

年 組 名前:

食事制限に対応 自分用の防災食

北杜市高根町上裏沢の一般社団法人「暮らしの基盤事業団」(原智子代表理事)は、アレルギーや持病などで一般の防災食や備蓄食を食べられない人を対象に、自宅で作った食事を常温保存できるようにレトルト加工して販売する事業を計画している。機械導入に必要な費用をクラウドファンディング(CFD)で募っている。代表理事はアレルギーや持病のある人たちの災害時の不安を取り除いていきたいと話している。(木場菜摘)



レトルト加工した食事のイメージ製品

北杜市大泉町西井出

同法人の山下和入理事が東日本大震災の際に被災地で炊き出しをした経験から、アレルギーや糖尿病などの病気で避難所の食事を食べられない人たちに、自宅で作った食事をレトルト加工して備蓄してもらおうと発案。同法人のメンバーが経営する同市大泉町西井出の食品加工場に、小型のレトルト加工機械

北杜の法人 レトルト加工を事業化



15日までCFDサイト「レディフォー」(QRコード)で寄付を受け付けている。問い合わせは代表理事、電話090(9052)33001。

などを導入するための資金300万円を募ることにした。同法人によると、レトルト加工機械は大量生産用が多く、人によって食べられない食材が異なるアレルギーや、病気の進行度によって粘度を变える流動食などへの対応が難しい。代表理事は「自分や家族が作りたいも通りの食事をレトルトで備蓄することで、災害時の心理的不安を取り除くことができる」と利点を説明する。料金はレトルトパックの大きさなどによって異なる予定。



クラウドファンディングサイト「レディフォー」

(2024年6月4日付 山梨日日新聞 13面)

問1 北杜市の一般社団法人は、だれを対象とした、なにを販売する事業を計画していますか。

・対象者:

・販売品:

問2 この事業に必要な小型のレトルト加工機械などを導入するために、なにを利用して、資金をいくら集めることにしましたか。

.....

問3 代表理事は、この事業の利点を、どのように説明していますか。

.....

.....