

2024年10月17日

サンスター、J-オイルミルズ、防災イベントへ共同初出展 簡単ポリ袋調理でできる健康災害食レシピを紹介 ～日常と非日常をつなぐ、ローリングストックの重要性を啓発～

サンスターグループ(以下、サンスター)は、2024年10月14日(月)、東京都豊島区のイケ・サンパークで区民参加型防災イベント「としま DOKIDOKI☆多 防災フェス 2024」に株式会社 J-オイルミルズ(東京都中央区、以下 J-オイルミルズ)と共同でブースを初出展しました。

本イベントは、こどもから大人まで、防災に関する様々な体験型アトラクションなどを通じて、楽しみながら防災知識を学べる参加型の防災イベントです。両社連携のブースでは、非常時、災害時に偏りがちな栄養を手軽にとれる、両社製品コラボの災害食レシピのご紹介、日本災害食認証を取得した「健康道場 緑黄野菜」の試飲や、災害食の試食会を実施し、総勢約 720 名の方にブースを訪問いただきました。

手軽に野菜の栄養とエネルギーを補給できる災害食レシピは、ポリ袋を使って蒸しパンやスパゲッティナポリタンの調理法を紹介しています。また、本レシピはキャンプや忙しいときの時短料理としてもおすすめです。試食会では蒸しパンをご用意し、試された方からは「簡単なのにおいしい」「自宅では是非やってみたい」、「普段から作ってみたい」などのお声をいただきました。

また、サンスターブースでは、2011 年より継続して情報発信している『防災にオーラルケア』の啓発情報や野菜飲料で初めて日本災害食認証を取得した「健康道場 緑黄野菜」の試飲を実施。さらに災害時には断水などで歯みがきや栄養摂取が不十分となり健康維持が困難となる状況を踏まえ、対策の必要性や災害時に役立つ備蓄品について紹介しました。

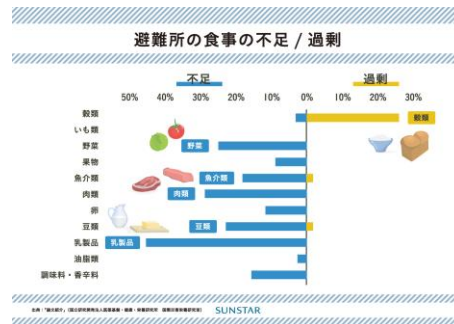
本活動は、災害大国日本における社会課題に対し、災害時でもおいしい食事を通して人々の健康を守りたいという両社の思いが合致し、J-オイルミルズと共同で情報発信を行っています。災害時の備えに役立つ防災レシピと、ローリングストックの重要性を啓発することで、防災意識の向上に寄与し、災害時にも健康を維持するための包括的なアプローチを広く伝えることを目指しました。



サンスターは今後も災害時のオーラルケアの重要性に対する理解を深めていただくと同時に、災害時にも大切な体を守るための備えとして、オーラルケア用品や、野菜飲料を防災備蓄品の一つに加えていただけるよう継続して働きかけてまいります。

【背景】

近年、日本各地で頻発する自然災害により、災害時における健康管理の重要性がますます高まっています。災害時には野菜の栄養が不足しがちですが、常温で保存できる缶入りの野菜飲料を少し多めに買い置きしておくことで、手軽にビタミンなどの野菜の栄養を摂取することができます。また、油は野菜の栄養の吸収をサポートすることに加え、ポリ袋調理でおいしい災害食を作るためのポイントになります。防災袋に入れたまま気づけば水も食料も消費期限切れとならないよう、普段から保存のきく食材を多めにストックしておくローリングストックは、昨今、日常と非日常をつなぐ防災の方法として注目されています。



出展：サンスター防災にオーラルケア HP 「論文紹介」(国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 国際災害栄養研究室)

■展示ブース

・災害食レシピ実演、試食、防災にオーラルケア情報、製品展示

展示ブースでは、サンスターと J-オイルミルズがコラボした健康災害食レシピにおいて、野菜と油を同時に摂取することのメリットやおいしさの秘訣のご説明に加え、災害食レシピで作った蒸しパンや、野菜飲料とオリーブオイルのドリンクをお試しいただきました。また、野菜飲料として初めて日本災害食認証を取得した「健康道場 黄実野菜」をはじめ、水がないときでも歯みがきができる液体ハミガキ使用法などをご紹介します。



■もしもの時の 健康災害食レシピ ～ 野菜ジュース×オイル活用 ～

<蒸しパンレシピ>

○材料

- ・ホットケーキミックス 200g
- ・健康道場 黄実野菜 160g (1本)
- ・JOYL「AJINOMOTO こめ油」 大さじ2
(キャノーラ油などでも可)
- ・トッピング(お好みでナッツやチョコレート)

野菜ジュース×オイル
活用レシピ①

管理栄養士コメント



蒸しパン

ポリ袋で手軽に作れる災害食レシピ。
野菜たっぷり蒸しパンで心も体も栄養補給。
ドライフルーツなどのトッピングを混ぜるのも◎

普段食べなれたホットケーキミックスを活用したおやつで、不足しがちな食物繊維、ビタミン類を補給しながら、被災時の気分転換やストレス軽減にお勧めします。



○作り方

- ①ポリ袋に入れて材料を全て混ぜる
- ②ポリ袋の中でよく揉みこみ、袋をしぼる
- ③お鍋でお湯を沸かし、沸騰後、②をポリ袋ごと入れて13分湯煎(10分後ひっくり返してください)

<スパゲティナポリタンレシピ>

○材料

- ・パスタ 100g
- ・健康道場 黄実野菜 160g(1本)
- ・JOYL「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」
大さじ2
- ・塩、またはコンソメ 小さじ1/2
- ・トッピングはお好みで

○作り方

- ①ポリ袋の中で材料を全て混ぜる
- ②ポリ袋の中でよく揉みこみ、15分間放置
- ③お鍋でお湯を沸かし沸騰後、②をポリ袋ごと入れて10分湯煎



健康道場 黄実野菜



J-オイルミルズ「スマートグリーンパック®」シリーズ

https://jp.sunstar.com/health-food/kenkodojo/product_005.html

<https://www.j-oil.com/sp/kami/>

【サンスターの防災にオーラルケアに関する活動】

サンスターでは、1995年の阪神・淡路大震災で多くの社員が被災した経験から、災害時におけるオーラルケアの啓発および栄養摂取が不十分となり健康維持が困難になることを踏まえ、オーラルケア用品や、野菜飲料を防災備蓄に加える推進活動に取り組んでいます。避難所の生活環境を想定したお口のケア方法について様々なかたちで情報共有しており、実際の災害時には避難所に啓発情報とともにハブラシや液体ハミガキの提供もしています。

■サンスター「防災にオーラルケア」<https://jp.sunstar.com/bousai/top.html>

【サンスターグループについて】

サンスターグループは、持株会社サンスターSA(スイス・エトワ)を中心に、オーラルケア、健康食品、化粧品など消費者向けの製品・サービスをグローバルに統括するサンスター・スイス SA(スイス)と、自動車や建築向けの接着剤・シーリング材、オートバイや自動車向け金属加工部品などの産業向け製品・サービスをグローバルに統括するサンスター・シンガポール Pte.Ltd.(シンガポール)を中核会社とする企業グループです。

【J-オイルミルズについて】

株式会社 J-オイルミルズ(東証プライム市場、証券コード 2613)は 2004 年に製油業界の 3 社が統合して誕生した、味の素グループの食用油メーカーで、2024 年 7 月 1 日をもちまして創立 20 周年を迎えました。

JYOIL **AJINOMOTO** オリーブオイルをはじめとする油脂製品を主力とし、特に業務用油脂では高いシェアを誇ります。マーガリン類、油糧(ミール)、スターチ、機能性素材など幅広い事業を展開しており、プラスチック使用量を6割以上※削減した紙パックの食用油「スマートグリーンパック®」シリーズや CFP(Carbon Footprint of Products)マークを取得した業務用の長持ち油「長徳®」シリーズなど、植物由来の原料から価値を引き出し「おいしさ×健康×低負荷」の実現を目指しています。

詳細については <https://www.j-oil.com/>をご参照ください。

※ 当社計算。従来のプラスチック製の同容量帯容器と比較した場合。