

生活

アレルギーを引き起こすとされ表示義務のある特定原材料7品目（エビ、カニ、小麦、そば、卵、乳、落花生）を使わないカレー、そば、卵を使わないマヨネーズタイプの調味料など、食物アレルギーに配慮した食品が、各社から相次いで発売されている。安全性に加えておいしさも追求し、一般向けの商品に引けを取らない味わいに。専門店だけでなくスーパーにも置かれており、手に入れやすく、身近な存在となっている。

（服部素子）



「食物アレルギー対応食料理コンテスト」一般の部で最優秀作品の「ごちそう☆ケークサレ」。見た目も鮮やかでおいしいそう（ニッポンハム食の未来財団提供）

では2・6%で、約10年間で大きく増えている。食育・料理研究家で、食物アレルギー問題に詳しい坂本廣子さんは、「アレルギーに配慮した商品が買いやすくなれば、家族で同じものを食べられる機会が増える。子供たちの食体験が広がることにつながる。一般のスーパーに並ぶことで、アレルギー問題の深刻

アレルギーでもなじみの味を

大阪市浪速区のスーパー「ライフなんば店」の食料品売り場には、約80種のカレーやシチューのルーなどが並ぶ。横長のパッケージが多い中、縦長で目を引くのが、特定原材料7品目不使用シリーズの「ハウスバーモントカレー・中辛」と「シチューミックス・クリーム」だ。ハウス食品が昨年8月、シリーズ第1弾として発売。昨年2月には「はじめて食べるバーモントカレー・やさしい甘口」「完熟トマトのハヤシライスソース」も登場した。

「開発に約10年要しました。特定原材料7品目を混入させない管理体制と、小麦や乳製品を使わずにおいしさをつくりだす技術の確立に時間がかかりました」と同社広報・IR部の前沢壮太郎チームマネジャー。家族で同じメニューを食べられるよう、看板ブランドの「おなじみの味」を出すための試作は500回を超えたという。

カレー、ドーナツ…安全とおいしさ両立



特定原料7品目不使用のカレールーなどが並ぶ食料品売り場＝大阪市浪速区のライフなんば店

「ア」を発売した。以前から、マヨネーズについて「素材の卵は加熱しているのか」「卵白アレルギーだが卵白は入っていないか」といった問い合わせがあった。

ドーナツチェーンのミス・タードーナツも昨年1月、アレルギー特定原材料7品目不使用の「ふかふか焼きドーナツプレーン」（ミニサイズ2個入り、税込み432円）の全国販売をスタートさせた。卵や乳の代替素材として米粉やココナツミルク、かぼちゃ粉末などを調合。特定原材料7品目を一切使用しない提携工場で製造、包装し、冷凍状態で店頭に運び販売する。店内で食べたいという希望には、来店2時間前までに連絡があれば解凍して用意するという。

こうした取り組みの背景には、食物アレルギーの子供の増加がある。文部科学省が平成25年に全国の小中高校などを対象に行った実態調査によると、食物アレルギーのある児童生徒は全体の4・5%。16年の調査

さを広く知ってもらえるきっかけにもなる」と期待する。平成16年から「みんなの食卓シリーズ」として特定原材料不使用のロースハム、ソーセージなどを発売している日本ハムは昨年、グループ内に「ニッポンハム食の未来財団」を設立、「第1回食物アレルギー対応食料理コンテスト」を開催した。全国から923件の応募があり、先月入賞作品が決定した。一般部門の最優秀に選ばれた「ごちそう☆ケークサレ」は、小麦粉や卵を使わず、米粉をベースにカレー風味をつけるなど工夫し、パプリカや枝豆などで色彩も美しく仕上げた。入賞作品のレシピは今後公開する予定で同社は「制約の多い食物アレルギーの子供の食生活のヒントになれば」と話している。