



☆日本災害食セミナー 参加

- 都内の備蓄は、1900万食（人口1300万）で、災害時は、一日で消費され、飢餓状態に陥る。
備蓄品の賞味期限切れは、配布してもほとんどが口に入らず捨てている。
効率の良い備蓄の管理方法と調理方法が求められている。
- 首都圏では、流通の発達により在庫を持たないコンビニ等では、備蓄のストックが十分でない。
備蓄品は、拠点ごとに大型の備蓄倉庫が求められ、管理方法は、可動式で、ローリング方式が良い（イメージは、自動倉庫）
- 日本災害食学会
フードメーカー向けの認証基準の説明

☆展示会場のリサーチ（出展は、例年とほとんど変わっていない）

テーマに分けて見学

1. 家具転倒
棚や本の飛び出し防止（会社向け）の紹介が多かった
2. 備蓄品
ケーキの缶詰が美味しい。
3. 福祉
 - 車いすがリヤカーに変身する治具は、リヤカーが引けない狭い道などで有効か
 - 人を階段から降ろす機器
 - シェルター
2社展示、ハーフサイズは、無いとのこと、ネットでリサーチが必要
 - ヘルメット
展示する業者が多く、種類も増えた。
 - 避難場用版ボールでできたカプセルホテル風
4. 防災
会社向け防災グッズ