

<シンポジウム>

美味しいご飯が「命」を救う

災害時の食と栄養の取組を
中心に支援の輪を広げよう



100年経っても変わらない光景

0. はじめに
高度成長したはずなのになぜ？
被災者支援の混乱の原因は？

詳しくは『災害対応ガバナンスー被災者支援の混乱をとめるー』（ナカニシヤ出版）をご笑覧ください。



1930年の北伊豆地震の避難所

毎日フォトバンクより提供



2016年の熊本地震の避難所

松川杏寧氏より提供

目標と連携を欠いた応急対応事例

- ・発災後1ヶ月間、避難所ではボランティアによる不定期の炊き出しを除き、パンとおにぎりの炭水化物中心の生活が続いた。



- ・この間、外部支援者は栄養バランスを考えた食事に切り替えるよう要望

- ・行政内部では問題意識や情報の共有が不十分で、物資担当の判断に左右される形で、弁当への切り替えに時間を要した。

- ・「健康な食事の提供」という目標と連携の欠如

変えようとしなない限り、変わらない！

登壇者のご紹介



食べる 支援プロジェクト



たべぷろ HP



たべぷろ note
(2023.5開設!)



公益財団法人 味の素ファンデーション (TAF)

被災地復興応援事業 マネージャー

原 裕樹 (はら ひろき)

hiroki.hara01.7ku@aji-foundation.org



TAF HP (2023.7.3 リニューアル!)

自己紹介

- 1976年 埼玉生まれ → 神戸育ち（1995年被災）
- 1999年～ コンビニ業界で商売を学ぶ
- 2003年～ 外食ベンチャー企業で上場（仕入、メニュー開発）
- 2007年～ 味の素(株)入社、外食・中食・給食ビジネス
- 2023年～ 公益財団法人 味の素ファンデーションに出向
被災地復興応援事業 統括

- 神奈川県横浜市在住
- 趣味：テニス



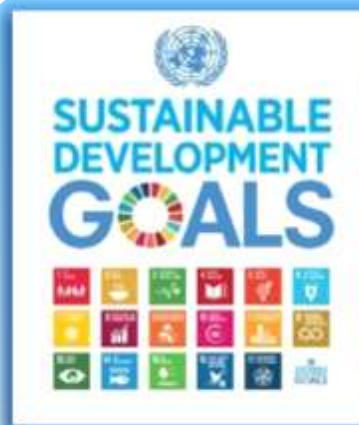
公益財団法人 味の素ファンデーションとは

- 味の素(株)が2017年に設立
- 公益財団法人→**官民連携**しやすくすることが狙い
- **食と栄養**に関する4つの事業を運営
- 国内外のコミュニティの持続可能な自立を支援

ベトナム
栄養制度創設
プロジェクト
(2009年~)



被災地復興応援
ふれあいの
赤いエプロン
プロジェクト
(2011年~)



ガーナ
栄養改善
プロジェクト
(2009年~)



AIN
プログラム
Ajinomoto foundation's
International Nutrition
program
(1999年~)

「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」

2011年3月11日
東日本大震災 発災

同年10月～

「いっしょに作っていっしょに食べる」を
コンセプトにした**参加型料理教室**

- <目的>
- ・食生活の改善
 - ・被災地のコミュニティづくりを通じた復興



「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」

8年半の活動実績

※2020年3月末実績

開催市区町村数	東北3県51市町村
参加人数	延べ 54,434人 (多くが高齢者)
実施回数	3,771回
ボランティア参加人数	延べ 3,349人
地域のパートナー	約300名

行政栄養士、食生活改善推進員、
社会福祉協議会、NPO、生協など



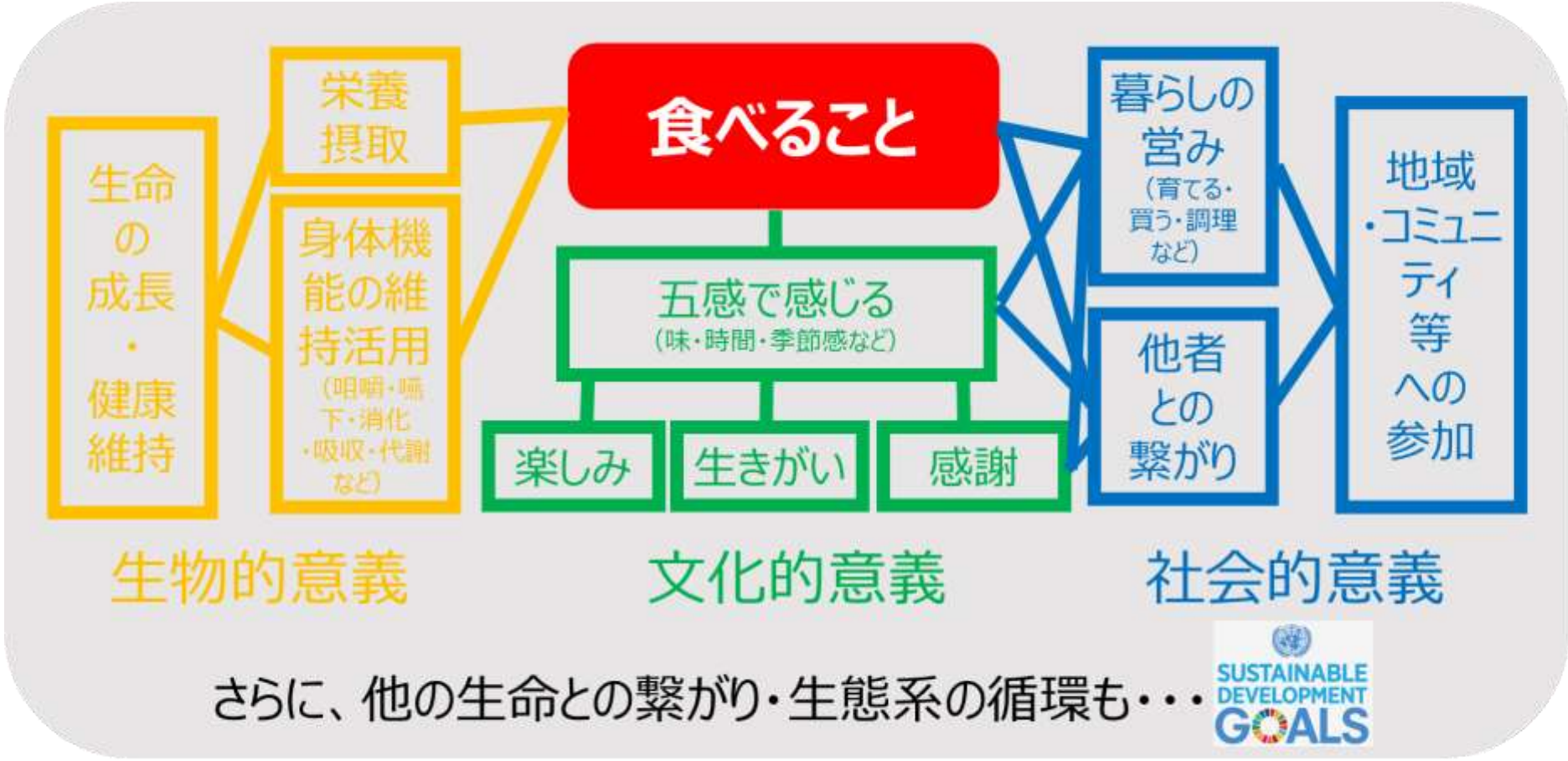
2011年～2020年

スタッフ直接派遣型の
料理教室は終了

2021年～現在

- ・料理教室自主開催(46団体)の
後方支援
- ・東北以外の被災地へも横展開

東北の8年半で学んだ「食べること」の価値



「食べること」は体の栄養だけではなく、
心の栄養、人と人の繋がり等、様々な価値がある

東北の8年半で学んだ「食べること」の価値

ああ、それなのに！

さらに、他の生命との関係性も…



「食べること」は体の栄養だけではなく、
心の栄養、人と人の繋がり等、様々な価値がある

何十年も同じことが繰り返される 被災地の「食と栄養」の問題



例えば避難所では・・・
菓子パン、おにぎり、カップ麺、
揚げ物中心のお弁当等、

炭水化物中心の食事が何か月も続く



冷えて硬いものばかりで
食欲が落ちた

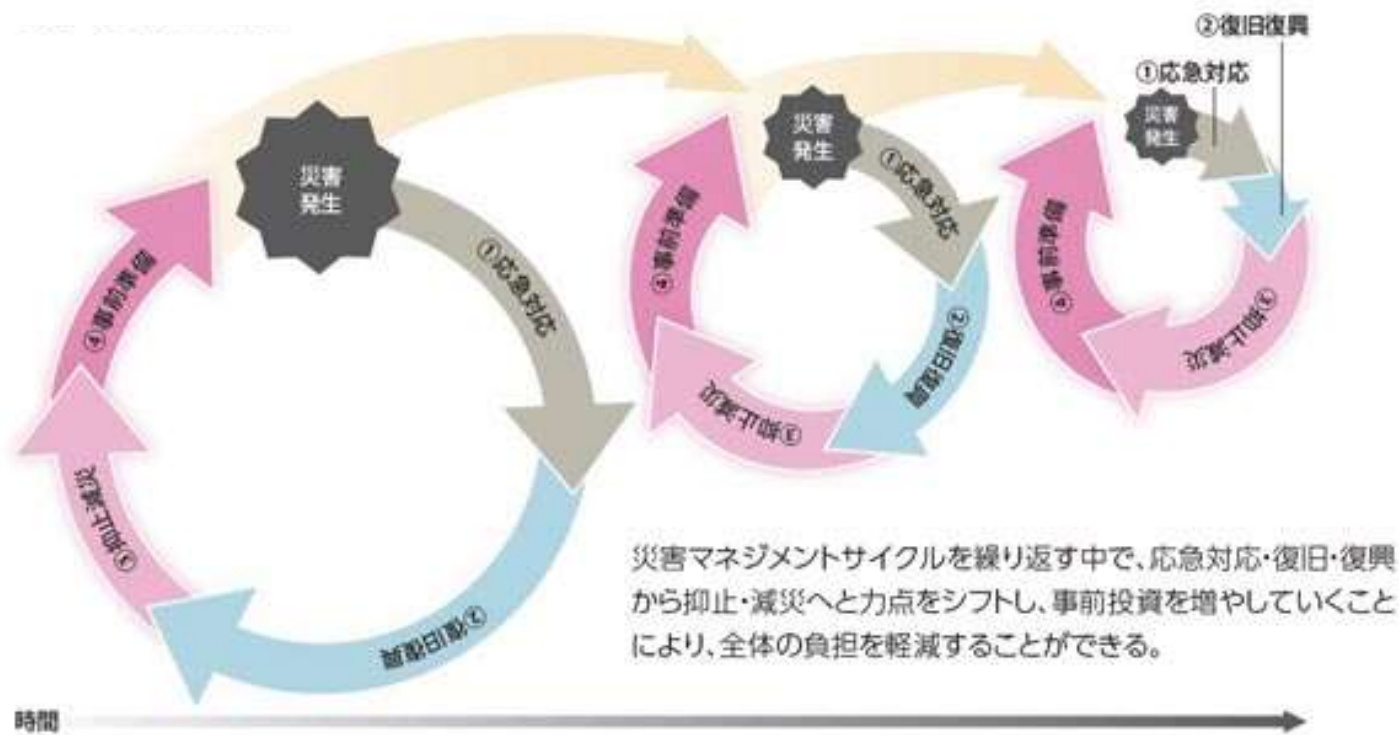
野菜を食べてない
ので便秘をしている

**最悪の場合、
災害関連死に
繋がるリスクも**

インフラ整備等、他のテーマの改善は進む中
「食と栄養」の課題は置き去りにされたまま、

東北での学びを活かし、食の防災の支援活動へ

災害マネジメントサイクル



応急対応→復旧復興→防災の事前投資まで
切れ目のない活動によって、災害による負担を軽減

東北での学びを活かし、食の防災の支援活動へ

災害マネジメントサイクル

とはいえ、
私たちだけでは何もできない
(何も知らない) ので・・・

応急対応→復旧復興→防災の事前投資まで
切れ目のない活動によって、災害による負担を軽減

食べる支援プロジェクト（たべぷろ）を立ち上げ

2019年度 第4回JVOAD全国フォーラムで初の
食と栄養分科会にてプロジェクトを立ち上げ



災害時の「食と栄養」の問題の解決を目指す

官・民・学連携による多職種・多組織連携プラットフォーム

食べる支援プロジェクト（たべぷろ）を立ち上げ

世話役メンバー



国立栄養情報
センター
国際災害栄養
研究室 室長
**笠岡（坪山）
宜代先生**



（公社）
日本栄養士会
常任理事
災害対策
事業部長
渡邊 潤先生



（特非）
全国災害
ボランティア
支援団体
ネットワーク
（JVOAD）
事務局長
明城徹也氏



（一社）
ピースボート
災害支援センター
（PBV）
事務局長
上島安裕氏



（公財）
味の素
ファンデーション
被災地復興
応援事業
マネージャー
原 裕樹

他参加組織：国立防災科学技術研究所、日本赤十字社、WFP国際連合世界食糧計画日本事務所、
日本生活協同組合連合会、エコツツエリア協会、(株)伊藤園、森永乳業(株)、(株)木の屋石巻水産、
(株)オレンジページ、Crops社（元 (株)料理通信社）など

行政主催の研修会や民間のイベント等で 講演 & ワークショップを開催

講演

- ・災害時の食の実態、課題
 - ・官民連携の重要性
- を認識



+

ワークショップ

- ・備えを考える機会
 - ・行政内の防災部門⇔ヘルスケア部門
 - ・民間の「食」の支援者⇔行政
- が繋がるきっかけ

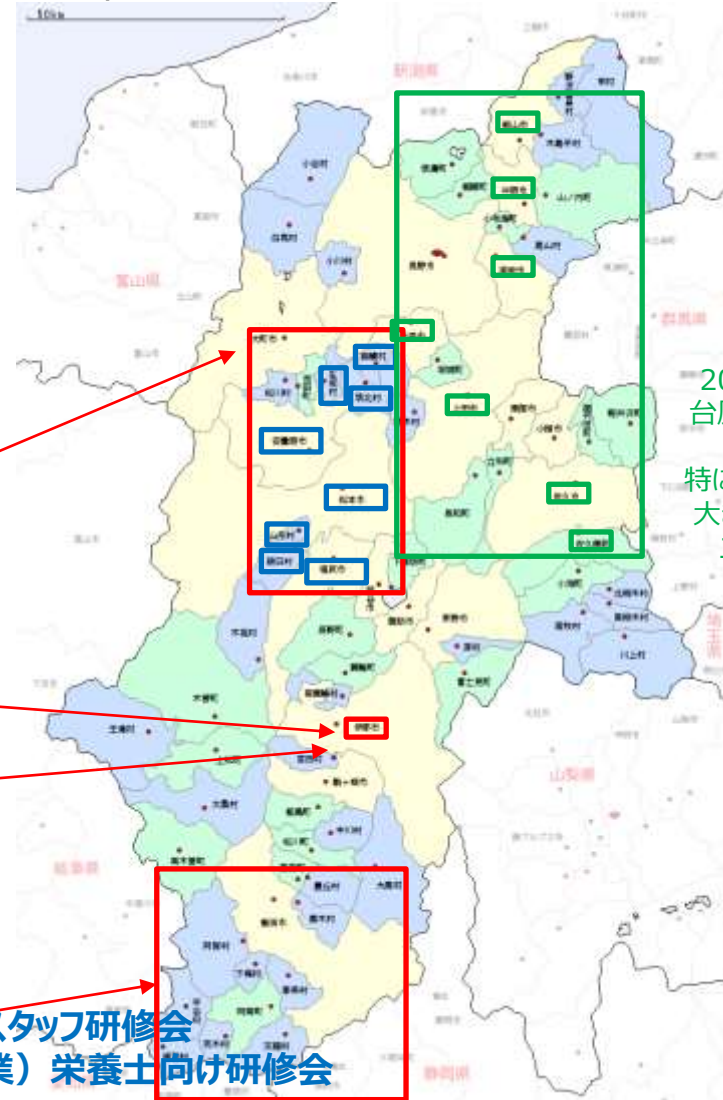


民間の「食」の支援者が一堂に会する場を持ち、議論
→ 楽しく・美味しく支援の担い手を拡大

長野県における活動履歴

行政・社協・民間の多組織多職種連携で動かれている。TAFは情報提供・ノウハウ・モノ支援で伴走中

1. 県全体 2019年10月～2020年1月 台風19号 **被災地**支援
県行政、社協、NPOとの情報・意見交換 + 調理器具支援
2. 県全体 2021年12月15日
長野県キッチンカー業者様向け研修
3. 県全体 2022年2月15日
Nネット第4回災害時の連携を考えるフォーラム 食事支援分科会
4. 県全体 2022年5月13日
JVOAD全国フォーラム TAF主催分科会セッション3
「いざという時どうする？あなたの食と栄養 vol.16」
5. **伊那市** 2022年9月23日 社会福祉協議会主催 研修会
6. **松本保健福祉事務所** 2022年12月2日
松本地域「災害時の食インフラを考える」シンポジウム
7. **伊那市** 2023年2月9日 **自主防災組織連絡会 研修会**
8. **県全体** 2023年3月16日
災害時の食支援について考える学習・体験交流会
9. **長野県栄養士会** 2023年6月18日 **生涯教育研修会**
10. **長野県栄養士会** 2023年9月9日 **災害支援チームリーダー・スタッフ研修会**
11. **(株)ミールケア様** 2023年11月16日 **(保育園等の給食受託企業) 栄養士向け研修会**
12. **南信州地域振興局** 2023年11月30日 **研修会**



2023/11/30 長野県南信州地域振興局「食の防災」研修会

- ・リアル開催、44人が参加（市町村防災担当、行政栄養士中心に一部民間の支援者も参加）
- ・事後アンケート

「自分の町でも今回のようなワークショップをやりたい」、「町村単位でも同様の研修の機会を検討したい」
 「災害関連死を防ぐためにも食の質を考えていく必要性を感じた」
 等、前向きな意見、感想をもいただけており、地域単位での取り組みを考える機会となった。



※2023年12月2日 南信州新聞
 WEB：官民連携で災害関連死減へ 被災地の「食」問題考える 南信州地域振興局 | 南信州新聞電子版 (minamishinshu.jp)

能登半島地震の被災・支援状況

2024年1月1日、石川県能登地方でマグニチュード7.6、震源の深さ16 km、最大震度7の地震が発生。多くの家屋の倒壊し、地震に伴う津波や火災、土砂崩れの被害も多発。

1) ライフライン

・約**11千戸**(最大約30千戸) が停電、約**56千戸**(最大約122千戸) が断水中【1/15 現在】、ガスも当初は停止多数

2) 土砂崩れ等による**道路の寸断**も多発しており、救助・支援に遅れが発生

3) 食糧・水・トイレ・燃料の不足も相次ぎ、「食」の支援の不足・遅れも大きな課題

(例：ある避難所ではおにぎり1個/日 (1/4) のみの配給。初めて味噌汁を飲めた 等)

→避難所数は400超、避難者数は未だに21千人超で、「食と栄養」の環境も厳しく、中長期的な支援が必要になることが予想される (食糧支援：炭水化物偏重傾向)

都道府県	人的被害					住家被害						
	死者 人	行方不明者 人	負傷者			合計 人	全壊 棟	半壊 棟	床上 浸水 棟	床下 浸水 棟	一部 破損 棟	合計 棟
			重傷 人	軽傷 人	小計 人							
			人	人	人							
新潟県			5	43	48	14	405	1	14	2,730	3,164	
富山県			3	41	44	16	56			2,008	2,080	
石川県	220		222	647	869	396	29	6	5	1,046	1,482	
福井県				6	6					45	45	
長野県										8	8	
岐阜県				1	1	1						
愛知県				1	1	1						
大阪府				3	3	3						
兵庫県				2	2	2						
合計	220		220	744	974	1,194	426	490	7	19	5,837	6,779

3 避難所の状況 (内閣府情報：1月4日 6:00 現在)

都道府県	避難所数	避難者数
新潟県	9	32
富山県	42	350
石川県	355	33,455
合計	406	33,837

3 避難所の状況 (内閣府情報：1月14日 6:00 現在)

都道府県	避難所数	避難者数
新潟県	2	26
富山県	5	59
石川県	419	21,408
合計	426	21,493

【1月15日 内閣府HP情報より】



能登半島地震の被災・支援状況



広域支援拠点

七尾市に拠点を置き、
物資、人、情報を集める
その後、道路啓開が進むにつれて
各団体が各地で拠点を作っていく
それまでの“広域支援拠点”を作る





お問い合わせは



たべぷろ HP



たべぷろ note
(2023.5開設!)



【お問い合わせ先】

公益財団法人 味の素ファンデーション (TAF)

被災地復興応援事業 マネージャー

原 裕樹 (はら ひろき)

hiroki.hara01.7ku@aji-foundation.org



TAF HP (2023.7.3 リニューアル!)

一般社団法人 ながの移動販売 つなぎ局

2024年1月27日

代表理事 村上裕紀子



つなぎ局って？



キッチンカー事業者さんと出店スペースを持っている方のマッチングをしています。

2024年1月現在、56店のキッチンカーさんの登録があります。（登録無料）

出店スペース登録は、事業所敷地、商業施設、学校、自治体などがあります。

また、各種イベントへの出店もマッチングしています。

つなぎ局の事業スキーム

移動販売、キッチンカー出店者さま

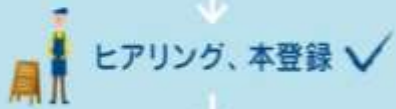
スペースを借りたい!



対象：キッチンカーや移動スーパーなどの移動販売
(長野県内の移動営業車許可をお持ちの方)



ご登録お申込み(登録無料)



出店スペース検索、ご利用申込み

マッチングの上、ご利用決定

移動販売営業・売上げ報告

売上げの一部を手数料としてつなぎ局へご入金ください(月単位でご請求書を送付)

土地・スペース所有者さま

スペースを貸したい!



- 商店街の空き地
 - マンションの駐車場や住宅団地内の駐車場
 - 営業施設の駐車場
 - 会社や施設の駐車場など
- ※スペース周辺の環境等によっては、ご登録いただけない場合もあります



ご登録お申込み(登録無料)

ヒアリング、現地調査(つなぎ局)

本登録

移動販売営業

つなぎ局からスペース使用料をお支払い致します

マッチング



■ きめ細かなマッチング

スペース提供者様のご意向を踏まえ、丁寧に来店希望者とマッチングします

■ 安心なお店の紹介

登録店舗は規約で定める必要要件(営業許可、PL保険等)を満たしている安心なお店です

■ スペース提供者・出店者双方の負担軽減

出店に係る様々な調整をつなぎ局が担うことで、スペース提供者様が個々の出店者とその都度やりとする必要がなくご負担が軽減されます。

私たちのMission

つなぎ局は、「移動販売」の機動性を様々な社会問題に活かすことで
人々の暮らしや地域に貢献します

経済



[まちなか活性化事例]

- ・ターミナル横丁（長野ターミナル会館）
- ・おひるばん（事業所や学校でのランチ出店）

地域/ 福祉



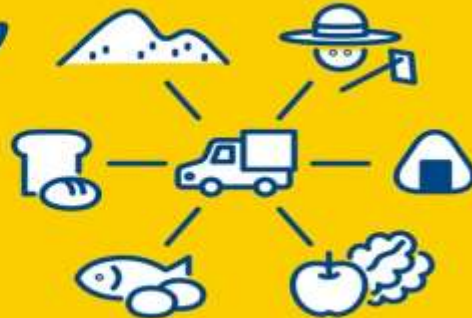
[中山間地域活性化事例]

- ・芋井移動居酒屋協力（長野市芋井地区）

[自治体と協働]

- ・自治体庁舎での出店機会創出（千曲市役所）

エシカル 消費



[地産地消事例]

- ・ながのグローサレントプロジェクト

災害時/ 防災



[自治体等と協働]

- ・長野県避難所TKB環境向上プロジェクト参画

災害が起こる前に支援の仕組みづくりが必要

キッチンカーの機動性をどうしたら活かせるか？
被災地と支援者をつなぐ調整機能は？
支援のモレ・ムラをなくすには？



活動事例紹介



日常生活への寄り添い

- 平日の「ちょっとした楽しみ」とランチタイム需要に応える出店をマッチングしています。

★ 事業所、学校等へのランチ出店

★ 福祉系施設への出店

★ 自治体庁舎への出店（千曲市役所）

- 福祉系施設や中山間地域で「ちょっとしたお買い物」ができる出店方法をトライアルしています。

★ 長野市 石川老人憩いの家

★ 長野市戸隠地区

イベント企画・運営



- 大きなイベントというより、日常の延長線上にある暮らしに密着した小規模なイベントを、様々な主体の皆様と連携して起こしています。

★ターミナル横丁

★キッチンカー横丁

★おかずおつまみキャラバン



- 中山間地域や福祉系施設での賑わいづくりにも協力しています。

★長野市芋井地区「いもいポテトむらパブ」（移動居酒屋）

★長野市若槻「あじさいの湯」イベント





イベント出店募集

- イベント主催者様のご希望に応じてキッチンカーさんとおつなぎします。

自治体との協働

現在、災害時における被災者の食事支援の仕組みについて、長野県危機管理部様、長野県災害時支援ネットワーク様と検討を進めています。



ありがとうございました

(有)藤原畜産

藤原 喜代子











Durfee
And...

チーズ
フォンデュを
豪快に
かけちゃいました!

安曇野市
肉の旨味

♡ お困りの事が
あれば
何でもお声掛け
下さい。

店主







～災害時の連携を考える長野フォーラム シンポジウム資料 2024/01/27～

素材ごとの良さをおいしい料理として食卓へ



アスザックフーズ



自然の素材で味わうやさしさ

企業理念 -ASUZAC WAY-

人が好き 自然が好き

Farm to Fork

原料となる野菜が育つ畑から、お客様にお召し上がりいただく食卓まで
安全でおいしい商品をつくり、責任を持ってお届けすること。

この理念の実現のため、アスザックフーズは長野県とベトナムに自社農場を構え、
原料となる野菜の栽培を行っています。

原料から最終製品まで一括管理出来る体制を整えております。

アスザックフーズ株式会社

長野県須坂市米持町293番地45



Mission



乾燥食品のパイオニアとして
常に最先端の技術により新しい食生活を提案していく



フリーズドライ・エアードライ食品の開発・製造・販売



自社栽培



研究開発



検査・分析



製造



販売

一貫管理！フリーズドライのさらなる可能性を追求しています！

「素材の持つおいしさを、そのままみなさまの食卓にお届けしたい」
そんな私たちの思いを実現したのが
フリーズドライ製法です。



スープ原液



FDブロック



戻したスープ

様々な方が、様々なときに、様々なシーンで

栄養成分の変化が少ない



過度に加熱をしないため、栄養成分の損失が少ない製法といわれています。

軽くてで持ち運びに便利



乾燥後はとても軽くなるため、登山などにも持ち運びが便利です。

長期間の保存ができる



乾燥後は水分量が減り、長期間の保存が出来ます。そのため、非常食としても注目されています。

NB商品

アスザックフーズの自社商品

04

商品紹介

NB商品

スープ生活



茶碗蒸しの素



大根おろし・とろろ



牛乳でつくる飲むデザート



グラス・デ・サングリアベース



かむカムこんにやく



自然の素材で味わうやさしさ

乾燥食材

業務用・厨房用・ご家庭でも



FD品(フリーズドライ)



FDネギ



FD小ネギ



FDヒラタケ



FDエノキ



FDほれん草



FDユズダイス



FDかぼちゃ



FDブロック
(スープ・味噌汁等)

AD品(エアードライ)



ADネギ



AD人参



ADキャベツ



ADほうれん草

災害時の課題

栄養補給

避難生活では栄養不足による課題が多い

野菜（食物繊維）不足



食物繊維豊富な乾燥野菜

カルシウム不足



常温可能なロングライフ牛乳など

タンパク質不足



タンパク質豊富なコンビーフなど

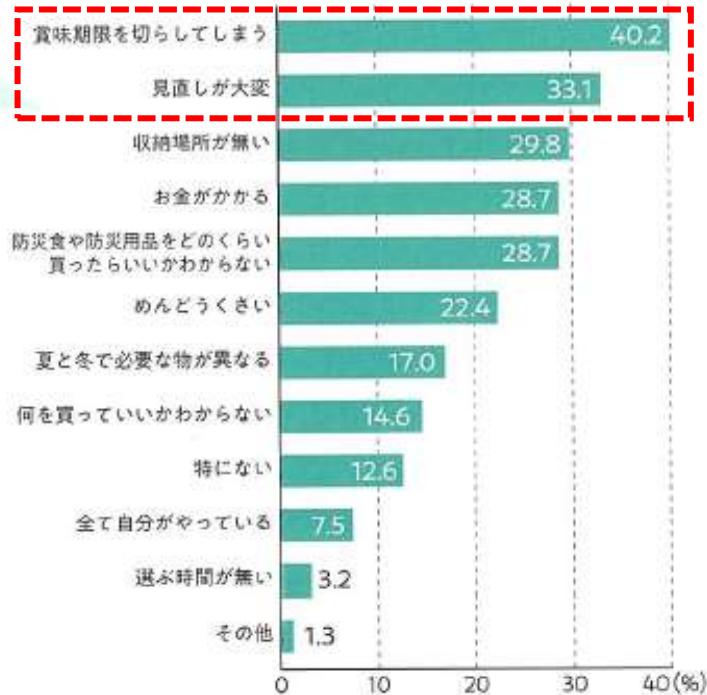
常温保存可能かつ栄養補給にもなる商品を提案

栄養が偏りがちな被災生活

いざ！という時の為に、ご家庭での備えも必要

防災で困っていること
ストレスに感じていること

賞味期限の管理・確認が大変だと
感じる方が多い



出所：食の総合サイト ぐるっば アンケート調査：2022年11月
25日～29日 対象回答者：1428名

ローリングストックの推奨



①日頃から食べ慣れた味わいで災害時の安心感。食べ方の工夫もできる。

②普段使いすることで非常時に「賞味期限切れで食べられない」ということを防げる。

③具たくさん野菜スープで野菜不足を解消

ローリングストックに便利なフリーズドライ



- ★ 長期保存（製造後1年間）可能。
- ★ フリーズドライならではの具材感。
- ★ お湯を注ぐだけで1食分のスープがすぐに食べられる！

フリーズドライ・エアドライ 災害支援物資としての乾燥食材の利用方法

栄養補給

避難生活では栄養不足による課題が多い

野菜（食物繊維）不足



食物繊維豊富な乾燥野菜

カルシウム不足



常温可能なロングライフ牛乳など

タンパク質不足



タンパク質豊富なコンビーフなど

常温保存可能かつ栄養補給にもなる商品を提案

乾燥キャベツ300g



調理例



- 味噌汁やラーメン、焼きそばに入れて3分
- 現地でカットする必要なし
(時短・調理人工の削減・生ゴミ削減)
- キッチンカーでの炊き出しにも
チャック袋で必要な分だけ使用可能

※能登半島地震の災害地へ供給しました。

野菜とたまごの具だくさんスープ



具だくさんのスープで
野菜不足を解消



水でできる大根おろし



すりおろす手間要らず



第6回長野フォーラム

伊那市の取組みと仕掛け

令和6年1月27日

昭和36年豪雨災害



昭和57・58年台風災害



平成18年豪雨災害

近年の災害から得た教訓

地域内で「支援者を確保する」作業の重要性

- ・感染症流行期、孤立リスクが高い・・・外部からの支援が得られにくい！
- ・近所で助け合う、地域で乗り切ることが最も確実で安心！

だから、

- ・平時から互いを知り、災害時には支援者になる意識を高める！
- ・皆で連携し、負担を減らしながら協力する準備を！
- ・そのために、「今から」体制を整える！

「地域」と考えを共有
一体的にレベル向上



自主防災組織連絡会



← ↓ 高校生と一緒に
地区の女性団体と →



包装食を楽しむ
防災料理教室

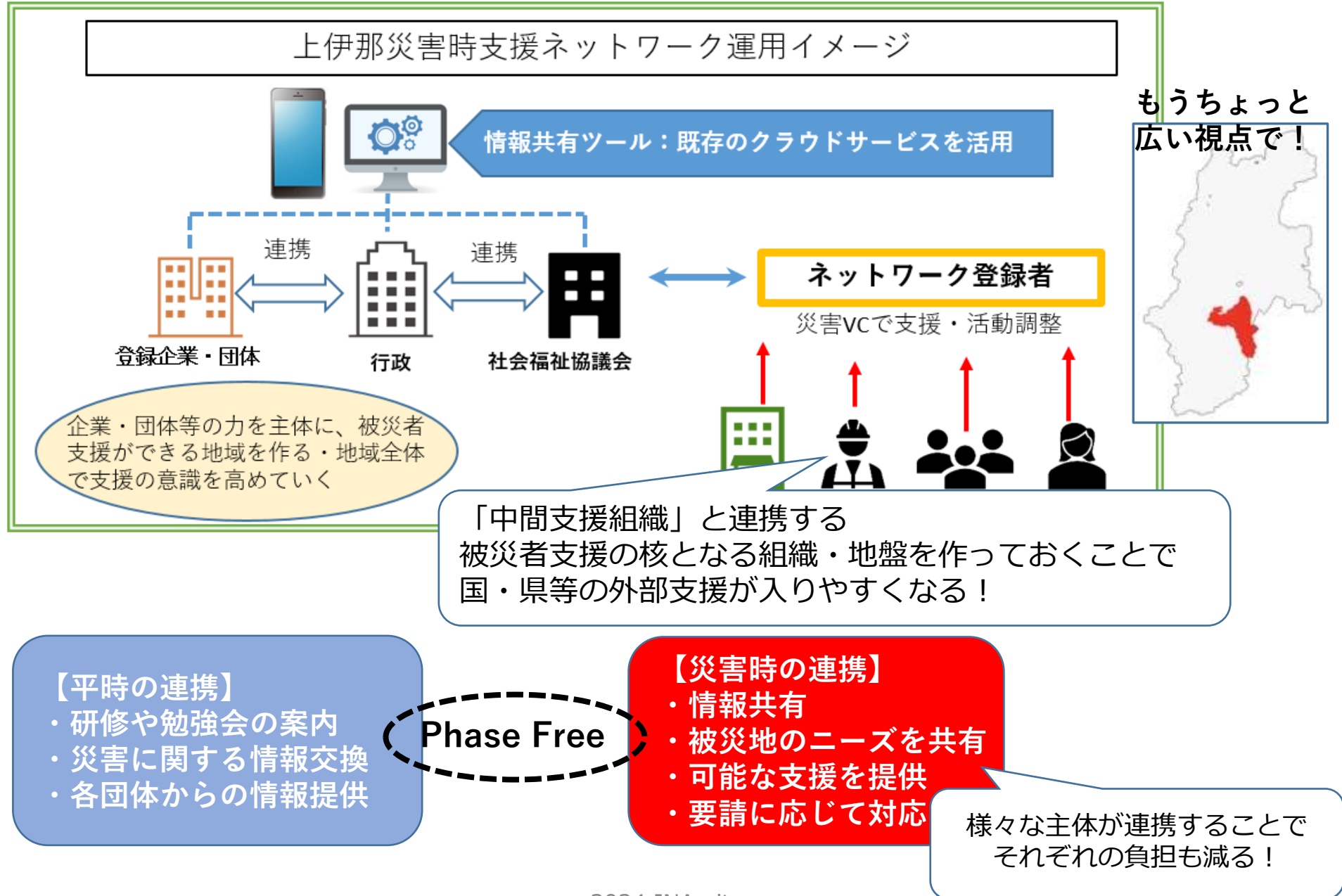


防災おでかけ講座

「支援」の形は様々
身近な活動から考える



地域の力を生かした被災者支援（現在の仕掛け）



様々なアイデアと基盤



届ける！



外部の「支援者」だけが頑張っている
「自分達」がまず整える



モバイル市役所

大規模災害時に避難所へ派遣し、情報を発信したり、人や物資を輸送する。前線基地として被災地の情報収集や市役所内の対策本部とWeb会議を行う。

～全ての基本は「地域の力」～

みんなが分かっていること
みんなを取り組むこと
一人一人・地域の防災力があるから
災害対応・受援

つなぐ！



地盤づくりを進めています



福祉専門職・事業所／社協との勉強会・訓練



「誰かがする？」
自分達ができる、自分達もする

防災士による防災教室



「防災だけ」では
解決できない



「伊那市地域防災コーディネーター」養成
5年で100人！
今後500人、1,000人・・・！

伊那市 危機管理課 小松 剛
人と防災未来センター Disaster Manager
危機管理士1級
地域安全学会員・日本危機管理防災学会会員

シンポジウム

「美味しいご飯が『命』を救う！

食卓から元気と笑顔と安心を
食べて安心 備えて安心

長野県立大学 健康発達学部 食健康学科
長野県立大学大学院健康栄養科学研究科

稲山 貴代



ほんの少しの自己紹介

長野県立大学健康発達学部食健康学科

■ 稲山研究室（応用栄養学）

講義や実習科目で，災害時の栄養管理を学ぶ
一期生（応用栄養学実習）

『あなたに届けたい 私たちの応援レシピ 災害編』 2021年2月

二期生（卒業研究）

「災害に向けた食の備えとしてのローリングストックを活用した
発災後一週間の食事・栄養計画」

三期生（卒業研究）

「長期保存可能食品を活用した栄養教室の評価」 災害に備えた栄養教室（複数回）の開催



1 週間分の備蓄→食卓のイメージが欲しい

- ✓ 災害にいろいろ備えが必要なのはわかっている
- ✓ 食事についても備えが必要だ
- ✓ 災害時，長期保存可能な食品は役に立つ
- ✓ 長期保存可能な食品はいろいろある
- ✓ 食品はローリングストック法で備蓄するのがよい

? 具体的にどうなんだろう

? 一皿，1食分のレシピはたくさんあるけれど，，，

1週間分の献立を考えてみた

■ 使用する食品は

- ✓ 身近なお店や入手しやすいルートにあるもの
- ✓ 日常でも災害時でも活用できるもの
- ✓ 自分の食卓にあうもの

■ 献立は

- ✓ ライフラインの復旧状況を想定（緊急対応期と応急対応期）
- ✓ エネルギーとたんぱく質を確保（1,800-2,200kcal, 55g以上）
- ✓ 健康的なバランスのよい食事（主食・主菜・副菜がそろった食事）

冊子を作ろう (共通の教材)



栄養教室やってみた：店舗ツアー



栄養士さんに見学させてみた：店舗ツアー

長期保存可能食品って、身近に、こんなにあるんですね！

火を使わないので子どもと一緒に作るのも安心ですね

これなら私でも作れるわ

学校でも災害について勉強するけど、自分でできるのは楽しい

カップラーメンに乾燥野菜を加えるんですね。「増し増し」の新しい感覚ですね

ママとのお買い物では、普段、寄らないコーナーです。いつもは、お菓子の棚の前の滞在時間が長いので（笑）



栄養教室やってみた：調理実習



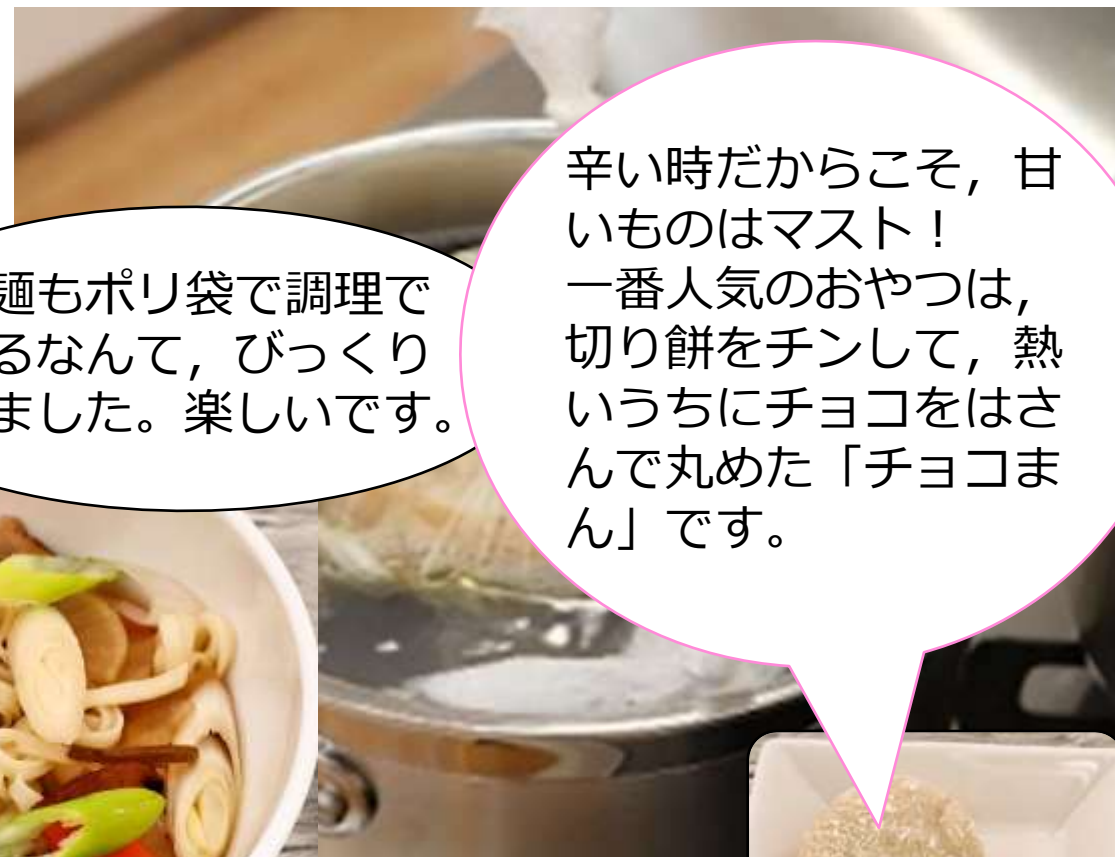
栄養教室やってみた：調理実習

子どもが学校でやったと言っていたけど、確かに、ほおっておくだけだから、コツをつかめば楽ちんね。

ポリ袋、クッキング、どうやったら、普段の食事でも使えるかな？

乾麺もポリ袋で調理できるなんて、びっくりしました。楽しいです。

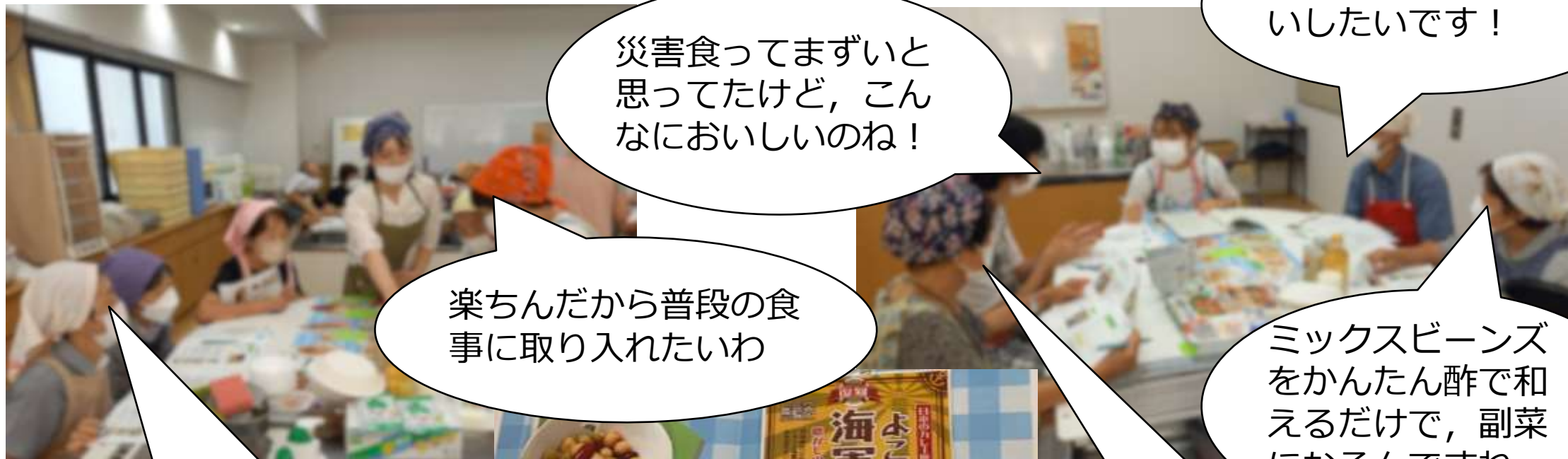
辛い時だからこそ、甘いものはマスト！一番人気のおやつは、切り餅をチンして、熱いうちにチョコをはさんで丸めた「チョコまん」です。



栄養教室やってみた：地域のサロンで



栄養教室やってみた：地域のサロンで



災害食ってまずいと思ってたけど、こんなにおいしいのね！

また皆さんにお会いしたいです！

楽ちんだから普段の食事に取り入れたいわ

ミックスビーンズをかんたん酢で和えるだけで、副菜になるんですね

このような企画を市の各区内でも取り組むと、地域住民の防災意識が上がると思います

自家野菜と組み合わせて、アレンジを楽しみたいわ



栄養教室やってみた→重要なのは入口と出口

「災害について学びましょう」というかけ声では限られた人にしか伝わらない、情報提供（知識）だけでは人の行動は変わらない

例えば

■ 入口戦略

野外キャンプ，登山，夏休みの親子クッキング，社会科での店舗見学・バックヤード見学，食品工場見学 など

■ 出口戦略

地域の高齢者のサロンづくり，まちづくりのリーダー育成，身近な食料品店との連携，行政の災害に備えた施策への貢献 など

例えば，入口は災害に備えて，出口は高齢者の閉じこもり予防