

災害用かまど「まかないくん」 お披露目・操作説明会 報告書

実施日：2026年8月9日 会場：木津川市立木津中学校

目的	災害時の炊き出し体制を強化するため、災害用かまどの構成、組立て、点火、運用方法および非常食の取扱いを関係者で確認する。
主な内容	災害用かまどの組立て・着火実演、アルファ化米の調理説明、機材性能と燃料の説明、備蓄状況・今後の食料供給体制の共有、試食。
主な成果	参加者が実機に触れ、平常時から操作方法を共有する重要性を確認した。地域防災リーダー、学校、自主防災組織、行政の連携強化につながった。
今後の課題	避難者主体で運用できるよう、定期訓練、役割分担、安全管理、燃料・備品点検、調理衛生の手順を具体化する必要がある。

1・実施概要

本説明会では、災害用かまど「まかないくん」の実機を用い、組立てから点火、調理準備までの一連の流れが紹介された。

併せて、長期保存可能なアルファ化米の調理方法、備蓄方針、避難所における温かい食事提供の重要性が説明された。

市議会議長の挨拶では、災害発生時に備え、地域・学校・自主防災組織・行政が日頃から「顔の見える関係」を築くことの重要性が示された。

2・災害用かまど「まかないくん」の構成と操作

(1) 構成品

- ・かまど本体
- ・ガスバーナー
- ・大型鍋
- ・調理器具
- ・大型しゃもじ等

(2) 組立て・点火の流れ

1. ガスバーナーのチューブを、学校に設置されたガス元栓へ確実に接続する。
2. チャッカマン等で種火をつける。
3. 2基のバーナーのコックを開き、着火状態を確認する。
4. 実演では市長によるバーナー着火が行われ、参加者が点火手順を確認した。

(3) 性能・特徴

項目	内容
湯沸かし能力	付属鍋で一度に約50リットルのお湯を沸かすことができる。

炊飯能力

一度に約 50 合の炊飯が可能。

安全構造

本体側面は二重構造で、外側が高温になりにくく、やけどの危険を軽減する構造。

使用燃料

LP ガスに加え、薪や木くずも燃料として使用可能。
ただし、通常は安全性・確実性の高いガスを優先する。

3・アルファ化米の調理説明

1. 袋を開封し、中に入っている脱酸素剤とスプーンを必ず取り出す。脱酸素剤は米の中に埋もれて見えにくい場合があるため、確実に確認する。
2. 袋内側の注水線までお湯を入れる。
3. チャックを確実に閉め、約 15 分待つ。
4. 十分に戻ったことを確認し、混ぜてから提供する。

重要事項：アルファ化米は調理済みの米を乾燥させた非常食であり、水またはお湯を加えるだけで食べられる状態に戻る。調理の手間が少なく、限られた人員で多数の避難者へ食事を提供する際に有効である。

4・備蓄状況と食料供給体制

- ・アルファ化米は各小中学校の備蓄倉庫等で保管されている。
- ・説明会では 3 種類の味が用意され、参加者が味や食感を確認する試食が行われた。
- ・保存期間に関するクイズが実施され、説明された保存期間は 5 年間であった。
- ・市内 5 中学校には、災害用かまどが各校 1 セットずつ整備されており、市内合計 5 セットの体制となっている。
- ・今後、小学校体育館の空調設備整備に合わせ、LP ガス方式を採用する学校にも同様の機材を整備する方向が示された。
- ・大規模災害時は、学校給食センターをセントラルキッチンとして活用し、温かい食事を各避難所へ配送する方式と、各避難所での現地調理を組み合わせることが検討されている。

5・来賓挨拶の要旨

柴田木津川市議会議長から、災害はいつ起こるか分からず、避難所で温かい食事を提供できる環境づくりが重要であるとの挨拶があった。また、防災は地域全体で取り組む必要があり、地域防災リーダー、学校、自主防災組織、行政が日常的に連携し、顔の見える関係を築くことが災害時の大きな力になると述べられた。市議会としても、市民が安心・安全に暮らせるまちづくりに向け、防災・減災の取組強化を進める意向が示された。

6・確認された役割と運用上の留意点

区分	確認事項
地域防災リーダー	避難所での機材運用や炊き出しを主体的に推進し、住民への操作指導を行うことが期待される。
学校・施設管理者	ガス元栓、保管場所、搬出経路、使用場所を平常時から確認する。
自主防災組織	人員配置、受付、調理、配膳、衛生、片付け等の役割分担を事前に決める。

行政

7・今後に向けた提案

1. 年1回以上、組立て・点火・湯沸かし・配膳までを含む実動訓練を実施する。
2. 写真付きの簡易操作手順書を機材と一緒に保管する。
3. ガス漏れ確認、消火器配置、やけど防止、換気などの安全確認表を作成する。
4. アルファ化米の期限管理を行い、更新前の備蓄品は訓練や試食会で有効活用する。
5. アレルギー対応、要配慮者向け食事、衛生管理、食数把握の手順を整備する。
6. 地域防災リーダーだけでなく、複数の住民が操作できるよう、担い手を広げる。

8・総括

今回の説明会は、災害用かまどの性能を知るだけでなく、実際の機材に触れて操作手順を共有する実践的な機会となった。災害時の食事提供は、避難者の健康維持と安心感の確保に直結する。今後は、機材の整備に加えて、地域住民が安全かつ円滑に運用できる訓練と役割分担を継続し、給食センターからの配送と避難所での現地調理を組み合わせ、実効性の高い食料供給体制を構築することが重要である。

作成注記：本報告書は、当日の音声記録・文字起こしおよび提供資料をもとに、重複発言や周辺会話を整理して作成したものです。音声上で不明瞭な箇所は、前後の内容に沿って表記を整えています。

参考資料：ポリ袋クッキングの手順・献立例（炊き込みピラフ、汁物、米飯・軟飯・全粥等）を掲載した提供PDF。

