

野外炊事競技会（陸上自衛隊久居駐屯地）の内容について

山田 芳子

1. はじめに

陸上自衛隊久居駐屯地は栄養士コースの学生が給食管理校外実習（自衛隊員への食事提供、栄養士業務について）指導を受けている施設である。

この駐屯地では、隊員の士気高揚と野外炊事員の基礎的能力の向上を図ることを目的として、各中隊の炊事員による団体戦方式の野外炊事競技会を実施しており、今回は2回目であった。競技は、攻撃時における野外炊事の行動という条件下で、隊員（喫食者）への食事提供である。私は、その競技の審査委員として調理作業現場を巡回し、食事の出来具合などを審査した。

そこで、この貴重な体験を報告したいと考え、自衛隊広報部より資料などのご協力をいただいたので、野外炊事競技会の内容について説明する。

2. 競技会日時および場所

- 1) 日時：平成14年8月6日（午前9時～午後1時）。
- 2) 場所：陸上自衛隊久居演習場。

3. 野外炊事競技の流れ

- 1) 5つの中隊がそれぞれの地域で6名（給養陸曹、炊事組長、炊事員）で野外における炊事（1中隊50人分）を実施して調理面、食事の出来具合を競い合う。
- 2) 午前9時から競技を開始して、12時で競技終了とする。
- 3) 炊事所の開設から試食用の準備が終わるまで競技する。

4. 競技用献立

自衛隊栄養士が作成した競技用献立表および栄養素量を示す。

献立表			栄養素摂取量	
	調理名	1人分 (g)		
主食	ごはん	200	エネルギー	950 kcal
			たんぱく質	24.8g
主菜	トンカツ	120	脂質	23.5g
	キャベツ	40	カルシウム	140 mg
	トマト	40	鉄	3.3mg
副菜	マカロニサラダ	40	レチノール当量	198 μgRE
	たこ酢	140	ビタミンB ₁	0.40mg
汁物	みそ汁	200	ビタミンB ₂	0.46mg
飲物	牛乳	200	ビタミンC	33 mg

5. 審査内容

調理面、衛生面、料理の出来具合、盛り付けなどを専門的な目で評価した。調理面、

衛生面、主食、副食、盛り付けの項目では「良くできている」が1点、「良くない」は0点、総合的評価には5点で、合計10点満点の採点である。

6. おわりに

試食会での話から、部隊長さんは競技に参加した炊事員は、3～5年の経験者で、調理師免許が取得でき、退職後は飲食業に就く方も多いと。また、退職後に生活習慣病を引き起こす率が年々高くなっており、自衛隊員の給与栄養量が従来より制限されるようになったなど述べられた。食教育の必要性を話し合い、平和を願った。