

平成28年2月 定例記者会見資料【情報提供シート】

【事業・施策用】

タイトル	～ 東日本大震災から5年、その教訓を反映して ～ 市非常災害用備蓄食料の“完全アレルギー対応”を実現します。
1 目的	東日本大震災から、まもなく5年。多くの教訓を遺したこの震災から、当市は多くのことを学び、そして様々な災害対策を実施をまいりましたが、今年度（平成27年度）より、これまで進めてまいりました「市非常災害用備蓄食料の食物アレルギー対応」の一層の拡充強化を図るものとして、これまで課題であったアレルギー原因食材のひとつ“小麦”を使用しない製品導入を決定することにより、当市は全国の自治体でもあまり例のない“被害想定に基づく非常災害用備蓄食料のすべての計画数量分の完全アレルギー対応”を実現します。（3年後の平成30年度完了予定）
2 内容	これまで当市保有の非常災害用備蓄食料で、唯一アレルギー原因食材（小麦）を使用する「クラッカー・ビスケット類」について、今年度（平成27年度）より、原材料に小麦を使用せず、米粉など使用製品「尾西のライスクッキー」（製造：尾西食品株式会社）に切り替え、小麦不使用製品の継続的導入を進めます。
3 経緯	日本小児アレルギー学会は、平成27年8月、アレルギーのある小児向けの災害用食品の備蓄に関する提案をまとめました。（別紙1参照）このなかで、アレルギー用備蓄食料として、通常の備蓄用ミルクの3%相当分、小麦アレルギー対応品は、小児の2%相当分を自治体において備蓄することが妥当との目安を示しました。 これは東日本大震災において、ミルクアレルギーの乳児に飲ませるアレルギー用ミルクが入手できない、あるいは特定食材にアレルギーのある方が、アナフィラキシーへの懸念から避難所の食事を食べられないといった教訓を取りまとめたものですが、当市は、この提案以前の平成25年度より市保有備蓄食料のアレルギー対応を進めてまいりました。そして今回更なるアレルギー用備蓄食料の拡充強化として、食物アレルギー完全対応を実現することで、安心安全が実感できるまちづくりを進めます。
4 効果	東日本大震災などで明らかとなった非常時の備蓄食料に関する課題解消など、以下の効果が期待されます。 ①保護者が市外の職場などから帰宅困難になり、こどもだけで避難する事態になっても、市保有品であれば、アレルギー症状の有無による飲食可否の食材について判断を誤ることがなくなり、また知らずに原因食材を食べてしまい、アレルギー症状を悪化させるなど命に関わる危険性を低減することができます。 ②アレルギー症状のため、「食べるものがなかった」とか「食べられないと言ったら、わがままを言っていると勘違いされた。」などの状況を未然に防ぎ、非常時だからこそ皆が同じものを遠慮なく食べることができる環境をつくります。 ③当市の「子育て環境日本一」を防災面からアプローチします。
5 対象者	当市被害想定に基づく被災者4,900人※左記人数の3日間（9食分）約44,000食対応
6 その他	<ul style="list-style-type: none"> ・その他の主食となる非常災害用備蓄食料（アルファ米、おかゆ）についても、アレルギー対応製品を継続導入します。 ・ミルクアレルギー対応の粉ミルクは、通常の備蓄用ミルクの約6%相当分と併せて、2種類のアレルギー対応粉ミルクを継続導入します。 ・当市は、アレルギー対応製品導入に際して、年齢などを考慮しつつ、また可能な限り多種多様な製品を備蓄することで、味わいや嗜好など幅広い対応に取り組んでいます。 ・各家庭でも災害に備えて、日頃から3日分以上の備蓄を行う必要はありますが、非常時には、様々な被害などの発生も予想されることから当市は、不測の事態に対応する最低限の備蓄食料確保に努めます。
7 資料	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模災害対策におけるアレルギー用食品の備蓄に関する提案（別添参照） ・尾西食品株式会社「尾西のライスクッキー」サンプル品
8 担当課	危機管理室 危機管理政策グループ 担当者：鎌田（かまた）・小山（こやま） 連絡先：0297-60-1583（直通）