

きょうの
食品まめ知識

ローリングストック法をご存知ですか？



大規模災害に備える中で、非常食を準備されている方もいらっしゃると思います。ただ、準備しておいた非常食が賞味期限間近となり、急いで食べなければならなくなった、賞味期限が切れて捨ててしまった、そんなことはありませんか。非常食が活躍しないことは良いことですが、食品を無駄にしてしまうことはもったいないですね。

そんな中、ローリングストック法という新しい非常食の考え方があります。ローリングストック法とは、3年、5年などの長期保存がきく非常食をその期間まで食べずにおいておくという考え方ではなく、日常的に非常食を食べて、食べたら買い足すといった「食べ回しながら備蓄する」という考え方です。

この方法のメリットは「非常食」を日常的に食べることで、災害時にも食べなれた食事をとることができる点と、日常的に食べて補充していくことで保存期間が1年程度のレトルト食品なども非常食とすることができ、非常食の選択肢が増えるという点です。

ご家庭にあった方法でまさかの時に備えていただければと思います。

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

TEL : 075-414-5654 URL : <http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html>