

Pressrelease

報道関係者各位

2026年2月5日

日本・タイの学生が参加する防災交流プログラムを開催
～アルファ米を通じた防災意識と食文化の相互理解～

タイ・チュラーロンコーン大学×東京科学大学×尾西食品 国際防災交流プログラム

開催概要

尾西食品株式会社(所在地:東京都港区、代表取締役社長:市川伸介)は、2026年1月7日(水)、タイ・チュラーロンコーン大学と東京科学大学の学生を招いた国際防災交流プログラムを開催いたしました。



東京科学大学と「タイの東大」と称される名門チュラーロンコーン大学の学生が「防災」をテーマに当社を訪問し、「尾西食品×東京大学 防災探究アカデミア」で選抜された優秀な中高生研究者とともに、国際的な視点で防災について議論を交わしました。

開催日時: 2026年1月7日(水) 13:30～16:00

会場: 尾西食品株式会社 本社会議室(東京都港区芝浦)および田町エリアサテライト会場(Zoom接続)

参加者:

- チュラーロンコーン大学(タイ)学生 23名
- 東京科学大学 学生 15名
- 「防災探究アカデミア」選抜中高生 3名
- 東京科学大学教員、(東京大学開沼准教授(探究アカデミア指導教員))、尾西食品関係者

プログラム内容

1. オープニング・企業紹介「日本の非常食メーカーが目指す、多文化共生の防災」



尾西食品株式会社経営企画部担当部長 雑部譲より、1935年創業、90年の歴史を持つ当社の取り組みをご紹介します。「おいしさと笑顔をストックする」のタグラインのもと、非常食を通じた「誰ひとり取り残さない食の提供」という企業理念を共有しました。

アルファ米技術の説明： 特殊な日本の技術で乾燥させた調理済みの米で、水やお湯を注ぐだけで15～60分（お湯の場合15分・水の場合60分）で食べられる長期保存食です。5年間の保存が可能で、JAXAの宇宙日本食認証や南極観測隊での使用実績も紹介しました。

多文化・多宗教対応への取り組み： ハラル認証商品など、多様な文化・宗教に対応した商品開発について説明。工場映像を通じて、アレルギー対応商品（特定原材料等28品目不使用）の製造工程も紹介しました。「食は人々を分断するのではなく、つなぐものであるべき」というグローバル時代の新しい防災のあり方についても話しました。



2. 中高生者による英語プレゼンテーション「未来の防災リーダーが、世界に向けて研究を発信」

2024年12月14日の「防災探究アカデミア」研究発表会で最優秀賞・優秀賞を受賞した中高生研究者が、英語で学術的プレゼンテーションを行い、大学生からの質問への応答やディスカッションを行いました。

研究テーマ1: 「避難所生活における健康維持のための意識調査ー防災バッグの常備薬備蓄と災害時アレルギー対応ー」(最優秀賞)



玉川聖学院中等部 3年生 杉本紗希さん

- 東京・神奈川・埼玉の8校282名の中高生を対象に調査
- 54.1%が防災バッグに薬を入れていないことが判明
- エピペンの認知度は高い(78.1%)ものの、「要配慮者」という言葉を知らない学生が半数以上
- アレルギーに関する知識は一定程度あるが、災害時の具体的対応への理解は不十分
- 家族との対話、学校での防災教育、薬の期限管理アプリなどの導入を提言

研究テーマ2: 「災害時に中高生はスマートフォンをどのように使うのかー使用制限とバッテリー切れリスク」(優秀賞)



公文国際学園高等部 1年生 小川航さん

- 261名の中高生を対象に調査
- 91%が「家族・友人との連絡」を主目的にスマホを使用
- 65%が何らかの使用制限(アプリ制限、時間制限等)を受けており、22%が「災害時でも制限解除されない」と回答
- 42%がモバイルバッテリーを携帯しておらず、バッテリー切れが命に関わるリスクを指摘
- 災害時の自動制限解除システムの導入、親子間での緊急時ルール設定、学校での実践的訓練を提案

中学生・高校生が、専門家も見落としていた防災の盲点を発見し、大学生に英語で堂々と発表・質に応答し、日本での防災意識の高さを伝えることができました。中高生研究者たちはその後の学会での発表を目標としており、本イベントはそのブラッシュアップの機会ともなりました。

3. 多文化対応・非常食調理体験「お湯を注ぐだけで完成する非常食を、みんなで作って食べてみる」



参加者には複数種類のアルファ米を実際に調理・試食していただきました。本社会場と田町会場の両方で同時に体験を実施し、防災探究アカデミアの中高生が各グループを回り大学生の調理サポートにも入りました。

試食メニュー:

- 通常メニュー: 尾西の五目ごはん
- アレルギー対応メニュー(特定原材料等28品目不使用): 尾西の栄養+(プラス) パエリア
- ハラル認証メニュー: オニシのビリヤニ

参加者からの主な意見:

- ビリヤニが人気: タイの学生からも「風味豊かで、私たちが普段食べる味に近くて親しみやすい」と高評価
- 「お湯を注ぐだけ」のシンプルさに驚き: 初めて日本の非常食を体験したタイの学生たちは、調理の簡便性と本格的な味に感動
- 多様な背景を持つ学生も安心: イスラム教徒の学生も含め、誰もが安心して食べられる非常食の重要性を実感
- 日本とタイの米文化の違い: ジャスミンライス(タイ米)との比較や、米の食感に関する活発な意見交換
- タイでの防災食の可能性: タイでは自然災害(特に地震)が少ないため、非常食の備蓄習慣がほとんどありません。学生からは「通常はインスタントラーメンや缶詰が一般的」「大学生は金欠の時に即席麺を食べる」という声も。しかし、気候変動による洪水リスクの増加を踏まえ、「今後タイでもこうした備蓄食品の重要性が高まるのでは」という意見が出されました。

4. 国際防災ディスカッション・クロージング「日本とタイ、それぞれの災害リスクと防災文化」

小グループに分かれて、日本とタイの防災事情の違い、緊急時の食料備蓄、各国の即席食品文化などについて意見交換を行いました。

グループごとのディスカッション内容:

- 災害の頻度と種類の違い: 日本は地震、台風、津波など多様な災害リスクがあるのに対し、タイは主に洪水リスク
- 防災教育の違い: 日本では学校で避難訓練が定期的に行われるが、タイではほとんど実施されていない
- 備蓄文化の違い: 日本では多くの家庭や自治体が防災バッグを用意しているが、タイでは一般的ではない
- スマートフォンの役割: 両国とも若者にとってスマホは災害時の重要な情報源・連絡手段
- 世代間の防災意識のギャップ: 中高生と大学生、さらに親世代との間で防災意識に差がある



ディスカッションは、地理的・文化的背景の違いを超えて、防災の重要性について相互理解を深める貴重な機会となりました。

「尾西食品×東京大学 防災探究アカデミア」について

本プログラムは、尾西食品と東京大学(現・東京科学大学)が共同で実施する、中高生向けの防災研究プログラムです。約30名の中高生が、3ヶ月にわたって自ら設定した防災テーマについて調査・研究を行い、研究論文を執筆、最終発表会でプレゼンテーションを行いました。

今後の展開

日本を訪れる海外観光客は年間3,000万人を超え、日本で暮らす外国人も増え続けています。今回の国際防災交流プログラムは、尾西食品による「商品紹介」の場ではなく、日本とタイの学生が互いに学び合う貴重な機会となりました。

地震、台風、豪雨——母国では経験したことのない災害に直面するかもしれない方々に、言葉や文化、宗教の壁を越えて「安心して食べられる」選択肢を提供することの重要性を、尾西食品も改めて実感しました。

また、「もっとスパイシーな味がほしい」「この食感は新鮮」「量は減ってもいいから値段がもう少し抑えられたら購入が実現できそう」といったタイの学生の率直な意見は、日本国内だけでは得られなかった新しい視点でした。異なる災害リスクや異なる食文化を持つ方々との対話は、尾西食品の商品開発やサービス向上に繋がる貴重なフィードバックとなりました。

防災について、日本の知見を共有しながら、同時に新たな気づきを参考にさせていただく——そんな相互交流の輪を、これからも広げてまいります。「誰ひとり取り残さない食の提供」という使命を胸に、いつでも、どこでも、どんなときも安心して食べられる保存食として、世界中の方々に愛されるブランドを目指します。

■ 尾西食品株式会社

- ・事業内容: 長期保存食の製造と販売
- ・代表取締役社長: 市川 伸介
- ・所在地: 〒108-0023 東京都港区芝浦三丁目9番1号 芝浦ルネサイトタワー12階
- ・URL: <https://www.onisifoods.co.jp/>

【報道関係者様からのお問い合わせ】

尾西食品株式会社(広報事務: 株式会社エンパシージャパン)

担当: 伊村萌奈実 携帯: 090-9603-3073 Email: imura@empathyjapan.co.jp

渡辺香代子 携帯: 090-8947-0021 Email: watanabe@empathyjapan.co.jp

代表Email: onisifoods_pr@empathyjapan.co.jp