

災害時の調理 ポリ袋で簡単

豊橋 ご飯の炊き方など学ぶ

東日本大震災から七年となるのを前に、豊橋市東新町の市障害者福祉会館さくらピアで六日、災害時に備えてポリ袋を使った調理法「パッククッキング」を学ぶ体験会があった。市民ら十七人が手軽でおいしいメニューを試した。（高橋雪花）

東日本
大震災
7年

パッククッキングはポリ袋に食材を入れて密封し、お湯で加熱する調理法。カセットコ

ンロで調理できる上、食器を洗う必要もなく、災害発生によりライフラインが寸断された状態でも有効になる。

体験会ではご飯とナポリタン作りに挑戦した。炊飯では、ポリ袋に水と米を入れて口を縛り、電気ポットの中で四十分加熱。ナポリタンは、タマネギなどの具材と調味料を入れてもみ込んだ袋と、乾麺とお湯を入れた袋をそれぞれ鍋で十分ほど温めて完成させた。

試食した豊橋市牧野町のパート関山ゆみ子さん（四七）は「ご飯は芯もないしふつくら。災害時に温かいものが食べられるのは良い」。同市東田中郷町の自営業山田紘平さん（三三）も「簡単にナポリタンができた。うまくできるものだ」と話した。



ポリ袋にナポリタンの具材を入れる参加者ら
豊橋市東新町の市障害者福祉会館さくらピアで

平成 30 年 3 月 7 日

中日新聞 東三河版