



石川 康弘 議員
(拓政会)



過去に私たちは多くの災害を経験してきたが、現在経験をしている新型コロナウイルスに伴う直接的被害や間接的な経済被害等も『災害』と捉える必要があると考える。このような経験から様々な防災対策が講じられてきたが、いどこで起きるか分からない想定外の大災害を避けることはできない。しかしながら、備えることはできる。さらなる防災対策の強化をするために、防災備蓄と必要な人材育成が重要であると考える。よって、以下の点について伺う。

- (1) 第2期幕別町防災備蓄計画はどのような経緯でつくられたか。
- (2) どのような基準で備蓄食料を選定しているか。
- (3) 保存期間が残り少ない備蓄食料をどのように活用しているか。
- (4) 家庭内備蓄を推奨しているが、広報をどのようにしているか。備蓄の現状は。
- (5) 子供から大人までの防災教育と防災に対する人材育成の取組は。

問

防災対策の強化をするために防災備蓄と必要な人材育成を

答

地域防災マナージャーを採用し、防災力の向上を図る体制を強化している

町長 (1) 防災備蓄計画は、自助、共助、公助の考え方を基本に、町民による「家庭内備蓄」、公区、自主防災組織等による「地域内備蓄」、協定を締結した事業所等から調達する「流通在庫備蓄」の他、町が行う「行政備蓄」を強化することにより町民・事業者・行政が一体となり備蓄体制を構築しようとするもの。

町が行う行政備蓄は、平成30年2月に北海道が公表した地震被害想定値の変更を受け、避難所生活者想定数を5615人に修正し、併せて公的備蓄に係るニーズの変化などを踏まえ、令和6年度までを計画期間とする「第2期幕別町防災備蓄計画」を本年3月に策定した。

(2) 避難所生活者想定数5615人分を基本に、自助、共助、公助の考えに基づき、避難所における1日分の食料約1万8600食、水3千ℓを目標に備蓄を進めている。備蓄食料は、一般的な主食である米飯やパンを中心としながら、

乳児に必要な粉ミルクや高齢者向けにおかゆなどを選定しているが、米飯では、水やお湯を加えて調理するアルファ化米とし、白米のほか、五目ご飯や野菜ピラフ、ドライカレー等、おかずが無くても食べることが出来る味の異なるものを用意し、不慣れな避難所生活の中でも食事を楽しめるよう配慮している。また、アレルギーをお持ちの方への対応にも配慮し、一部の品目を除き、卵、小麦、そばなどのアレルギー特定原材料を含まない製品を選定している。

(3) 賞味期限が残り1年未満となったものは、廃棄せずに有効活用を図る観点から、地域の防災訓練や出前講座等の参加者に試食用として配布している。

(4) 各戸に配布している「防災のしおり」や町ホームページによる情報発信のほか、広報紙に防災の特集ページ「防災ナビ」を設け、毎月、防災に関する様々な情報を掲載し、家庭内備蓄に限らず、防災情報の周知を図っている。

各家庭の備蓄の状況は、協働のまちづくり支援事業交付金などで、非常用持ち出し袋の購入など自主防災組織による家庭の備えも進められ、必要性は一定程度浸透しているものと考えているが、様々な機会を捉え、家庭内備蓄や地域内備蓄等の必要性について周知を図り、地域の防災力の向上につなげたい。

(5) 本年度採用した防災マナージャーの知識と経験を活かし、D.O.はぐ等を活用した出前講座の開催などによる自主防災組織の設置の働きかけを行うとともに、より実践的な訓練の実施に向けての提案・コーディネートやサポートなどの取組を進める。

さらに、地域住民の方の中で、防災士の資格を有する方が26名、地域防災マスター認定者が40名登録されており、こうした方々の協力もいただき、地域のリーダー的役割を担う人材の育成に取り組みたい。

