週刊観光経済新聞
宿泊・旅行業・運輸・自治体（観光全般）

第2部

中学校教育旅行特集

食物アレルギー対応の情報共有

全国修学旅行研究協会「第42回修学旅行研究大会」から

対談　安全・安心の修学旅行を目指して

発症者は年々増加傾向
保護者、学校など入念な確認、準備が必要

全国修学旅行研究協会（全修協、岩瀬正司理事長）が7月23日に行った「第42回全国修学旅行研究大会」で、「安全・安心の修学旅行を目指して―食物アレルギー対応の情報共有―」と題した対談が行われた。多くの修学旅行生を受け入れる京都市中京区の旅館「ホテル杉長」の杉原光信代表取締役社長が、自館が取り組む生徒の食物アレルギー発症防止対策、特に保護者、学校、旅行会社、旅館・ホテル間の正確な情報発信と共有に有効な教育旅行用食物アレルギー対応システムについて解説した。聞き手は全修協の岡田俊二常務理事。

岡田　本日のテーマは「安心・安全の修学旅行を目指して―食物アレルギー対応の情報共有―」。昨年の第41回大会で、今の修学旅行がどんな問題、課題を抱えているのか、先生方、受け入れ機関にお聞きした結果、「旅行代金の高騰」「気候変動」「オーバーツーリズムによる研修行程の円滑な実施への影響」「旅行会社の疲弊、受け入れ機関の疲弊」「安全・安心確保のため、さらに厳しさを増す諸対応への要求（一例として、食物アレルギー対応のさらなる多様化、複雑化）」の五つが挙げられた。

1番目から4番目までは国や行政の施策も必要で、なかなかすぐには解決できない。そのため本日は5番目の事象の代表例である「食物アレルギーの対応方」について、ここでスポットを当て深掘りすることにした。

まずは杉原さんから、自館の紹介をお願いしたい。

杉原　私どもホテル杉は、開業した1966年、高度経済成長期、かつ就学児童・生徒が多かったこともあり、多くの学校、生徒の皆さまにご宿泊をいただいた。

開業当初から教育旅行のお客さまをお迎えしてきた学校様には、トロフィーと賞状をお渡ししている。

老朽化、耐震設備更新のため、新築工事を行い、3年前に新しいホテル杉長として再オープンし、現在に至っている。

◇

岡田　食物アレルギー対応の現状、悩みをお聞きしたい。

杉原　アレルギーは年齢とともに変化をする。新たに発症することもあれば、なくなることもある。

幼児期、小学生低学年から発症は徐々に減る傾向にあるが、発症者全体としては増加傾向にある。2004年に人口の2・6%だったものが、2013年は4・5%と、約1・5倍に増えている。アレルギーを持つ生徒さんが増えていることは私たちにとっての悩みでもある。

アレルギーを起こす原材料は法令において指定されている。大きく分けて2種類ある。一つ目が特定原材料8品目。卵や牛乳や小麦など。この8品目は必ず表示をしなければならないアレルギー物質だ。

また、特定原材料に準ずる、表示が推奨されるアレルギー物質がある。アーモンドやアワビ、イカ、イクラなど、20品目が指定されている。

合わせて28品目。これが現在、法令により掲げられている。

これらは年によって改正されることがあるので、注意が必要だ。

円グラフ（別項）を見て分かるように、卵、牛乳、小麦がアレルギー発症数全体の約6割を占める。この3品目を外して調理をするには味付けが難しく、工夫が必要だ。

食事を生徒さんに安全に提供するには、保護者、先生方、旅行会社、旅館・ホテルの間で、入念な確認と準備が必要だ。

主に四つのステップがある。アレルギー情報を聞き取り、その情報を共有し、代替メニューを提案し、そして問題がないかどうかを確認して、最終的に賞味をいただく。

保護者から先生方、旅行会社、旅館・ホテルへと情報が伝達され、そしてまた反対に、旅館・ホテルから旅行会社、先生方、保護者へと、伝言ゲームのように、情報を伝えている状況だ。

その途中に、転記ミスや伝達ミス、勘違いが起きる可能性がある。

悩みや問題点をさらに整理すると、まず、個人情報の取り扱い。最近は大変厳しくなってきた。生徒の皆さんの宿泊情報だったり、アレルギー情報だったり、また来年からはマイナンバーカードを修学旅行に持参する必要がある。われわれ旅館・ホテルは、個人情報を先生方から預けられることになり、大変慎重な取り扱いが求められる。

次に、学校から一部の生徒さんの、個室での食事を希望される場合がある。心のケアや、指導のために希望をされるが、1人1部屋の個室は部屋数の問題もあり、対応に限界がある。

また、先生方、旅行会社から、メールなどで細かい質問や要望がバラバラと来ることがある。これらはまとめて送っていただけるとありがたい。

アレルギーを持つ人が増えることにより、原材料費、人件費、食事を提供するための工数が増える。

先ほど2013年次のアレルギーを持つ人の割合が全体の4・5%とお伝えしたが、例えば年間、3万人が宿泊されると、1350人分のアレルギー食提供となる。

数が少ないうちは、原価が高くとも、なんとか対応をさせていただいたが、人数の増加に伴って、われわれの利益を圧迫することになる。

特定原材料とそれに準ずる28品目にとどまらず、アレルギーを発症させる原材料は増える傾向にある。この中で最近多いのはトマト、キュウリ、レモン、青魚など。

症例によっては、さらに詳しい情報が必要となる。例えば卵アレルギーの場合、生卵を使用しているマヨネーズが食べられるか食べられないか。とんかつの衣やハンバーグのつなぎに使うが、少量ならば食べても大丈夫かどうか。卵の完全除去が必要かどうか。調理器具の洗浄や調理場所、提供方法の確認も必要となる。

これらの情報は直接、保護者の方とやり取りをする場合があり、場合によっては真空パックで冷凍した食材を送ってもらうこともある。やはりいち早く、詳しい情報を頂きたい。

また最近では、牛や豚など、宗教的な理由で食べられない食材がある人も増えてきた。その場合、除去するだけでなく、調味料などの確認もしなければならない。ハラル認証が必要な場合もあり、注意が必要だ。

好き嫌いについては、その対応をする場合、対応人数が大きく増えて、誤食の心配も増える。そのため当館では、そのご要望には応えていない。

ほかの旅館・ホテルからも多く聞くのは、アレルギー情報を確認するまでに時間がかかること。情報がなかなか来ないのだ。

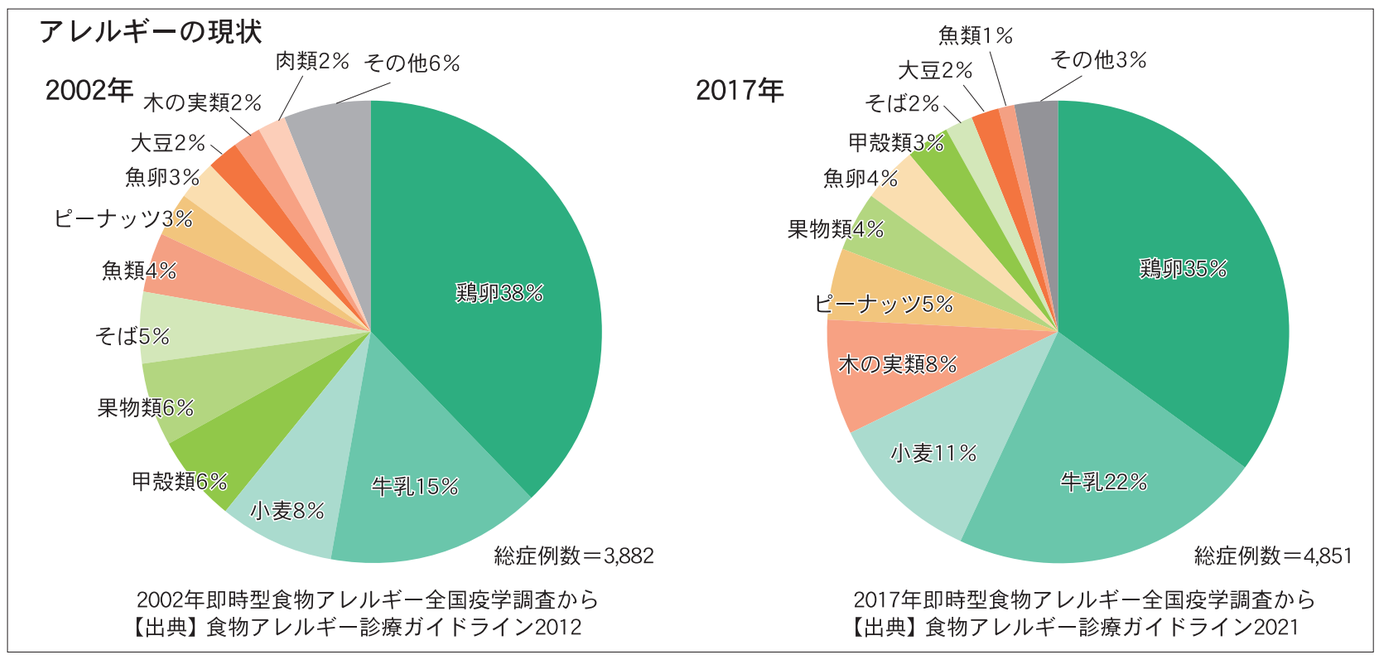
先生方が大変お忙しいのは分かるし、旅行会社の方もシーズンに入ると添乗、添乗でなかなか時間が取れないのも分かる。しかし、ミスを防ぐために、少しでも早い情報提供をお願いしたい。

14面に続く

多くの教育、旅行関係者らが参加した今年度研究大会

杉原　光信氏　ホテル杉長 代表取締役社長

岡田　俊二氏　全国修学旅行研究協会常務理事



2002年即時型食物アレルギー全国疫学調査から
【出典】食物アレルギー診療ガイドライン2012
2017年即時型食物アレルギー全国疫学調査から
【出典】食物アレルギー診療ガイドライン2021

J・ticket　https://j-ticket.jp/
お電話・メールでも受け付けております。
045-620-2677　yoyaku@cosmic-jgs.jp
受付時間：10:00～18:00 土曜・日曜・祝祭日休み
神奈川県知事登録旅行業第2-1244号
所属団体:一般社団法人　全国旅行業協会（ANTA）