

本当のアレルギー対応を識る

——意外にも不完全な現状に喝!

2015年12月より実施された、アレルギー疾患対策への指針策定を国に義務づける「アレルギー疾患対策基本法」。それにより、フードビジネスに携わる企業はもちろん、国民もまたアレルギー疾患に関する正しい知識を備え、注意を払うことを努めなければならない。そこで、現時点の当事者だけでなく、改めて識るべき「アレルギー対応」について発信する。

千葉県柏市の閑静な住宅街でアレルギー対応ケーキに挑戦し続けている“お菓子な工房もえぎ”の安達康平氏。子どもの食物アレルギーをきっかけにアレルギー対応食品に取り組むケースはありますが、安達氏は、自身が大豆アレルギーでありながら、大豆を使用したアレルギー対応ケーキを作っています。洋菓子の経験が全くない状況からスタートし、最近では自治体や企業と連携し、食物アレルギーの有無に関係なく楽しめるお菓子を学童施設の子ども



3年前に設立した「お菓子な工房もえぎ」代表の安達康平氏

たち全員に提供するという取り組みも行なっています。洋菓子の経験もなく、自身が大豆アレルギーでありながらも大豆製品を使用したアレルギー対応ケーキに挑戦し続けるのはなぜか、今回は小さなお店で孤軍奮闘する“お菓子な工房もえぎ”代表の安達氏へのインタビューをお届けします。

紆余曲折を経てたどり着いた
アレルギー対応ケーキ

「もえぎの始まりは母と叔母が始めた鴨うどん屋にさかのぼります。この鴨うどん屋で提供していた、あんみつと豆かんを今のもえぎで販売することになったのです。豆かん、あんみつの販売は徐々に増えていくのですが、夏の食べ物であるイメージからか、冬は売上げが減ってしまい、ほかの商品に取り組む必要性が出てきました。いろいろ考えた末、アレルギー対応ケーキにたどり着いたのです。私と同じ食物アレルギーを抱えながら生きる子どもたちに、なかなか食べられないケーキを届けたいという思いがありました。しかし、私は洋菓子を体験したことがないため、



NPO 法人アレルギーっこパパの会
理事長
今村慎太郎
Shintaro Imamura

(Profile) 娘の食物アレルギーをきっかけに、アレルギー対応力が高い企業が食物アレルギーのない人たちから選ばれる社会を目指し、2013年NPO法人アレルギーっこパパの会を設立。研修・講演、メニュー開発やコンサルティング、アレルギー対応のためのコミュニケーションWEBサービス「アレコミ」で、ホテルや飲食店など外食企業のアレルギー対応支援を行っている。NPO 法人アレルギーっこパパの会 <http://www.arepapa.jp/>

知識も技術もありません。そんな状況から、今のアレルギー対応ケーキへの挑戦が始まりました」

知識も経験もない、さらに、同じ食物アレルギーを抱える子どもたちへの思いがあっても、卵・乳製品・小麦を使用しないアレルギー対応ケーキは豆乳など大豆を原材料に使用します。自身が大豆アレルギーでありながら、アレルギー対応ケーキに挑戦した安達氏。ど

んな苦労があったのでしょうか。

「味づくりには苦労しました。いろいろなお店のアレルギー対応ケーキを取り寄せて試食を繰り返したのですが、アレルギー対応ケーキは、生クリーム代わりに豆乳ホイップクリームを使っているものがたくさんあります。そのため、試食をしては舌がしびれて味が分からなくなり、症状が治まったらまた食べるということを繰り返しました」

涙目でケーキを購入する母親

自身の食物アレルギーの原因食品を使い発症しながらも、アレルギー対応ケーキに挑戦する安達氏。そんな安達氏が作るケーキに救われている人たちがいます。

「初めてケーキが食べられましたという感想や、他店のアレルギー対応ケーキを食べて症状が出たことがあるが、もえぎのケーキは大丈夫でしたなど、さまざまな感想をいただきます。15歳の息子の誕生日にテレビでしか見たことがないケーキを食べられました、と感想をいただいたこともあります。ミントを添えて食べたらフルコースの最後のデザートのような感じとメッセージをくださったのです。インターネットでの販売以外に、店頭でも販売していますが、お店に買いに来てくださる方の中には、涙目ながらに買いに来てくださる方もいらっしゃるのです。こんな人たちにケーキを届けていると思うと、こっちは涙目になってしまいますよね。こんな感想をい

ただいでしまうと、やめられません」

知識も経験もなく始めた安達氏は、技術も味もまだまだと謙虚に語りますが、安達氏のケーキが人生の大切な一部になっている人たちがいることが分かります。

何物にも替え難いやりがいい

全人口から考えても多いとは言えない食物アレルギーの人たちに、安達氏自身の発症と発症させてしまうリスクを背負いながら、なぜ、この分野に取り組むのか。安達氏は次のように語ります。

「この仕事は、とにかく人に喜んでもらえる仕事なのです。ケーキを食べてくれた人が喜んでくれることや、自分が人の役に立っていることを日々実感することができます。こうして続けられている理由は、まさにこの喜びが感じられることなのでしょうね。今日(インタビュー時は11月下旬)電話で注文してくれたおばあさんがいました。この方は去年も注文してくれた方なのですが、電話で伺ってみると、お孫さんのための注文ではなかったと分かりました。隣に住む食物アレルギーの子にプレゼントをすると言うのです。去年プレゼントしたところ、その子が少しずつ少しずつケーキを食べている姿を見てうれしくなって、今年もプレゼントしたいということでした。こういう話を聞くと素直にうれしいですね。こんな喜びが伝染したらいいなと思っています。もっともっ

と広がっていったらいいなと思っているのです。私が作ったケーキでおばあさんが笑顔になってくれる。ケーキをもらった子が笑顔になる。そして、その子の家族が笑顔になる。そんなふうに笑顔が増えていく、笑顔が伝染していったらいいなと思うのです。作ったケーキを送るときは材料の間違いはないか、専用工房に持ち込みはなかったかなど、不安との戦いですが、これからも食物アレルギーの子どもたちがみんなと同じものを食べられるよう、食物アレルギーの人もそうでない人も一緒においしいものを食べて同じ時間を過ごせるものを作っていきたいですね」

と、笑いながら語る安達氏。安達氏からは純粋に食物アレルギーの人たちの人生の大切な瞬間にかかわった人だけが分かる喜びを感じました。

Topics

アジア会議開催記念シンポジウムのご紹介
食物アレルギーに関する国内の現状紹介とアジア会議参加国(オーストラリア・インド・香港)の紹介を兼ねた記念シンポジウムが1月30日に開催されます。食品企業、流通企業、検知、アレルギーコントロール産業をはじめ、食品の安全や品質向上に取り組む業界団体や患者団体などが一堂に会する機会となります。日時=2017年1月30日(月)/場所=日本財団ビル/定員=150人/主催=NPO法人アトピッコ地球の子ネットワーク/共催=公益財団法人日本財団
詳細はNPO法人アトピッコ地球の子ネットワーク(<http://www.atopicco.org>)まで