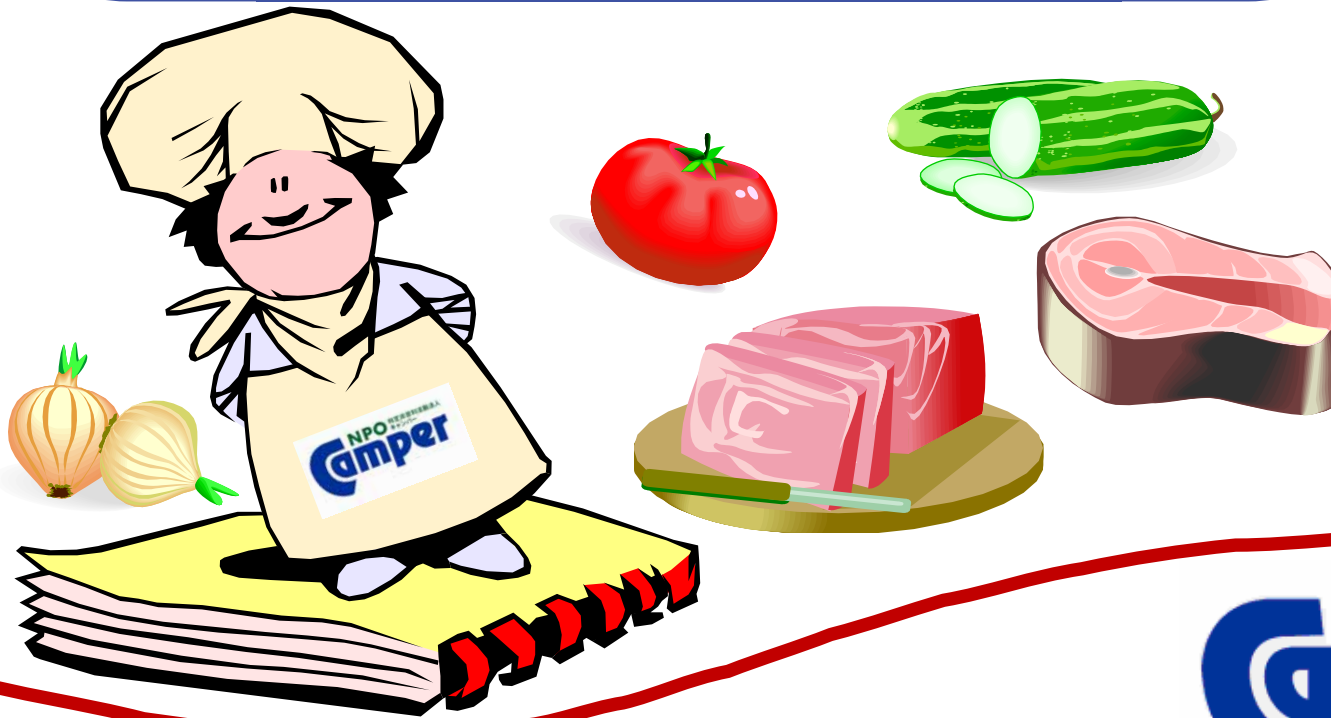


日本調理科学会様向け説明資料

NPO-CAMPER 災害派遣部門 2005年6月13日

僕たちの使い方マニュアル(仮称) (Red Book)



「目次」

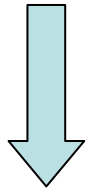
- 1 「僕たちの使い方マニュアル」発行経緯 （現地ボランティアセンターの重要な役割）
- 2 「僕たちの使い方マニュアル」 の内容
- 3 「僕たちの使い方マニュアル」は年一回更新、配布します
- 4 「僕たちの使い方マニュアル」作成手順
- 5 心理面の課題
- 6 衛生面の課題
- 7 調理面の課題
- 8 栄養面の課題

「僕たちの使い方マニュアル」発行経緯

(現地ボランティアセンターの重要な役割)

1

災害時、現地ボランティアセンターには
沢山のボランティアが、全国各地から駆けつけてくれます。

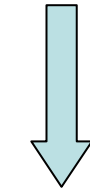


災害地



2

集まったボランティアの特性を生かし、
必要な作業を割り振るのも重要な仕
事の一つです。



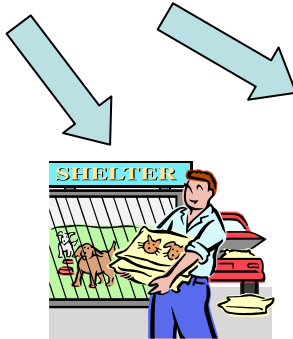
ボランティアセンター

3

でも、初めて会った人の
特性を知ることは一苦労。

4

だから、予め
NPO-CAMPER
の使い方
を知って頂くために
作成します



1

僕たちの使い方マニュアル(仮称)
(Red Book)

「僕たちの使い方マニュアル」の内容

1

NPO-CAMPERが出来ること

想定規模(人数・期間)、動員人数、動員地区、日頃の活動

2

キャンパー呼び出し連絡網

全国ブロック単位、携帯番号、アマチュア無線コールサイン

3

利用する機材・使用方法

機材の種類・数量、写真入り使用方法説明書

4

調理できるメニュー(地域・年齢)

日本調理科学会提案メニュー集(メニュープロジェクト)

5

レシピ集・栄養価表示

日本調理科学会提案メニュー集(メニュープロジェクト)

6

調理方法・必要人数・必要機材

調理に必要な写真入り取説

2

僕たちの使い方マニュアル(仮称)
(Red Book)

「僕たちの使い方マニュアル」は年一回更新、配布します

1

担当者が変わっても、毎年更新版を届ける事で、システムを風化させない

2

他のNPOにも呼びかけ、内容を厚くする
例えば、古着を扱うNPO、老人ケアが得意なNPO等

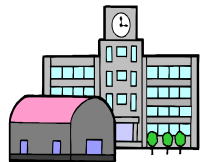
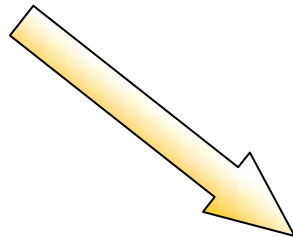
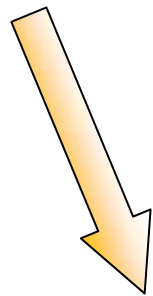
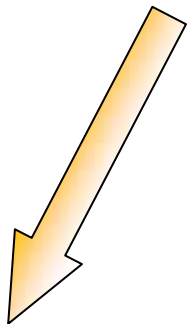
3

現地入りしたNPO-CAMPERメンバーが
少人数でも、被災者、現地ボランティアの手を
借りる事で活動が出来る

4

距離的に派遣不可能な
地域でも、予め
これが有れば安心

3



全国の県社会福祉協議会



NPO Member
全国の発起人



日本調理科学会
6支部

僕たちの使い方マニュアル(仮称)
(Red Book)

「僕たちの使い方マニュアル」作成手順



実際の調理・試食
写真撮影
調理マニュアル作成



課題提出

1カ所の炊き出し規模: 500名を2週間
被災地の衛生・栄養・心理・調理面を
考慮し、燃料・調理機材・食材の制約、
地域特性に配慮等の要望を纏める。



日本調理科学会
全国6支部

メニュー・レシピ・調理法
指導



調整・確認



完成

僕たちの使い方マニュアル(仮称)
(Red Book)

心理面の課題



普段の生活の雰囲気を作る



プロ用機材の使用
ディスプレイ
目の前で調理した温かい食べ物を配膳
炊き出しを意識させない、日常的な献立（自分たちが食べたいもの）
食後のコーヒータイム・おやつ 甘いものが好まれる
被災を忘れさせるように共同作業を取り入れる



メニューを公開し期待感を持っていただく
挨拶、呼びかけ、世間話等コミュニケーションをとる

配膳待ちの環境を配慮

季節・天候（明るさ・雨・風・雪・寒さ・暑さ）等



衛生面の課題



小国では食材をその都度持ち込んだので、保存はしていない。
距離的に可能であればこの方法がよい



大量に持ち込んだ食材の保管方法
冷蔵庫は使えない（キャンピングカーの冷蔵庫は使用可）
クーラーボックスは利用可能だが、氷の手配は難しい
冷凍物を前日に搬入し、翌日使う
常温保存可能な食品

食材の供給ルート・システム
現地の水は使えない可能性がある
調理機材・食器類の衛生管理
衛生管理責任者の配置は？
季節・天候（雨・風・雪・寒さ・暑さ）
調理者の消毒・マスク・バンダナ・エプロン等
使い回しのきく油等の保存・保管

虫対策・直射日光・土埃

調理面の課題



持ち運び可能なコンロ（25kg以内）として15,000カロリーを想定

被災地での入手しやすい燃料

持ち運び可能な燃料としてLPガスを想定

代替燃料を要検討

作る時

配膳を考えた時の調理機材・食器類の選択とレイアウト

後片づけを考えた調理機材・食器類の選択

配る時

配膳の仕方（機材・その他） 配る順番？バイキング？

食器（使い捨て容器？）、お盆

調理機材・配食のレイアウト（動線の考慮）基本的レイアウトとメニューによる配置

季節・天候（雨・風・雪・寒さ・暑さ）対策

風防の取り付け

残菜・残飯処理



栄養面の課題



子供・老人への配慮
病人食への配慮（塩分制限等）
アレルギーへの対策



その他

車両が進入できない場合
消耗品（食器）
NPOキャンパー オリジナルグッズの製作（大判バンダナ・エプロン・名札・名刺等）
複数メニューを選べるシステム

