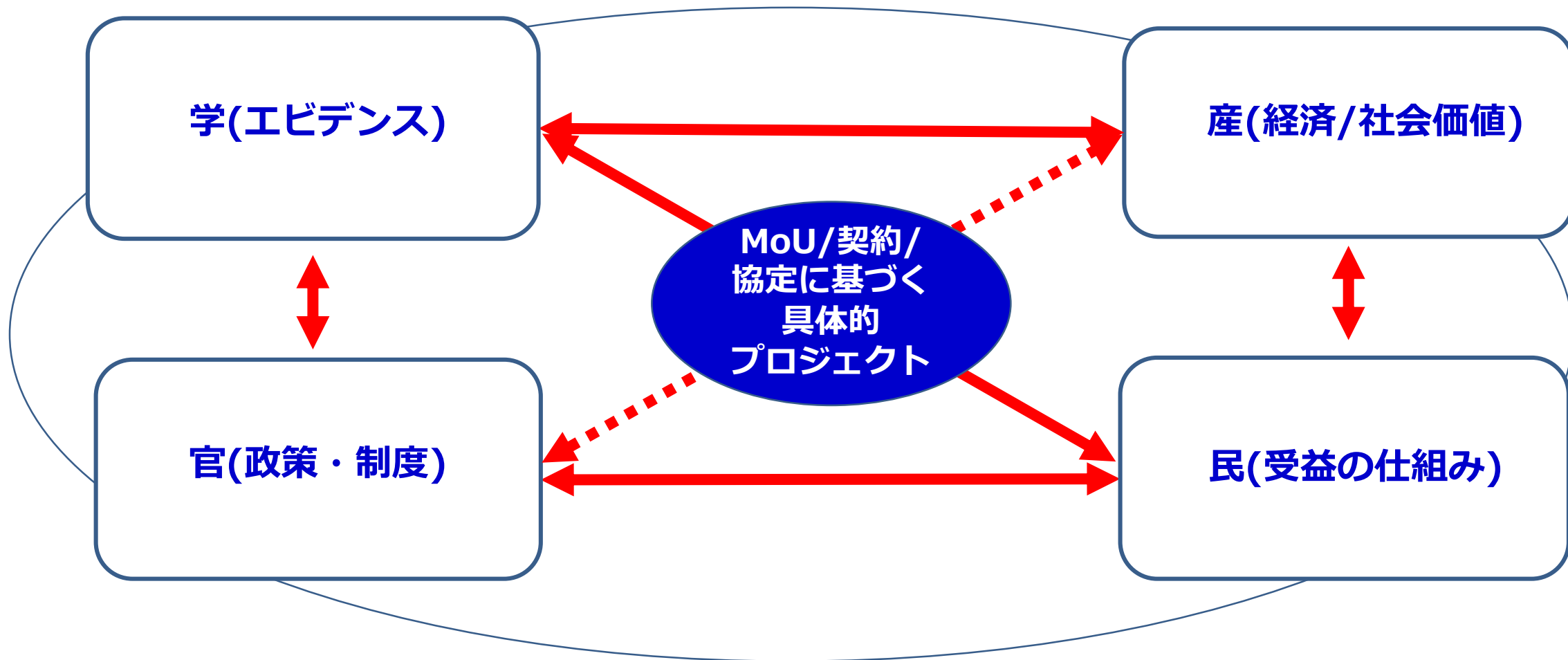
- フォーラム全体
  - ・ 日時・場所：2019年5月21・22日 於 国際ファッションセンター
  - ・ 主催者：全国災害ボランティア支援団体ネットワーク（JVOAD）
  - 共催：内閣府政策統括官（防災担当）、災害ボランティア活動支援プロジェクト会議（支援P）
  - ・ 参加：626名（災害時、被災者支援に関係する産官学民）
- 分科会
  - ・ 日時・場所：2019年5月22日
  - ・ 参加者数 63名（ほぼ満席）。参加者にはアンケート聴取済み。今後の活動に活用する
  - ・ 登壇者および発表テーマ
    - 笠岡（坪山）宣代氏（国立健康栄養研究所 室長）：災害現場を知る栄養の専門家としての課題の俯瞰、官民学連携の必要性提起
    - 下浦 佳之氏（日本栄養士会 常務理事）：日本栄養士会災害支援チームJDA-DATの取り組み紹介
    - 市川 裕子氏（内閣府 政策統括官（防災担当）付 企画官）：政府の様々な仕組み紹介
    - 奥村 敬介氏、塚田 千尋氏（熊本県益城町 健康づくり推進課）：熊本地震における避難所の食と栄養について益城町の事例
    - 松原 慶明氏（日生協 サステナビリティ推進部）：生協における食と栄養にまつわる支援活動
    - 明城 徹也氏（JVOAD事務局長）：NPOが取り組む食と栄養課題
  - ・ 分科会主催・ファシリテート：味の素ファンデーション



2019年10月19・20日開催のぼうさいこくたい2019  
（防災推進国民大会）にも同様の枠組みでエントリー  
（主催：内閣府・防災推進協議会・防災推進国民会議）



# 産官学民のパートナーシップ、 プロジェクトのプラットフォーム化で加速





---

ご清聴ありがとうございました。

