

賞味期限の近い防災備蓄食を有効活用しようと、四日市市萱生町の四日市大と四日市看護医療大の学生食堂で12日、備蓄食をアレンジした料理の試食会が開かれた。新

学期が始まる4月以降、食堂で本格的に提供することも考えており、こうした取り組みは全国の大学で初めてという。

(片山さゆみ)

防災備蓄食アレンジメニュー



四日市大、四日市看護医療大 学生食堂で試食会

学生たちの防災意識を高め、SDGs(持続可能な開発目標)の理念を広めるきっかけにしようと、一般社団法人「日本非常食推進

4月からの提供も視野

品の情報を集め、大学側の求めに応じて寄付する仕組みを整えた。両大学は同じ敷地内に隣接しており、食堂は共用となっている。試食会には、アルファ米のピラフにホワイトソースとチーズをのせたグラタン、缶入りのパンを使ったフレンチトースト、サンマの缶詰を使った卵焼きなど総菜四品、デザート二品が並んだ。食堂の調理を担当するプラトンホテル(同市西新地)がメニューを考案した。

学生代表で参加した四日市大環境情報学部二年の小林裕大さんは「非常食はパサパサという印象があったが、とてもおいしかった」と感想を話した。四日市看護医療大看護学科三年の荒

防災備蓄品をアレンジしたメニューを試食する大学関係者ら＝四日市市萱生町で

木琴美さんは「備蓄食の種類について知ることができた。自宅でも応用できると思う」と話していた。両大学の副学長も参加した。JEFOの古谷賢治代表理事は「今の防災食は種類豊富でおいしく、捨てられるのはもったいない。防災やSDGsを考える契機とするためにも、取り組みを広げていきたい」と話した。