

### 炊き出し袋のはじまり

昭和 34 年 9 月 26 日 潮岬に上陸した伊勢湾台風は、翌 27 日にわたって、猛威を奮い、大潮とも重なり、愛知県名古屋市を中心とした広い地域に、家屋の倒壊、軒下までの浸水と甚大な被害を及ぼしました。これによって、多くの方が家もろとも家財を失い、市外の小学校の講堂（当時は体育館はありませんでした）、地域の公民館などでの避難生活を強いられました。お米の配給の時代であり、食べ物は提供できず、今でこそ、嫌われますが、被災された方に、私の家も古着を届けました。

昭和 34 年頃の世の中は、どうだったか記憶のある方、ツギアテをしたシャツを着た経験がある方、多分に団塊の世代を生き抜いた方たちでしょう。

このころの食生活は、今とは比べものになりません。それこそ、梅干し一つで、少しばかり麦が入ったお茶碗一杯のご飯を食べたものです。

その生活を一瞬に台風によって家ごと壊されたのです。

公的支援も期待できず、避難生活も長くなり、食事も満足にできない状態でした。

この方たちの日常を見かねて、避難所近く（当時は避難所という事はなかったように思います）に町内のお母さんたちが「おにぎり」の差し入れを行いました。

食事に不自由していた方が、このおにぎりを「もったいないから、半分は明日に食べよう」といって、翌日、そのおにぎりを食べ、食中毒を起こし、避難所内で多くの方へ感染が広がり、問題となりました。

これを受けて、食中毒の対策案として、愛知県支部では「炊き出し袋（ハイゼックス）」を考え出しました。

### 炊き出し袋で炊いたご飯の保存期間は

炊き出す際に、お米の中に梅干しを入れた状態で、開封しなければ、数日間日持ちすると言われていますが、実際に市販品の炊き出し袋の説明書に保存期間を書いてあったりしますが、サービスを提供する私たちはお勧めしていません。時間が経つにつれ、ご飯の味も落ちていきます。入れる具材として、梅干しの他に「塩昆布」、梅干しと同じ成分の「ゆかり」などが私のお勧めです。

また、中に入れる水がなければ、代わりにジュース、コーヒー飲料などでも炊飯が出来ます。

### 炊き出し袋の利便性

炊き出し袋があり、お米と水があり、30分ほど煮沸できる設備があれば、場所を問わず「ご飯」が炊けます。なお、お米は磨がなくても構いません。

お米と水を入れた炊き出し袋の口をしっかり縛り、沸騰したお湯の中に投入します。

炊けたご飯の食べ方は、箸を使わなくても、袋から押し出すようにして食べられます。

手を汚すことはありません。衛生面で優れています。

### 炊き出し袋は何で出来ているの

この炊き出し袋は、耐熱性で、袋はご家庭で使われているラップと同じ成分・ポリエチレンで出来ています。ラップを重ねたものと思ってもらえれば。

だから、重ねたラップを使って同様なことをすれば、ご飯が出来ます。

### 炊き出し袋はどこで売っているの

この炊き出し袋は、市販もされています。ネットで「非常用炊飯袋」を検索していただければ HIT します。

説明はここまで、さあ、実際に炊き出し袋を使ったご飯を炊いてみましょう。