

「水もないのになんで乾パンばかり届くんだったら」。災害備蓄食のスタートアップ、ワンテール（宮城県多賀城市）の島田昌幸社長（38）が常温で5年半保存できる備蓄ゼリーを開発したきっかけは、東日本大震災で目にした避難所の光景だった。

震災当時、島田社長は農水産業の生産者と消費者をつなぐコンサルティング会社を経営していた。東北一円から農水産物や加工品を集め、週に3回仙台市で産直市を開いた。経営が軌道に乗り始めた直後に震災に見舞われた。

住んでいた名取市の避難所ではとにかく水が足りなかった。にもかかわ

## 防災市場拡大へ国際規格

ワンテール  
島田 昌幸社長



らず、子どもや高齢者は食べづらそうに乾パンを口にしていた。コンサルティングという立場上、必要とする人と必要なものをつなぐマッチングの重要性を誰よりも理解していた。「支援する側に回り、まずは自分にしかできないことをやろうと思った」

生産者や物流業者のネットワークを生かし、地震発生から6日後に産直市を再開。沿岸部の被災地にも足を運び、被災者のニーズを聞いて回った。避難所で炊き出しをして、夜も寝ずに経営ビ

### 東北大の活動に参画

ジョンを考えているうちとは言えない」。島田社長に凍傷にかかったこともあった。

震災の翌年から備蓄食の開発に着手。災害時は野菜が手に入りにくく、食物繊維が不足することから「栄養価をコンロトールできるゼリーにしよう」と思い立った。光を通さず無菌状態で充填・包装できる独自技術を開発し、2019年に5年半保存できる備蓄ゼリー「LIFE STOCK」を完成させた。

新たな会社を立ち上げ、自前の工場を持つのは大きなリスクを伴うが「誰もやらないからやっただけ」とあっさり。その決断の裏には「防災をビジネスにする」という強い思いがあった。

避難所で配る非常食の課題は阪神大震災のときにも指摘されていた。しかし、国内の防災産業界は小さく、企業は積極的に製品やサービスの開発に取り組んできたとはいえない。「過去から学ばなければ『創造的復興』

とは言えない」。島田社長がいま取り組んでいるのは、防災に国際規格を設ける「防災ISO」の活動だ。

非常食の栄養価や避難所の運営ルールなどを国際規格にして、防災ISOという認証をつくる。その認証を得た製品やサービスが出れば、大きな市場が生まれる可能性もある。東北大学が23年の発行を目指して防災ISOの制度設計を主導しており、島田社長も参画している。

島田社長の経営者としてのキャリアは20年に及ぶ。その半分は防災を確固たる産業にすることに費やしてきた。「本当の意味で僕にとっての起業家人生のスタートは、名取市の公民館の光景を見てからなんですよ」と話す島田社長には、まだまだやりたいことがたくさんあるという。

（仙台支局 田村匠 詳細は電子版に▼ストリー↓復興の担い手たちはなければ『創造的復興』