

[本論考は、信濃毎日新聞「多思彩々」に寄稿したものに若干の微修正を加えたものである。]

アレルギー表示、国際基準に

株式会社日本総合研究所 上席主任研究員 池本 美香

ここ数年、長野県内のスキー場を何カ所か利用させていただいた。素晴らしい景色と雪質には大満足だったが、食物アレルギーのある子どもの飲食店探しには苦勞した。メニューが一つしかない店でも、原材料は確認できない、分からないと言われる。注文するカウンターに「人手が限られているので不在となることがあります」と貼り紙があったり、学生らのアルバイトしかいなかったりすると、店の側に原材料を確認する余裕がないことは理解できる。

しかし、アレルギー児は確認できない物は食べられない。確認さえできればおそらく食べられるのに、分からないと言われてしまうとその店には入れない。メニューにアレルギー表示がある店や、なくても厨房（ちゅうぼう）に確認してもらえる店にたどり着くまで、多くの時間を取られた。

■成分確認したいが

食物アレルギーのある子どもは増加傾向にある。全国の公立の小中学校、高校、特別支援学校などを対象に日本学校保健会が2022年に行った調査によれば、食物アレルギーの子どもは6・3%で、04年調査の2・6%から倍以上に増えている。

命に関わることもある強い反応「アナフィラキシー」を起こしたことがある子どもの割合も0・14%から0・62%に大幅な増加を示した。花粉症になると果物類のアレルギーを発症しやすいとされ、花粉症の増加が食物アレルギーの増加につながっている可能性がある。食べられない食物として、卵と並んで果物類が最も多くなっている。

食物アレルギーの子どもの増加に伴って、店の対応は良くなるだろうと思っていた。しかし最近、成分の確認自体を断られる飲食・宿泊施設が以前より増えているように感じる。

ホームページを見ても、食物アレルギー対応はできない、確実な成分表示ができないため表示はしていない、アレルギーのある人に限ってレトル

ト・冷凍食品などの持ち込みは可能、と書かれている。みんなが豪華な食事をしている中で1人だけレトルトでは、本人も周りも心苦しい。店や宿の変更で楽しみにしていた友達をがっかりさせたり、アレルギー児が参加を控えたりすることもある。

食物アレルギーの人の増加は、料理を提供する側から見れば、その都度確認する手間や事故リスクの増加を意味し、そこに人手不足も加わることでできれば対応したくないと考える施設が増えているのではないかとアレルギー児が排除されていくのではないかと不安になった。

■情報提供、義務化を

海外では、食物アレルギー児のいる家庭で医療費や食費の負担が重く、成分確認などの時間的損失も少なくない実態や、アレルギー児が社会的に孤立しがちであることなどが調査で明らかになっている。そして、そうした不利益をなくすための取り組みがある。

欧州連合（EU）加盟国では14年に消費者への食品情報提供に関する規則が施行され、レストランの他、学校や職場の食堂、テイクアウト店や屋台にまで、主要なアレルゲン情報の提供が義務付けられた。EU基準では口頭での情報提供も認められているが、重度アレルギーの若者がレストランでの誕生パーティーで死亡したことを機に、英国では書面での提供とする制度改正が検討されている。

日本では01年、包装された食品にアレルゲン表示が義務付けられたが、外食やテイクアウトについてはいまだ店側に情報提供の義務はない。日本もEU規則にのっとれば、アレルギー児が「お客さまの安全を考え、アレルギー表示はしていない」と門前払いされたり、忙しい店側に確認をお願いして面倒がられたり待たされたりすることはなくなるだろう。

全ての子どもの最善の利益をうたう、こども家庭庁においては、当事者の子どもの安全に加え、排除されることに伴う心理的負担も十分に考慮し、アレルギー表示を国際基準に合わせる方向で検討を急ぐべきだ。今の日本の状況は、海外から来る観光客にも負担をかけている。

英国ではアレルギーのある人の安全とともに学校生活、旅行、外食などを楽しめるよう活動する「アレルギーUK」「アナフィラキシーUK」などの団体がある。信頼できる情報を当事者や学校、企業などに提供したり、実態調査をして制度の改善を政府に求めたりしている。人手不足であっても、アレルギーのある人が排除されない社会づくりを進める必要がある。

◆いけもと・みか

1966年神奈川県生まれ。日本女子大卒。三井銀行(現三井住友銀行)入行、三井銀総研(現日本総研)配属、2020年から現職。千葉大博士(学術)。23年7月から千葉大客員教授。専門は保育・教育政策。著書に「失われる子育ての時間」、編著に「親が参画する保育をつくる」など。