

## 2023年美味技術学会シンポジウム講演 質問票

講演内容でご質問がある方は、対象の講演者名をプルダウンよりご選択いただき、質問内容の欄へご入力をお願いいたします。

### 【講演者一覧】

- ①自治体における危機管理対応について（千葉県松戸市 石和田氏）
- ②日本と世界の食品ロスとその削減の取り組み事例（東京農業大学 野々村氏）
- ③災害時もおいしく健康に：日本災害食認証基準制度の取り組み（日本災害食学会 藤村氏）
- ④マジックライス『ななこめっつ』の新技术開発と災害時の活用（株式会社サタケ 西村氏）
- ⑤高齢者向けレトルト食品の物性と美味しさの実現（キューピー株式会社 渡辺氏）

講演者名： \_\_\_\_\_ ①自治体における危機管理対応について（千葉県松戸市 石和田氏）

質問内容： \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

取り組みを日本全体、又は世界に広げるために重要なことを教えてください。  
もし過去に検討や推定でご存じでしたらお教えいただけますと幸いです。

回答： \_\_\_\_\_

ご質問ありがとうございます。

災害時の危機管理対応については、政府、自治体、企業、個人とあらゆるレベルで備えていかなければなりません。今回は市町村の立場から何をしているかをお話ししましたが、やはり一人一人の市民の皆さまが日ごろから災害に備えておくことが大変重要です。

政府でもそのための広報活動をしておりますので、ぜひ以下のウェブサイトをご覧くださいと思います。

○官邸HP「災害に対するご家庭での備え～これだけは準備しておこう～」

<https://www.kantei.go.jp/jp/headline/bousai/sonae.html>

○政府広報オンライン「いつもの食品で、もしもの備えに！食品備蓄のコツとは？」

<https://www.gov-online.go.jp/useful/article/202103/2.html>

その他、我が国が取り組んでいる防災対策や実際の災害への対応状況については、内閣府の防災白書がよくまとまっておりますので、ご覧いただくことをお勧めします。