

自主防災会活動報告書

報告者

小泉区自主防災会

氏名

報告日 平成30年7月19日

| | |
|-------------|---|
| 実施団体名 | 小泉区自主防災会 |
| 実施日時 | 平成30年7月14日 土曜日 午前7時00分 ~ 13時00分 |
| 実施場所 | 小泉集会所 |
| 参加人数 | 70人 |
| 活動内容 | 非常食を使った炊き出し訓練 |
| 活動の目的 | 備蓄されている非常食を区民に提供できる自主防災組織にする |
| 参加募集の方法 | 回覧 |
| 市ホームページへの掲載 | <input checked="" type="checkbox"/> 可 ・ 否 |
| その他 | |

※市のホームページ等に掲載させていただける場合は、風景の写真なども添付してください。

上尾市 総務部 危機管理防災課

直通：048 - 775 - 5140

FAX：048 - 775 - 9927

Email：s105000@city.ageo.lg.jp

平成30年度炊き出し訓練実施計画

H30. 6. 16 (土)

1. 目的

災害時に、氷川山公園（現在、避難場所の指定はされていない）、集会所、八合神社等広い場所へ小泉区民が一時避難したときに、備蓄されている非常食を提供できる「小泉区自主防災会」組織に近づける。

2. 訓練内容

上尾市備蓄の非常食アルファ米（五目米）をもとに、昼食1回分の炊き出し（700食）を区民に提供する。

3. 組織とメンバー

統括責任者：松本 卓第三代理（自主防災会主担当）＊ボランティア担当を兼務

副統括責任者：来栖 忠義（防犯パト副班長）＊記録係を兼任（時間、参加人数等を記録）

会計責任者：帖佐 貴子（子ども会OB）

火力調達責任者：秋葉 亨（環境部長） 副責任者：天本 多喜男（環境委員）

| | 責任者 | メンバー（中学生ボランティアも含む） |
|------|-------|--------------------|
| かまど1 | 清嶋 淳 | 班長 中学生ボランティア |
| かまど2 | 遠藤 潔 | 班長 中学生ボランティア |
| かまど3 | 金木 菊夫 | 班長 中学生ボランティア |
| かまど4 | 蒔苗 泰三 | 班長 中学生ボランティア |
| かまど5 | 西山 益夫 | 班長 中学生ボランティア |

調理・配布責任者：河原塚 昌美（文化振興部長・愛育班担当）

食材・資材調達は若林 弘子（子ども未来部長）がサポート

| | 班長 | メンバー（中学生ボランティアも含む） |
|----|--------|--------------------|
| 1班 | 成田 三枝子 | 班長 中学生ボランティア |
| 2班 | 藤原 久仁子 | 班長 中学生ボランティア |
| 3班 | 熊谷 真喜子 | 班長 中学生ボランティア |
| 4班 | 新谷 衣子 | 班長 中学生ボランティア |
| 5班 | 中澤 光子 | 班長 中学生ボランティア |

炊き出しリーダー：清嶋 淳（9地区総務） 遠藤 潔（寿楽会）

成田 三枝子（愛育班） 藤原 久仁子（愛育班）

成田 省三（防犯パト） 来栖 忠義（防犯パト副班長）

4. 前日までの準備分担（詳細は別紙）

①非常食アルファ米（五目米） 50食入りの箱×14箱 市へは依頼済み

②まき 戸ヶ崎さんへ依頼

③かまど

④つば釜

⑤ブロック

5. 当日のスケジュール

6:00 実行委員全員集合（八合神社に）挨拶・指示確認

御輿組み立ての若衆関係者以外の方は、全員でテント設営

集会所の駐車場に同時にテント2張り、テーブル12台配置

（椅子は基本的にはなし、適時用意）

7:00（テント、テーブル、椅子等配置終了次第）おにぎりお茶（若衆会準備）

炊き出し訓練開始式（集会所駐車場）15分程度 司会：来栖忠義

1. はじめのことば：松本卓（統括責任者）

2. 今日の段取りの説明：秋葉亨（火力調達責任者）

河原塚昌美（調理・配布責任者）

3. 自警消防団の話し、消防自動車等の紹介

7:30 防災倉庫から、道具、食材（備蓄品）運び出し

お湯が沸き次第、段ボールのアルファ米に投入し、15分後にかき混ぜ、蒸らす

附属のフードパックに取り分ける。附属のスプーンを付けて輪ゴムで止めて段ボール

等に分ける。数量を記入する。

必要に応じて配布：囃子連は集会所へ 他の実行委員等は八合神社へ

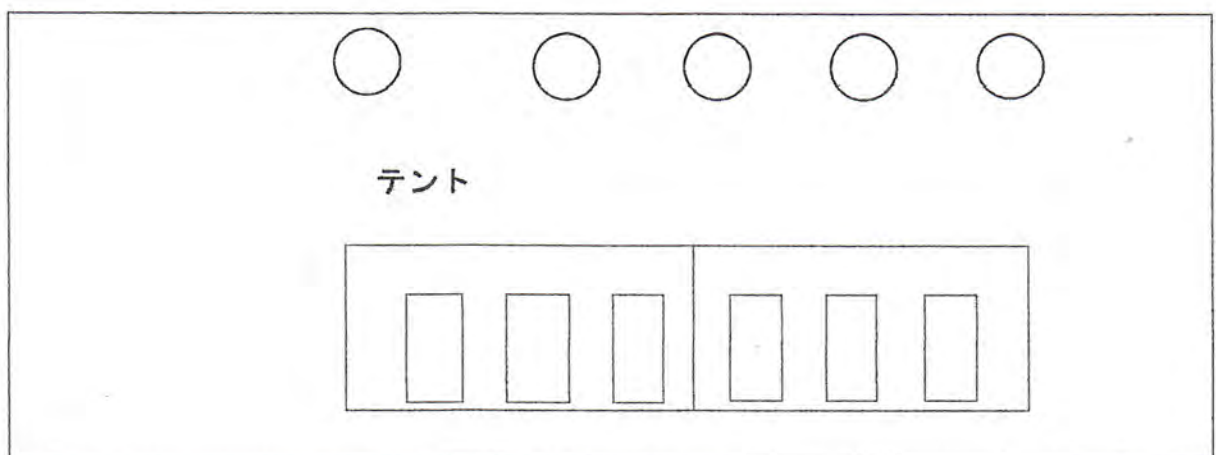
* 実行委員の方の分は、実行委員名簿の業務ごとに数を確認し

必要な個数を炊き出し本部にいる河原塚昌美調理・配布責任者に報告し、

担当ごとに取りに来る。

6. 会場の配置

かまど （氷川山公園側）



区民各位

炊き出し訓練実施のお知らせと参加協力をお願い

小泉区自主防災会会長 後藤 和夫
夏祭り実行委員長 細谷 博光

入梅の候、区民の皆様にはご健勝のこととお慶び申し上げます。

日頃より、区会の行事等にご理解、ご協力いただき、感謝申し上げます。

過日お知らせしましたように、来る7月14日（土）に八合神社において、恒例の小泉夏祭り・祇園祭が行われます。その同じ日に集会所におきまして、炊き出し訓練を実施します。この訓練は、災害等で一時避難を余儀なくされた区民に対して、小泉区会自主防災会として、食事（1食分）を提供するための訓練です。非常の際は、氷川山公園や集会所、八合神社一帯は、区民の一時避難所（市の指定は未）として利用されるものと考えられます。その際、自主防災会として、どんなことができるのかを検証しておくことは重要であります。つきましては、役員のみならず、班長や区民の皆様と一致協力し、災害等に備えられるものとなるように、是非ご参加ください。

記

名 称： 炊き出し訓練

期 日： 7月14日（金）午前7時頃から開始式

*夏祭りの準備で6時から、実行委員はテント張りの作業
終了後に炊き出し訓練を開始する予定

場 所： 小泉集会所の駐車場

炊き出し訓練に参加協力の方の受付は駐車場のテント
御輿サポートの方の受付は社務所の区会の受付

キ リ ト リ 線

調査票

() 丁目 () 班

1. 協力できる方は氏名・電話番号を記入し、できる内容に○を付けて下さい。合わせて夏祭りの希望も記入して下さい。御輿の担ぎ手の希望はこの表には記入しないで下さい。別途申込になります。

| 氏 名 電話番号 | 炊出し（かまど） | 炊出し（パックつめ） | 子ども御輿サポート | 大人御輿サポート |
|-------------|----------|------------|-----------|----------|
| | 7時～正午頃 | 7時～正午頃 | 9時～正午頃 | 11時～15時頃 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

*御輿サポートとは御輿休憩所へ飲み物等を届け、担ぎ手に配布する係です。

提出〆切：6月23日（土）地区総務まで

防災訓練

【炊き出し】

夏祭り併催

H30、7月14日 小泉区主催

自然災害発生時に電気やガスが無いことを想定した防災訓練、炊き出しを行いました。カマドで薪燃料での湯沸し係は男性の仕事。災害備蓄用の五目御飯の【アルファー化米 ※】を利用して、ごはん作りは女性の仕事。中学生のボランティアはパックに盛り付け作業。できたパックのごはんは、祭りに参加された方々の昼食です。今回は参加者全員の昼食として400食（5キロ入り乾燥パック8箱使用）。大変な暑さの中、無事終了、実行委員さんご協力ありがとうございました。

小泉区自主防災会 松本 卓

※【アルファー化米とは】

一度炊飯したコメを急速乾燥処理させ、おいしさを閉じ込めたお米です。フィルム包装され段ボール入りの衛生的で長期保存非常食です。利用は熱湯を注ぎ、30分待てばご飯になります。

① カマドで薪燃料での湯沸し



5167

② 段ボール入りのアルファー化米に五目の具を入れ熱湯を注ぐ。



1676

③ 30分でこのように五目御飯出来上がり。調理の材料も、器具もありません。



5178

④ パックに盛り付けて完成です。



1680

盛り付け作業



5214

400パック盛り付け奮闘



5213

パック入り完成



5215

防災訓練 【炊き出し】 写真集

夏祭り併催

H30、7月14日 小泉区主催

お湯を沸かす作業



熱湯注ぎ、30分蒸らし工程



五目の具を入れる



湯を入れ30分後です



非常用保存食「アルファ米」炊き出しセット 作り方説明書

切る・折り返す

① この説明書に付いている「開封用カッター」でアルミ袋(外袋)の上部を開封し、箱の外袋へ袋を折り返してください。



備品を取り出す

② 箱の中に入っている「衛生手袋」「スプーン」「しゃもじ」「給湯器」「封金入りビニール袋」(包装材料(本数は小豆)「非常用保存食」)を取り出してください。



具を入れる

③ 作業面に「衛生手袋」を付け、内袋も外袋と同様に折り返し、中の「加熱器」を取り出してください。次に「具材」を入れて「しゃもじ」でかき混ぜてください。



そそぐ・かき混ぜる

④ 内袋の【注水線】まで、お湯又は水をそそぎ、具材が均一になるようによくかき混ぜてください。
※お湯をご使用の場合はお湯の温度にはご注意ください。



閉じる・蒸らす

⑤ 内袋の上部を「封金入りビニール紙」でしっかり結び、お湯で15分(赤飯の場合は20分)蒸らすと出来上がります。
※お湯の場合は15分(160分、5分)の90分を加熱しお湯が沸騰してからです。



かき混ぜる

⑥ 蒸らした後、味が均一になるように、箱の底からよくかき混ぜてください。



盛り付ける

⑦ 写真のように盛り付ける人と、「給湯器」「スプーン」をセットする人、2人1組で行うと効率よく行えます。
※お湯は1袋につき1リットル。



配食する

⑧ 袋ボール箱は、ふたを立て、写真のように2ヶ所を「封金入りビニール紙」で留めると、運搬用の箱としてお使いいただけます。
※非常用セットは50個装です。



● 非常用セットは食べられませんので取り除いてください。 ● 開封後はお早めにお召し上がりください。 ● お問い合わせ先 尾西食品株式会社 〒108-0073 東京都港区三軒3-4-2 TEL:03-3452-4007 FAX:03-3452-4008

ご飯が出来て、皆さんでパック詰め工程



五目御飯・パック完成・400食

