

野外活動時における食の安全性

～野外調理における大量調理施設衛生管理マニュアルの観点から～

○鈴木真由美【函館短期大学】 鈴木英悟【函館短期大学】

キーワード：野外調理 食の安全 大量調理マニュアル

大量調理（同一メニューを1回300又は1日750食以上を提供する）を行う給食施設においては、厚生労働省が食中毒の予防を図るべく HACCP（危害分析重要管理点）の概念に基づいて作成した「大量調理施設衛生管理マニュアル」のもと、日々調理が行われている。その一方で、野外活動・余暇活動の中で行われる調理においては、上記マニュアルに相当するものがこれまでに同省から示されていない。共同研究者も日本キャンプ協会キャンプディレクターとして現場に携わる中で、現場に調理上・衛生上の管理マニュアルがないことに対して、野外調理における食中毒の予防対策が個人個人の知識と判断に委ねられている現状を危惧するところである。毎年、食中毒事件が世間を賑わす中、野外調理に係る発生事例も食中毒統計資料（厚生労働省）より毎年報告がなされている。食中毒は一年を通して注意が必要であり、食の安全性向上を考慮する上では調理の規模や環境を問わない適切な対応が求められるといえる。したがって、本研究では現行のマニュアルを野外活動現場に応用した食中毒予防のための一指標の作成を試みる事とし、今後は現場での調査を重ね、野外調理に即したマニュアル作成へと繋げていくことを予定している。

国内で開催されているトレイルランニング大会の系譜と分類について

～レジャー・レクリエーション学的アプローチの試み～

○下嶋 聖【東京農業大学】

キーワード：トレイルランニング 多変量解析 GIS

自然志向や健康志向の高まりとランニングブームを背景に、全国各地でトレイルランニング大会が数多くの開催されるようになってきた。一時的なイベント性が高いものの、大会規模によっては多くの参加者が見込まれ、山岳地という自然地域を活用した経済振興として地域に寄与している。一方、元来山岳地は脆弱な環境のため、参加規模によっては環境への負荷が懸念されている。

そこで研究では、国内で開催されているトレイルランニング大会の系譜を明らかにし、類別を行うことにより、立地環境に応じた適正な開催方法を検討する上での課題を明らかにすることを目的とした。

具体的には、まず文献調査により現在国内で行われているトレイルランニング大会の数とその系譜を把握する。次に統計解析により、トレイル大会の分類を行い、特徴を明らかにする。最後に、GIS解析を用いて、代表的なトレイル大会のコースの立地環境を把握し、課題を整理する。