

令和 7 年度 高等教育研究コンソーシアム信州 学生活動支援事業活動報告書

団体等名	S-HUG	
代表学生	所属大学名・学部・学年	佐久大学 看護学部 4年
	ふりがな 氏名	まるやま るか 丸山 琉花
教職員責任者	所属大学名・職名・ ふりがな 氏名	佐久大学 なかしま ともこ 中嶋 智子

活動名	市民に対する防災・減災の啓発活動
実施時期	令和 7 年 8 月～10 月
実施場所	佐久市社会福祉協議会 佐久市福祉総合センター、佐久大学
活動内容	<p>【実施】 (佐久市総合防災訓練) ・8月9日に開催された、佐久市社協主催の災害ボランティアセンター設置運営訓練に学生12名が参加した。実際に避難してくる人の受付や誘導などを行った。また、炊き出し訓練と非常食の試食を行い、災害時おにぎりや味噌汁を短時間により多く作る方法を実践した。</p> <p>(防災展示) ・10月25日～26日に佐久大学で、防災展示ブースを開いた。展示物は、ハザードマップ、防災グッズ、耐震モデル、防災クイズ等を展示した。展示物の中で、来場者にも理解しやすいように多くの展示物は体験できるものにした。ハザードマップでは、来場者に今住んでいる場所をハザードマップにポイントシールを貼ってもらい、避難経路、避難所、どのような災害で被災しやすいのか、被災規模等を確認した。また、2019年の台風19号でどのような被災があったのか、来場者と情報共有を行った。さらに、佐久大学も避難所であることを伝え、普通の避難所だけでなく福祉避難所でもあること、福祉避難所とは何かを説明することができた。防災グッズでは、防災リュックをただ単に置くだけではなく、どのようなものがどのくらい入っているのか、防災グッズの使用方法が分かるように一部開封をして展示を行った。また、給水バックに水を入れてどのくらい重いのかを持って確かめることや、人が一日で消費する水の量を伝え、家族の人数から一日でどのくらいの水が消費されるのかを一緒に計算して、給水バックの大きさや準備する個数を考えるきっかけを作った。さらに、非常食はお湯や水が必要なものと、何も入れなくてもそのまま食べられるものを展示し、説明を行った。耐震モデルでは、実際に来場者に揺らしてもらい、それぞれの揺れの大きさや仕組みの違いを目で見てわかるようにした。特に制震構造は、耐震装置が入っているが、その装置がどのように作用するのかが分かりづらいため、説明も入れながら耐震モデルの紹介を行った。防災クイズでは、あまり知られていない防災知識を中心にしたクイズを作成し、パネルをめくと防災クイズの答えが分かるようにした。また、来場者は小さい子どもから年配の方まで幅広い年齢層の方に参加いただけるのではないかと考えたため、漢字にはふりがな、文字は大きく、誰にでもわかりやすい文章で作成した。さらに、豚汁を提供する際に防災クイズカードを提供し、防災クイズカードに書かれていることやその答えを話し合うことで、正しい防災知識を伝えることができた。</p> <p>(豚汁の炊き出し訓練) ・10月26日に佐久大学で、豚汁の炊き出し訓練を行った。防災展示を見てくださった方に豚汁の引換券を渡し、温かい豚汁を無料で提供した。豚汁の調理は、私達と赤十字奉仕団の皆様にご協力をいただいて行った。最初は150食分の豚汁を提供する予定だったが、食材が余ったため約200食分の豚汁を提供した。豚汁を炊き出しする際の調理時間、具</p>

	<p>材の量、必要物品などを確認することができた。 (自主上映会) 同日、災害関連の映画「ただいま、つなかん」の自主上映会を無料で行った。上映会にお越しいただいた来場者の方にも、防災展示や豚汁の炊き出しを体験してもらうように、上映会の近くで声掛けを行った。</p>
<p>活動の成果 と今後の課題</p>	<p>佐久大学の大学祭に来場された方だけではなく、佐久大学の教員や学生の皆様にも、防災についての知識と、炊き出しの際に提供される食べ物のおいしさを伝えることができた。また、私達も実際に炊き出し訓練を行うことで、炊き出しを行う際の必要物品や計画、食費、食材の量、炊き出しを行うときに必要な時間と場所等を確認することができた。また、炊き出しを行うときは薪を使用するので、基本的に外で行うと考えると、避難所生活を送っている場所から、炊き出しを行っている場所まで移動することが大変な人にどのように食べ物を運べばよいのか？また、アレルギーを持っている方や、嚥下に障害がある人、持病のために薬を飲んでいる人に普通食を提供しても、食べることができないので、そのような方の食事のサポートはどのように行えば良いのか等の課題が挙げられた。他には今回は、1人1食までとしていたが、いざ災害が起きたとき、人それぞれで食べることができる量が異なり、2食目、3食目も食べたいとおっしゃる被災者がいらっしやったとき、どのくらいの食材の量が必要なのかが、把握できないことも課題として挙げられた。</p> <p>それらのことから、次回はアレルギー対応食の準備やミキサー食の同時提供、炊き出しの他に非常食も一緒に提供することで多くの人が気を遣わずに安心して食事をする事ができるのではないかと考える。</p>





