

災害時のセントラルキッチン方式を中心とした食事支援の実施方法・タイムラインの実際例（令和6年能登半島地震被災地3市町でのヒアリング結果より）

※以下でご紹介する実際例以外にもセントラルキッチンを実施したケースもあるかと思いますが、代表例として取り上げていますので、その点ご注意ください。

1 穴水町

○穴水町役場・ボランティア団体：セントラルキッチンを実施

・令和6年1月5日

ボランティア団体が穴水町に到着し、昼に炊き出しのカレーを提供。以降、継続的に実施。

・令和6年2月27日

林業センターの厨房でセントラルキッチンの稼働を開始。

※セントラルキッチンは穴水町と飲食店組合が中心となって実施、サブキッチン（当初炊き出し拠点としていた施設）としてボランティア団体と調理を担った関係事業者が中心となった取組も併せて実施。

セントラルキッチンで作った弁当は200食程度で、残りの数百食は、サブキッチンで作っていた。サブキッチンでの調理を担った関係事業者は、避難所以外の集落への配達も担っていた。

セントラルキッチンでは、食事の栄養面については、町の管理栄養士に献立を確認してもらい、不足している栄養素を補うための献立を考えた。

セントラルキッチンでは、食材の調達について、食材そのものは町で準備した。

セントラルキッチンでは、食事の配送先は、3～5人程度の規模の避難所や住宅も含めて、約30か所に配達していた。また配送については、飲食店関係者に限らず、ボランティアに協力してもらった。

・令和6年5月末

活動を終了。水道の復旧や地元スーパーなどの営業再開、配食サービスの再開を受け、食事支援は目途がついたと判断した。

2 輪島市

(1) ピースボート災害支援センター

輪島市は輪島地区、門前地区、町野地区の3つの各地区でセントラルキッチン方式が実施された。

輪島地区では(2)の飲食店を中心としたセントラルキッチン方式を実施。

門前地区は3月以降、セントラルキッチンを開始。公民館の調理場がいくつか活用できる状態であったため、地元住民がお互いに材料を持ち寄り、調理した。住民自身が疲弊していたが、完全に住民による調理をやめると住民の活力が落ちてしまったため、お弁当と住民の調理を併用するよう呼びかけた。

町野地区では地元の料理人が避難所の図工室を炊き出しの場所として確保し、避難者及び在宅の住民の食事を作っており、一番多い時には朝昼晩で1日約2000食を作っていた。

輪島市では数百の団体が20万食以上の炊き出しを実施したが、1回限りの単発の炊き出しへ費用を支払うことは事務的にも手が回らず、一定期間以上対応した場合にのみ費用の支払いが行われた。

(2) 輪島地区飲食店：セントラルキッチンを実施

・令和6年1月3日

店のスタッフと近所の料理人に声をかけ、約800人分の食事を作った。

・令和6年1月6日

食事を配送するシステムができた。

・令和6年1月7日

約1,500人が避難している避難所に食事を提供開始。

・令和6年1月10日頃

地元飲食店のメンバーが15~20人程度集まり、車の確保もできて2,000人前の食事を準備できる体制が整い、避難所に晩御飯を届けることにした。調理チーム、ご飯を炊くチーム、洗い物チーム、野菜を切るチーム、配送チームという形で仕事を分担した。

炊き出しを開始した当時は、プロパンガスと、20個のカセットコンロ・鍋を並べて調理していたが、専用機材を入手してから、たくさんの食事を提供できるようになった。

当初は食材の確保が大変であったが、高齢者の避難者が多い中、カップラーメンやレトルト食品ばかり食べていたため、薄味や野菜多めの食事を意識した。また、できるだけカット野菜ではなく地元の野菜を使おうと意識していた。

アレルギーの対応について配慮し、えびやかにななどの甲殻類やナッツは使わないことを徹底していた。

食材は、近隣の農家や商店から提供を受けた他は、関係事業者が毎日金沢から水と一緒に食材を持ってきてくれており、前日に必要数を連絡していた。

目の前にやるべきことがあったことで、自分たちも元気になるのが分かった。

過酷な状況の中、食事が避難者の心の支えになっていた。あたたかいスープだけでもよいので、改めて食事は重要だと思った。

・令和6年2月8日

消防署や市役所、小中学校、公民館など様々な地域の避難所の23か所に1,670食を提供。

・令和6年2月中旬

市が避難者への食事支援に対してお金を出せることになった。

・令和6年6月

仮設住宅が完成し始め、食事の必要数が減っていき、大規模な配送は終了した。

(3) (2)のセントラルキッチンに参加した飲食店

- ・様々な分野の料理人が炊き出しに参加したため、材料さえあればメニューには困らなかった。
- ・飲食店組合のももとの知り合いや家族も誘い、一緒に活動した。みんな快く参加し、集まってみんなで仕事できることを楽しんでいた。
- ・食事の配達はすべての調理が終わってから3人程度で行い、配達が終われば翌日の仕込みをし、最後にまとめて洗い物をした。
- ・衛生管理については、肉は冷蔵庫で保存、野菜は常温保存していた。また山水は加熱してから使っていた。
- ・活動初期は設備が整っておらず、約200人前を作れる大きな鍋での調理を3～4回繰り返すなどしていた。設備が一通りそろうには1か月程度かった。
- ・水の調達は、調理用については支援で届いていたが、洗い物用については山に汲みに行っており200リットルを1日に3回程度運んでいた。

3 珠洲市

(1) ピースボート災害支援センター (PBV) : セントラルキッチンを先行して実施

・令和6年1月3日

PBVが珠洲市入り。

・令和6年1月6日

食事の支援を開始。避難所の屋外にテントを張り、調理器具を並べて炊き出しと実施。当初は水が出ず、調理、洗い物ができなかったため、パックのご飯、スープとおかずをメインに昼食を提供。

・令和6年1月中旬

デイサービスセンターの調理場でセントラルキッチン方式での支援を実施。1日に300～400食の食事を作り、避難所のほか、避難所となった学校に通う子どもへの給食、特別支援学校の給食、福祉施設の食事としても提供。車で15分程度の5か所へ届けており、温かいものを提供できるよう、現地で温めてから配布した。

受給者の年齢層が幅広かったため、レパートリーを増やしそれぞれの年代が楽しめるよう意識し、味や食材の偏りがないように野菜多め、タンパク質がしっかり取れるなど栄養バランスにも考慮したメニューとした。また、寒い冬の時期のため温かい食事を届けることを大事にし、食中毒のないよう衛生面に気を付けた。

食料は、缶詰、災害備蓄食など長期保存できるものはある程度届いたが、米、野菜、調味料等は自身で買いに行った。

炊き出しに関わるメインのスタッフは1～2名で、1日3～7人のボランティアも参加し、調理や配膳を実施した。

珠洲市から依頼を受け、炊き出し団体の支援調整も実施。炊き出し支援窓口には1日に50～100件の問い合わせがあり、重複ないように調整。

※支援調整は、令和6年1月～11月までPBVで実施。その後は珠洲市福祉課へ引き継いだ。

市や社協に炊き出し支援を実施したい団体からの問い合わせがあったが、対応できる人員がいない状況であった。

・令和6年3月

3月中旬頃になると、行政での食事支援が整い、また4月以降には特別支援学校や福祉施設が利用していた弁当業者の営業再開により、炊き出しを終了。合計で、18か所に約13,000食を配食した。

資金は、団体独自で寄付を募っていたため、市への請求はしていない。ただし炊き出し支援も災害救助法の対象となるため、炊き出し調整窓口として、申請の条件を満たしている団体には市への申請が可能な旨を伝えた。

(2) 珠洲市（珠洲市健康増進センター）：市全体の配食（セントラルキッチン）を調整

住民にバランスのとれた栄養のある食事を提供したい行政と店舗が使用できず生業をなんとかしたい業者の官民連携で実現した。

市内の弁当業者 1 者、市内の飲食店 4 者、その他弁当配送業者などと連携し、市健康増進センター 2 階や直売所の食堂で調理を行い、避難所への弁当配布を実施。一時は 7 万食を配布した。

令和 6 年 3 月には 50～56 か所の避難所に弁当を配布しており、在宅避難をされていて弁当が必要な方には、申し出てもらい、在宅避難者は最寄りの避難所に取りに行く形としていた。

(3) 市の食事支援（セントラルキッチン）に参加した飲食店①

・令和 6 年 3 月 14 日～8 月 19 日

被災して店舗が使えない飲食店主が集まって避難所用の食事を作るので、場所を提供してほしいと珠洲市に申し入れたところ、珠洲市健康増進センター 2 階の調理実習室を使う許可があり、3 月 14 日からセントラルキッチンを実施することとなった

8 店舗の飲食店が参加し、また呼びかけにより集まった 20 名程度が仕事として参加した。避難所には、地震によって店が倒壊したり会社が再開しなかったりして仕事の無い人が多く、人集めは難しくなかった。

人員は、調理担当と詰め込み担当に分かれ、調理担当は午前 7 時半から、詰め込み担当は午前 8 時半から業務を開始。配達業務まで任されていたので、可能な人が自車で配達したほか、配達用の人員を 1 人雇っていた。避難所で避難者の年齢や健康状態、食べたいものの希望を聞き取り、献立に反映させた。

食事を届ける避難所は 15～20 か所、提供数は 500 食／日からスタートして、5 月中旬までは 1400 食／日で推移し、一時は 1700 食／日まで増えた。

健康増進センターには学校の調理室程度の設備しかなかったため、ガス口炊飯器を 8 台、保温ジャー、フライヤー、電気炊飯器など、それぞれの店から無事だった機材を集めて不足を補った。ガスの増設も必要だったため業者を呼んで設置。当初、珠洲市全体で 2700 食／日必要と聞いており、1,000 食は引き受ける計算で準備した。

食材の仕入れは、1 週間～10 日分をまとめて行い、冷凍食品は食品メーカーから注文し、野菜は参加した飲食店の友人である八百屋が集めて届けてくれた。冷凍ストッカーを持ち寄ったが、ストックできる量には限りがあるため、冷凍食材は配送業者に毎日分けて届けてもらうようにした。生ものの調理は野菜に限り、肉は冷凍のものを一気に過熱して使うなど衛生面に配慮した。また、米は地元産を使用した。

カロリー計算等、メニュー等は飲食店に任せてもらい、季節が感じられるもの、明るい気持ちになれるものを意識して作った。濃い味や傷みやすいものは避け、ボリュームのあるものの提供を心掛けた。また献立表にはアレルギーを表示し、弁当と一緒に避難所へ配達した。食事の提供が 1 か月続くと、献立のベースができたが、副菜は変えるようにした。

市から、手洗いや消毒、弁当を運んだ先の保存場所などの指示があり、食中毒を防ぐため、服装に注意し、あたたかいご飯とおかずは分ける、暑い時期は保冷剤の使用など、衛生面には充分気を使った。

配送用の容器は市に手配してもらい、保冷剤はそれぞれの店から持ち寄り、弁当の容器は飲食店で仕入れた。

1人、配送専門の人員がおり、仕入の段ボール処理、外回りなどを担当。途中から保冷車（2トン車、軽自動車の2台）のリースが受けられるようになり活用した。調理担当の8名も適宜配送に回り、人数が足りないときは2往復した。

提供する数量が急に変更になることもあったが、増えても50食程度で、慣れもあり、対応できた。

費用については、5～10日、または1か月半程度に一度市へ請求し、5日後に入金があった。仕入れ業者には半月毎に支払うなどして、信用関係を築いた。市と平時から協定を結ぶなど事前の取り決めを行い、スムーズに取組が開始できればよかった。

経理は1人担当を置き、対応した。

詰め込み作業を行う人員の人件費は、各店舗が雇用し、給料を支払うという形をとっていた

「珠洲避難所弁当事業」という一つの事業に複数の飲食店が参加したので、売り上げに係る税金の取り扱いが難しかった。組合などの形で事業を運営し、雇用の責任を取るかたちをとることができれば簡単だったと思われる。

8店舗の事業主が集まったが、個人が急に集まったことに特に難しさは感じなかった。

需要（必要とされていること）に対して供給が無いのはいけないという使命感で活動した。

調理できる施設の確保が最優先だと感じた。

（４）宝立小中学校避難所運営責任者：避難所での炊き出し等を実施

・令和6年1月1日～

1日に避難所が開設されたが、学校の調理室は排水不可となっていたため使用できず、駐輪場に屋根を張りプロパンガスと机を設置して、3日までに調理の環境を整えた。避難者の中に学校給食の担当者がいたためリーダーとし、1日約600食を提供。1月14日から自衛隊の炊き出しが行われ、一日一食（ごはん、みそ汁）の配給により、炊き出し班の負担が軽減された。また、キッチンカーの支援者と連携でき、主に昼食を提供してもらった。

・令和6年3月14日～

市からの弁当の配布の開始。避難所では班長を据えており、毎朝のミーティングで班長から弁当の必要数を聞き取っていた。市からは週の最初に報告した個数の弁当が1週間の間届いたので、過不足が生じることがあった。

弁当の保管場所については、日の当たらないところ、夏場はエアコンのあるところとし、食中毒対策に配慮した。

市によって栄養面も考慮された弁当が毎日1食配布されるのは安心感があつた。

・令和6年8月下旬

宝立小中学校を避難所閉鎖。残っていた20人程度の避難者は公民館に移り、公民館には調理場もあるので、朝食、昼食は自分たちで調理できる状況にあった。食事などできる限り避難者自身で生活をしてもらった。（自分で調理できる状況にあるにも関わらず作りたくないという人が出てくる状況は避けなければいけないと考えていた。）市からの弁当は避難所が閉鎖されるまで1日1食分は支給された。

避難所運営スタッフの中に調理師資格を持つ者がおり、避難所開設中は弁当以外の食事面で支援してもらい、キッチンカーチームとともに食事全般に関わってくれた。