

学生イノベーションチャレンジ推進事業
ソーシャルビジネスチャレンジ

カンパン革命！ ～防災リメイクレシピ開発～

ノートルダム清心女子大学・カンパンLab.

食品栄養学科

- ・松本侑奈 (B1)
- ・築地明日花 (B1)
- ・古田優月 (B1)
- ・林小夏 (B1)
- ・松下明末 (M1)

活動対象地域：岡山市

協働する相手：損害保険ジャパン(株)
京山公民館(予定)



活動の背景

課題

第3期岡山市地方創成総合戦略

- ・南海トラフ地震への備え強化
- ・自立した消費者の育成

発端となった 実体験

小学生時代の「硬いカンパン体験」
防災給食で食べたカンパンの水分喪失と
食べにくさが記憶に残る

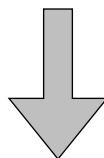


西日本豪雨

株式会社毎日放送

(2018.10.4)

(<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000084.000031348.html>)



目標

- ・カンパンのアレンジレシピの考案
- ・防災意識の向上

活動の計画



① レシピの考案・検証

「**常時**」「**非常時**」に分けてアレンジ方法を考案

常時

- ・**ローリングストック**推進
- ・常備食材で簡単リメイク
- ・**フードロス削減**を実現する
おいしい日常消費レシピ

非常時

- ・食の**バリアフリー化**
- ・カンパンを最低限の資材で**ソフト化**
- ・管理栄養士の卵としての
知識を生かした**栄養配慮**

② 成果の普及

Instagram

SNSで日常の活動や
レシピの発信

イベント出展

- ・公民館での料理教室
- ・大学祭での**体験型**ブース

最終的な目標 : 「**防災意識を高めて**もらうこと」

活動① 8月31日 ～岡山県栄養士会会長との対談～

坂本 八千代先生

・JDA-DAT

(日本栄養士会災害支援チーム)

リーダー

・岡山県栄養士会会長

・本学特別招教授

・避難所での生活

・現場でのニーズ

・カンパンが定着していない現状

・乾麺が多用

→**乾麺**のアレンジレシピ開発



9月4日

活動② ～災害支援ネットワークおかやま の方との対談～

「だれ一人取り残さない」
被災者支援を実現するために活動

- ・ カンパンを防災意識を高める
ツールとして活用するという提案
- ・ 嗜好品の必要性
→カンパン**デザートレシピ**の開発



8月19日以降定期的に開催

活動③ ～損害保険ジャパン様との対談～



「実践可能な企画」

- ・余り物の活用

→ **余り物** × **非常食**
の組み合わせでレシピ化

- ・活動を広く周知させる

→ **OKAYAMA防災FES**への出展

(2027年3月13日・14日開催)



活動の計画



① レシピの考案・検証

「**常時**」「**非常時**」に分けてアレンジ方法を考案

常時

- ・ローリングストック推進
- ・常備食材で簡単リメイク
- ・フードロス削減を実現する
おいしい日常消費レシピ

非常時

- ・食のバリアフリー化
- ・カンパンや**乾麺**を
最低限の資材でソフト化
- ・管理栄養士の卵としての
知識を生かした栄養配慮
- ・**デザートレシピの開発**

② 成果の普及

Instagram

SNSで日常の活動や
レシピの発信

イベント出展

- ・公民館での料理教室
- ・大学祭での体験型ブース

→日常からの備えて、
誰も取り残さない
防災食文化を
岡山市から

最終的な目標 : 「防災意識を高めてもらうこと」

ご清聴ありがとうございました

ノートルダム清心女子大学
カンパンLab.

