

おいしさと健康

Glico News Letter

「もしも！の時こそ、いつもの味を」

～高まる防災意識と変化するニーズに応えた、非常用備蓄食料～



火山活動や地震の活発化、台風やゲリラ豪雨による洪水、土砂崩れなど…。近年、日本が災害大国であることを改めて感じさせる事象が頻繁に起こっています。もはや、天災は忘れる前にやってくるものとなり、防災意識や、防災グッズ・備蓄食料への関心の高さが維持されています。そんな中、実際の災害時に使用された現場からの声によって求められる物も変わってきており、必要最低限なものから、工夫を凝らされた物、より質の高い物へと進化しつつあります。江崎グリコでもそのようなニーズにお応えできるよう様々な工夫を凝らした防災保存食などをご用意しています。いざという時にあると安心できる、江崎グリコの防災関連食品をご紹介します。(2015年8月発行)

1. 保存性だけじゃない。進化する防災食

2011年の震災を機に、大きく拡大した防災食市場。その後も日本各地で様々な災害が起こっているという背景もあってその市場は減少することなく横ばいを維持しており、いざという時のための食料備蓄は社会全般に定着し続けています。

そんな中、災害時に使用した方々の声に応えた商品も各社が手がけるようになっており、保存性だけが問われてきた防災食市場も、新たな工夫や質の高さを実現してきています。

災害を経験された方々が痛感されていたのが、不安や不便な環境からくる多大なストレスでした。いかに休養・休息をとり、そのストレスを軽減させるかなどが避難生活の課題となっています。防災食にも必要最低限の生命を維持するだけでなく、そのストレスを解消するというニーズも求められるようになっており、一見防災食に見えないような、見た目にもおいしい防災食など様々な商品が開発され、多彩な進化を遂げています。

● 進化した保存防災食

味にこだわった商品「おいしい防災食」

「味けのない食事では力がでなかった」などの被災者の声をもとに、アルファフーズ株式会社が開発販売しているのは、味にこだわった、見た目にもおいしい防災食。いつもの食べ慣れた家庭料理が味わえる防災食を実現しています。栄養バランスが考えてあり、温めても常温でもおいしく食べられる工夫を施してある防災食です。



いざというときもホットとできる、防災用本格コーヒー



東京高木珈琲では、焙煎して(豆を焼いて)間もない新鮮なコーヒーを独自の製法で真空パック。本来、2週間ほどで酸化してしまうコーヒーの長期保存に成功しています。災害時、とにかく温かいものが欲しかったという被災者からの声があり、気持ちが落ち込んでいる現場で癒しの効果が期待が持てる防災飲料です。

栄養バランスに配慮した商品

災害時にどうしても不足するのは野菜です。そこでカゴメが開発したのは、賞味期間(開封前)5年半の野菜ジュース。時間がたってもおいしく飲めるように野菜を組み合わせるなど、工夫が施されています。1本あたり、1日に必要とされる350グラム分の野菜を使用。被災時の健康維持に役立つとされています。



●江崎グリコの保存防災食

災害時も安心の食べ慣れたメニューや味でストレス軽減

「ビスコ保存缶」・「保存用ビスコ<コンパクトタイプ>」

「防災用に長期保存できるビスコを」という思いのもと開発され、累計900万個以上を販売。食べやすいクリームサンドで、歯が生えて間もないお子様からお年寄りまで幅広く食べられます。自治体や企業向けに大量を備蓄しやすいコンパクトタイプも発売しています。

■ビスコ保存缶



■保存用ビスコ<コンパクトタイプ>



開発担当者のコメント グリコお客様センター センター長 上野 理恵

阪神・淡路大震災当時、私自身も小さな子どもを抱えて不安な思いをしました。その経験をもとに開発しました。ビスコ缶にはおなじみの“ビスコ坊や”をデザイン。お腹を満たすだけでなく、気持ちを少しでも和らげてくれるようにという思いを込めました。

「常備用カレー職人」

グリコの本格的なレトルトカレーシリーズを長期保存可能な仕様に改良して販売。常温でも固まりにくい植物油脂を使用しているため、温めなくてもなめらかで食べやすくなっており、災害時などの火気を使えない環境でも、おいしいカレーを楽しむことができます。



開発担当者のコメント 食品マーケティング部 佐藤 俊介

災害時にお客様より「温めずに食べても良いですか?」という問い合わせを頂き、そのまま食べられるカレーの開発を考えました。植物油脂の他にも、包材や配合を検討し、従来のレトルトカレーよりも風味を持続することを実現しています。不安やストレスを感じた状態においては「おいしい食事」も大変重要であると考えます。人気メニューの「カレー」で、皆さまが元気になっていただけるお手伝いができればと思います。

お口も気分もリフレッシュできる口中ケア商品

ポスカ プレオ スーパー
「POs-Ca」・「BREO SUPER」

避難所では水も貴重なため、歯みがきなどの口中ケアが難しいこともあります。そこで手軽に口内環境を整えることができる口中ケア商品が重宝されるのです。初期むし歯対策ガムである「POs-Ca」は丈夫な歯を保ってくれます。「BREO SUPER」は食後のニオイを元からすっきりできる口中ケアタブレット。お口も気分もリフレッシュできます。災害時は健康面も考えた防災食も準備しておく必要があります。

■初期むし歯対策ガム
POs-Ca



■お口のマナータブレット
BREO SUPER



※初期むし歯: 歯のカルシウムが溶け出した状態。穴があく手前の状態。



開発担当者のコメント ガム・キャンディマーケティング部 河瀬 茂宏

震災時に「POs-Ca」をお送りした被災地の方から「歯みがきしにくい環境だったのでとても助かった」というお声を頂きました。お腹を満たす食品だけでなく、このような口中ケア食品も役立てていただければうれしいです。

職場での、いざと言うときの緊急用食料に

「オフィスグリコ」

「置き菓子®」として新たな市場を創造した「オフィスグリコ」は、現在オフィスなどの場所に約12万台設置されています。小腹を満たすお菓子やリフレッシュできるお菓子が入ったこの「オフィスグリコ」、緊急時には食料備蓄ボックスへという役割を持つことが注目されています。



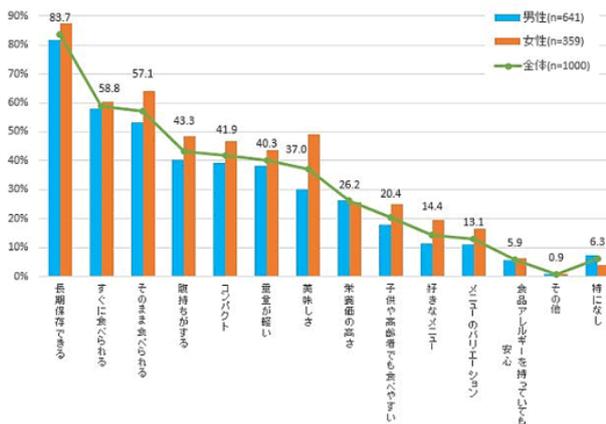
開発担当者のコメント オフィスグリコ推進部 古藪 啓介

普段は仕事の合間の小腹満たしや、仕事仲間とのコミュニケーションツールとして活躍していますが、非常時に帰宅が困難所になった際に、オフィスグリコが緊急用食料として非常に役立ったとのお客さまからの声もいただいています。

2. ますます高まる防災意識

現在、防災対策を意識している人は約6割にも上り、依然高い意識を保っています。そんな中で災害時の不安項目の上位は「家族・親族の安否」に続き「食料や飲料水の確保」が上がり、食料を備蓄している割合も約7割に達しています。備蓄している防災食は「飲料水」がトップで、「ラーメン」が定番である「乾パン」を抜いて2位に浮上、そしてビスケットと続いています。他にもカレーやパスタにスープ、味付きご飯などが登場しており、普段も食しているメニューがランクインしています。

■男女別 防災食に求める機能（複数回答）



■備蓄している防災食 (%)

飲料水	41.8
ラーメン	27.9
カンパン	22.3
ビスケット	20.7
白米(炊かれた状態で、保存できるもの)	19.6
備蓄米(炊かれていない、生の状態の米)	19.4
カレー	17.8
パスタ/スパゲッティ	16.7
味噌汁	14.5
キャンディ	13
味付きごはん(五目御飯/ドライカレー/ピラフ など)	12.1
栄養機能食品/栄養機能バー	11.2
スープ	10.9
パン	10.7
餅	10.6
うどん	10.3
梅干し	9.2
お粥/雑炊	7.6
せんべい	6.9
魚の煮物	5.3
ようかん	4.2
肉の煮物	2.3
ウインナー	1.9
野菜の煮物	1.2
ハンバーグ	0.8
焼き魚	0.6
その他	2.8
備蓄していない	29.6

また、防災食に期待する機能として、長期保存できて「すぐに」「そのまま」食べられるという従来のニーズに加えて「おいしさ」も重視されだしており、その傾向は女性に顕著に表れています。

一方で防災食の賞味期限をこまめにチェックしている人は少ないようです。いざというときには賞味期限が切れていた！ということも…。いつおこるのか分からないのが天災です。明日のため、10年後のために、防災食の賞味期限のこまめな点検が重要になってきます。

【アンケート概要】「防災に関するアンケート」株式会社ドウ・ハウス2014年8月実施：インターネットリサーチサービス『myアンケートASP』を利用し、『モラタメ.netR』会員のうち20歳～69歳の男女へ「防災」に関するWEBアンケートを実施。有効回答1,000人。

3. 年に1回食料備蓄の見直しを

東日本大震災を機に長期保存できる食品を購入した方も多いと思われます。その震災から5年目を迎えて、そろそろ賞味期限が切れているものが出てくるタイミングになります。あるから安心と思わず、自宅の備蓄食料を定期的にチェックすることも重要なのです。

たとえば9月1日の防災の日を防災用品点検の日とし、一年間使わずにすんだことを家族で喜びながら賞味期限をチェックします。比較的古くなった物は無駄にせずおいしく食べて、新しい食品に入れ替えるのです。この無駄のない備蓄方法を江崎グリコは皆さまに提案していきます。

災害大国だからこそ、防災大国へ。江崎グリコは皆さまの安全・安心を「食」という面からサポートできるよう、これからもさまざまな備蓄食料を開発していきたいと考えています。

災害対策用保存食のポイント

災害に備えて「自助」の取り組みが不可欠です

大規模災害に備えて食料や飲料水などを1週間分備蓄する必要があります。

- ① “すぐに” 食べられるモノ
- ② 食べ慣れたおいしさ” で安心感を感じられるモノ
- ③ 1週間食べ飽きないメニューのバラエティ

災害が発生しても、地域での「共助」や自治体からの「公助」以前は、「自助」こそが生命線になります。そのためには最低でも1週間分の食料と飲料の備蓄が必要となります。そして、この1週間分の食料備蓄も時系列で考えるべきでしょう。

発災直後3日間は、封を切ってすぐに食べられるモノと飲み物で食をつながなくてはなりません。このとき大切なのは、自分の好きな食べ物や食べ慣れた食品を準備しておくことです。混乱の最中でもホッとした安心感を感じることができます。

発災4日目以降は、次第に1日3食のメニューとデザートなど、食のバラエティも求められます。保存用ビスコは発災直後には主食としての「腹の足し」に、時間が経過し少し落ち着いた状況ではおやつとして「心の足し」にもなる、優れた備蓄食のひとつとして推奨します。

「共助」「公助」においても、多くの人々が食経験のある「ロングセラー品」を採用することが重要なポイントになると考えます。



甲南女子大学
奥田和子 名誉教授