

赤十字奉仕団情報誌

# がんばり！！



No. 25 (平成 28 年度号)



**H28. 10. 1-2 平成 28 年度赤十字ボランティア・リーダーシップ研修会**  
**メイワサンピアにて**  
**※参加者 28 団 53 名**

 **日本赤十字社 新潟県支部**  
Japanese Red Cross Society

## ～赤十字奉仕団活動報告～



### 平成 28 年新潟県糸魚川市大規模火災

平成28年12月22日（木）、午前中に糸魚川市で発生した火災は過去20年で最大の被害をもたらしました。日本赤十字社新潟県支部からは職員2名が先遣隊（先に被災地に入り、状況を把握・報告する人たち）として被災地に派遣され、長岡赤十字病院からは救護班1班（5名）が出動しました。

また、現地では新潟県赤十字安全奉仕団糸魚川市分団の皆さんや新潟県災害救援赤十字奉仕団の皆さん、赤十字防災ボランティアの皆さんが駆けつけ、避難所運営の補助や救援物資の配分などを協力してくださいました。夜遅くまでの活動の中、避難所においてリーダーシップを発揮した事で、迅速な活動を展開することができました。行政と連携し、活動している姿はとても心強く感じられました。普段からの連携の大切さを改めて実感させられた災害でした。



救援物資を積み込む支部職員



「まさかここまで大事になるとは・・・」  
そんな声があちこちで聞こえました。



運ばれてきた救援物資を配分する安全奉仕団の皆さん。  
9名が駆けつけてくださいました。



上越からも新潟県災害救援赤十字奉仕団4名が駆けつけました。



救護班は2日間にわたって巡回診療を行いました。



支部、奉仕団、救護班、行政。  
災害時にはこの連携が大切です。





## 青年赤十字奉仕団夏期防災キャンプ開催！（H28.8.17-18）

平成 26 年度より、新潟県内の青年赤十字奉仕団は夏期防災キャンプを行っています。今年から学生が運営委員会を立ち上げ、10 名の運営委員が企画・運営をしました。会場となった新潟市内は炎天下となりましたが、12 名の参加者と共に災害時に役立つ技術を学んだり、限られた食材での野外炊飯を楽しく体験しました。

学生ボランティアは災害時、ボランティア活動の中心となり、機動力となります。熊本地震の時も学生ボランティアの活躍が見受けられました。こうした研修を兼ねたキャンプを実施することで、いざという時、頼もしい存在になります。



先輩たちによるハイゼックス  
炊飯袋の使い方講座



普段も使えるロープワークに挑戦



青年赤十字奉仕団も頑張っています！！



## 真夏の赤十字防災ボランティア地区リーダー研修会！

（H28.8.20-21）

今年度の研修は会場や開催時期、内容を大きく変えました。実際の災害を想定して、会場を限られた資源しかない新潟市内の野外研修場にシ、テント設営や野外炊飯などを行いました。炎天下での野外研修となり、今までの研修とはかなり違ったものとなりましたが、実践的な研修をすることができました。今年度は新たに 4 名の地区リーダーが加わり、赤十字防災ボランティア地区リーダーは県内で約 40 名となりました。参加者からは「実際の活動に近い研修ができた。災害時に活躍できるようになりたい。」「多くの人たちに我々の活動を知ってもらいたい。」という声をいただきました。

災害時を想定したこの研修は、実際に糸魚川市の大規模火災でも成果を発揮し、迅速な活動へつなげることができました。



炎天下でのテント設営



災害用炊出し釜の使用実習



ストレッチャーでの搬送実習

## ～Pick Up～



### 一日ミニ赤十字デー

五泉市では毎年5月に一日ミニ赤十字デーという活動日を設定し、地域奉仕団と安全奉仕団が合同で活動を行います。五泉市ぼたん園にて、見ごろを迎えた牡丹を見に来る来場者に対し、赤十字PR活動や炊出しの試食、救急法の体験コーナーの実施などを行います。奉仕団の垣根を越え、同じ地域の赤十字奉仕団として長年活動していただいております。



### 児童養護施設訪問

長岡赤十字看護専門学校青年赤十字奉仕団では40年以上前から児童養護施設「双葉寮」での訪問活動を行っています。施設の子どもたちに、絵本の読み聞かせをしたり、一緒に折り紙で遊んだりします。



### ハイゼックス炊飯袋を使ったレシピの紹介

災害時の炊出しの際に役立つハイゼックス炊飯袋を用いたアイディアレシピコンテストを平成25年度に実施し紹介しています。昨年度に引き続き、今年度号でもレシピを紹介いたします。今回は編集者宅で挑戦してみました！

※その前に・・・

ハイゼックス炊飯袋とは？？（復習）

ハイゼックス炊飯袋とは災害時、できるだけ少ない水でお米を炊けるよう開発された特殊な袋です。洗米と水を分量だけ入れ、沸騰したお湯に入れるだけでご飯が炊けます。ご飯のみであれば常温で72時間保存できるなど保存性にも優れており、工夫すれば様々なメニューを作ることができます。



レシピ名：ポテトサラダ（コンテスト優秀賞）

紹介奉仕団：新潟市西蒲区赤十字奉仕団 巻分団

用意する材料（1～2人前）

- ・じゃがいも（80g）・人参（20g）
- ・きゅうり（1/4本）・ソーセージ（1/4本）
- ・マヨネーズ、塩コショウ、水（適量）



### つくり方



①材料を適当の大きさに切ります。



②ジャガイモ、人参、水を少量、ハイゼックス炊飯袋に入れる。



③30分煮る。



④ゆで上がったジャガイモ、人参は袋のまま指でつぶす。  
（やけど注意！）



⑤粗熱を取り、マヨネーズ、塩コショウで味を整える。



⑥きゅうり、ソーセージを混ぜて完成！

### コメント

普段家庭に常備してありそうなものを使って考えてみました。

### 作成してみたの感想

- ・材料は薄切りの方がつぶしやすいです。
- ・じゃがいも、人参と一緒に入れる水は多すぎると水っぽくなります。
- ・洗い物が少なく、水をあまり使わないので災害時に役立ちそう！
- ・ちょっとしたお弁当のおかずにも練習を兼ねていかがでしょうか？



編集者弁当（自作）



## ～H28年度 フォトギャラリー～



「がんば！！」編集局では皆様からの情報を募集しております。「日常の活動を紹介してほしい!」、「こんなイベントがあるから他の奉仕団の皆さんにも来てもらいたい!」というご意見がございましたら、編集局まで情報をお寄せください。取材にも訪問させていただきますので、ぜひご連絡ください。

赤十字奉仕団情報誌「がんば！！」NO.25

平成29年2月発行

発行 日本赤十字社新潟県支部 事業推進課

編集者 日本赤十字社新潟県支部 事業推進課 佐藤 稔之

〒951-8127 新潟県新潟市中央区関屋下川原町1丁目3番12号

Tel: 025-231-3121

Fax: 025-231-3122

E-mail: jigyoku@niigata.jrc.or.jp



日本赤十字社  
Japanese Red Cross Society

新潟県支部