

ボランティアを 実施 センター 訓練 災害 七運



被災地のボランティア 活動の拠点を目指して

社協は、大規模災害が発生した時に、市の地域防災計画に基づき、被災者支援を円滑に行うための拠点施設である「災害ボランティアセンター」を、りんどう会館と文化会館に設置します。災害ボランティアセンターでの担当者の動きの確認をするため、2月8日(火)に文化会館を利用し、一般の参加者や文化会館職員、社協職員の3者合同訓練を初めて行いました。

当日の訓練では、参加者をボランティア役・スタッフ役に分けて、ボランティアと初めて顔を合わせる「受付」から「活動をお願いしたい人」「活動ができる人」をつなぐ「マッチング」、出発に向けた最終確認をする「送り出し」の3つの役割の動きを確認しました。また、参加者としてご協力いただいた災害ボランテ

ィアチームDARST(ダースト)の皆さまからも、被災地支援の経験をもとにしたアドバイスを随所でいただきました。

終了後の振り返りでは「実際に災害が起こった際は混乱するだろうから、動線を視覚的に表した方がいい」「書類類はスタッフが効率的に動けるよう、ポイントをしぼって分かりやすく表記したほうがいい」と、訓練を行ったからこそ発見できた課題が挙げられました。

社協では、参加者の皆さまからいただいた意見をもとに、今後も市民の皆さまに訓練を呼びかけ、繰り返し訓練を行うことで、災害ボランティアセンターの仕組みを広く知っていただき、いざという時に備えていきます。

新 連載企画

第1回 災害時お役立ち レシピのご紹介

災害時やローリングストックの消費に活躍するレシピを今月号から1年間連載します。今回は、災害ボランティアとして活躍している「災害ボランティアチームDARST(ダースト)」の関直子さんからレシピを教えてもらいました。

栄養満点！

サバ缶で作るサバ汁



【作り方】

- ① 鍋に水を入れ、だしを素を入れ、沸騰するまで待ちます。
- ② 水が沸騰したら、切った野菜を入れます。
- ③ サバ缶を入れさらに煮ます。
※この時、缶の汁をきれいに煮汁ですすいで入れてください。
- ④ 煮えたら、甘酒を入れます。
- ⑤ 甘酒を入れひと煮立ちしたら、塩、醤油で味を整えます。
※醤油は色が付く程度でOK！
- ⑥ 全体をかき混ぜなじませたら、器に盛って完成。

※ローリングストックとは：日常的に非常食を食べて、食べた分を買い足すということを繰り返し、常に新しい非常食を備蓄する方法。

災害後期になると余る缶詰類。

特にサバ缶は、缶に残った汁が

時が経つと悪臭を放つ

ことから敬遠されがちです。

汁まで残らず使いきることで、

栄養価満点のサバ汁が作れます。

また、今回は「飲む点滴」ともいわれる甘酒を活用して作っています。



「災害ボランティアチームDARST」
調理師 関直子さん

- ・サバ缶(味噌煮) 1缶
 - ・甘酒 200ml
 - ・粉末和風だし 適量
 - ・野菜(調達できる野菜)
 - ・水800ml
 - ・塩 醤油 少々
- 【材料】
5人前

※皆さんからのレシピを募集。
ぜひアイデアをお寄せください。
ボランティアセンター72-2299
メール minamivc@muse.ocn.ne.jp