

パッキング講習会

2012年11月

11月7日、「救命パッキング」の講習会を「いわふねクラブ」の会員18名が参加して行いました。ポリ袋の中に食材と少しの調味料を入れて空気を抜き、結んで電気ポット（災害時はカセットコンロと鍋）に入れるだけです。空気の抜き方さえ覚えて頂ければ後は簡単！（水の中に材料を入れたポリ袋を入れると水圧で真空状態になる）。災害が起きてからの調理法ではなく、普段の食生活の中で災害に備えた調理法として、ぜひ活用して頂ければと思います。「日常で役立たないものは非常時にも役に立たない」というのが、多くの災害における教訓だそうです。

パッキングを使えば被災地でも ①1つのコンロと鍋で、②1人ひとりの好みとメニューが、③食物アレルギーに配慮しながら、④ご飯もデザートも一緒に、⑤水を節約しながら衛生的に美しく食事を作る事が出来ます。

停電時でも出来るパッキング、ナルクの皆様も是非覚えて下さい。

（講師：雨田 あつ子）



