対談　安全・安心の修学旅行を目指して

13面から続く

クラウド上のシステムで情報共有

杉原　さまざまな問題に対処しながら旅館・ホテルは生徒さんに代替食を提案する。提案した代替食は、保護者、先生方、旅行会社、全ての方からOKが出てようやく準備が完了する。

これで当日、生徒さんをお迎えできるようになるが、最後に重要な確認がある。当日、アレルギー対応食が間違いなく提供されるかどうか。先生方、旅行会社、受け入れ施設が対応食の確認をすること。そして本人が指定の席に座っているか確認すること。当日はこの2点が重要で、ミスを発見できる最後のチャンスだ。

しかし、何重もチェックを行うからエラー対策は大丈夫と考えるのは単なる気休めに過ぎない。ある実験結果がある。2人、3人、4人、5人と確認する人数を増やした場合、理論的にはエラーを発見できる確率は限りなく100%に近づくが、実際は3人で65%、4人で55%と決して高くない。

3人でチェックをする場合、1人目は「あとの2人がちゃんと確認してくれるだろう」、2人目は「1人目が確認して、3人目も確認するから大丈夫だろう」、3人目は「前の2人が確認しているのだから、絶対大丈夫」。このような意識が働いてしまう。

当館は、スタッフだけで最低4回、確認をしている。全て同じ方法ではない。例えば卵アレルギーでだし巻きをごま豆腐に変更する場合。1人目は提供する前に調理したごま豆腐の数を確認する。2人目は変更するために除去しただし巻きの数を確認する。3人目は実際にお出しする際にごま豆腐の現物を確認する。4人目は残るであろう全ての食材の数を確認する。

万一、誤食が発生したら、どうリカバリーをすればいいのか。例えば消防訓練と同じように普段から緊急時の対応を周知、共有して、事が起きた場合は冷静に対処することだ。

先生方からさまざまな要望を頂く。誤食をなくすのは当たり前。そしてほかの生徒と同じようにアレルギーの生徒にもおいしく食事を食べさせたい。

楽しい思い出をたくさんつくってほしい。食事はそのための重要な要素だ。われわれは同業組合や、旅行会社が組織する連盟などの団体で、同業者が顔を合わせた時は情報交換を行い、最善の対応方法を模索するなど、できる限りのことをしている。

先生方には、私たちが最善を尽くそうとしていること、できるだけおいしく、楽しく食事を召し上がっていただきたく、そのための努力を惜しまずに行っていることをぜひ、ご承知おきいただきたい。

◇

岡田　食物アレルギーへの対応メニューと対応方法についてお聞きしたい。

杉原　対応は大きく分けて2種類ある。個別食対応と、完全除去食対応だ。私どもの旅館では個別食対応で提供させていただいているが、それぞれ長所と短所がある。

個別食対応は、お1人さまごとに、アレルギーの種類によってメニューを変えて提供する。例えば卵アレルギーの場合は、だし巻きをごま豆腐に、親子鍋は卵で閉じない、といった具合に、一人一人個別のメニューをご用意する。

アレルギー物質を含まない料理に関しては、ほかの生徒さんと同じ内容で提供する。

長所はそれぞれのアレルギーに応じて細かく対応ができる点。多くの旅館・ホテルが個別食対応をしているために、情報の共有がしやすい。

短所としては、調理、確認の工数が多く、保護者、先生方、旅行会社に何度も連絡をする必要がある。そして、転記ミスや確認漏れなど、一定の誤食の可能性があるということだ。

もう一方の完全除去食対応。こちらは1種でもアレルギーをお持ちの生徒さんがいる場合、特定原材料とそれに準ずる28品目を全て除去した食事を提供する対応だ。

長所としては、確認に必要な工数を大幅に減らすことができる。28品目に対するアレルギーがあるかどうかだけ、確認をすればOKだ。

反対に短所としては、28品目以外には対応していないこと。そして、原材料費が高くなってしまうことだ。28品目を原材料に使っていないので、味の調整も難しい。

個別食対応と完全除去食対応、それぞれ長所、短所があるので、各旅館・ホテルさんは、それぞれの事情に応じた、最適な提供方法を採用しているものと承知をしている。

◇

岡田　食物アレルギーの対応について、受け入れ施設はさまざまな困難を抱えている。

アレルギー品目の把握や、該当する生徒さんと品目の特定、対応食の選定、間違いのない提供と、多くの関門を抱えているが、まずは該当する生徒さんに関する正確な情報の把握と共有が必要だ。

杉原社長はその点において新たな対応システムを構築していると聞く。

杉原　前段で、アレルギー対応の現状と、ご提供までの流れについて、ご説明をさせていただいた。

何度か問題点として挙がっていたが、いち早く情報共有する、転記ミスや勘違いを減らす。これらを目的としたクラウド上のシステムを構築しているので、ご紹介をさせていただきたい。

クラウド上にフォルダーを用意して、そこに食事のメニュー、個人のアレルギー情報、代替メニューなどをアップロードして、これらの情報を保護者、先生方、旅行会社、旅館・ホテルで共有したり、更新したりするものだ。

情報を共有、一元管理することにより、情報伝達に関わる全体的な工数を減らし、人為的なミスや確認にかかる時間を削減できる。代替メニューの提示、確認、決定を、保護者と施設との間で直接できる。必要な場合、施設が直接、保護者と連絡を取れる。メニューの変更や承認の履歴が残り、状況の把握、確認が容易にできる。

アレルギーを聞き取り、情報を共有し、旅館・ホテルが代替食の提案をし、そして代替食を保護者、旅行会社、旅館・ホテルで承認する、という具合に、今までと同じ四つのステップを踏む流れだが、システムを使うことで、保護者、先生方、旅行会社、旅館・ホテルの全てが情報を同時に確認できることになる。

従来は保護者、学校、旅行会社、旅館・ホテルへ係される方々が長年にわたり、大変ご苦労をされている。

生徒の大切な命にかかわることで、確実な対応が必要だ。

本日紹介したシステムなどを有効に活用して、全ての関係する皆さまが業務の負担軽減を図りつつ、正確な情報を共有した上で、確実な対応を進めていくことが必要だ。

杉原　修学旅行は学校単独では成し得ない教育活動だ。学校、生徒・保護者、宿泊・輸送関係などの各受け入れ機関、旅行会社の緻密な協働により、安全・安心な修学旅行が実施可能となる。

なんとかして安全・安心を確保して教育旅行を盛り上げ、生徒の皆さんに教育的意義の深い貴重な体験の場を今後も提供し続けていきたい。

お客さまと業者という一般的な関係ではなく、教育旅行を支える同志として、お互いに現状を共有し合い、できることとできないことを相互に理解し納得しつつ、誠意を持って協働していくことが、さらなる教育旅行の深化、発展に必要なことではないか。

研究大会

旅行方面「コロナ前」に戻る

23年度修旅実施状況を報告

全国修学旅行研究協会（全修協）は7月23日、東京の九段会館テラスで第42回全国修学旅行研究大会（文部科学省、観光庁、日本旅行業協会、観光経済新聞社など後援）を開いた。教育関係者、行政、観光協会、旅行業、受け入れ施設など約120人が参加。食物アレルギーへの対応をテーマとした対談ほか、中学校の海外修学旅行の事例、全修協による2023年度修学旅行の実施状況調査の内容を発表した。

全修協の石原輝紀調査研究部長が、23年度「全国公私立高等学校・中学校修学旅行等実施状況調査」の概要を発表。同年度の公立中学校の動きについて次のように報告した。

「旅行方面別の構成は、京都を中心とした近畿方面への修学旅行が約5割を占めるなど、コロナ禍（18年度）の状態にほぼ戻った」

「近畿方面がコロナ前を超える結果となった。連合体によるJRの計画輸送を行う関東地域の学校の再開が一番の要因であるが、依然コロナを警戒した東海、中国、四国地域に加え、地元近畿地域の一部の学校が〝近場の修学旅行〟を実施したことにより数値を伸ばした」

「コロナ禍の代替方面として注目された東北、甲信越、北陸、東海、四国方面は減少となったが、コロナ以前より高い実績を残している」

また私立については次のように述べている。

「23年度、高等学校236校、中学校82校が海外修学旅行を再開。3万9800人の生徒が世界各国を訪れた。再開により国内各方面が減少したが微減である。原油高、円安が促す物価の上昇により、海外修学旅行の再開時期を慎重に検討し、今年度も国内修学旅行の継続を決めた学校が多数あった」

修学旅行の事例発表として、シンガポールへの海外修学旅行を行った東京都港区立三田中学校の上原良枝校長が報告。中華系、マレー系、インド系など多民族が暮らし、それぞれの文化が尊重されている同国での経験は「未来を担う子どもたちにとって、日本を将来、どのような国にしていくかを考える上で、とても参考になった」という。

全修協の岩瀬正司理事長は冒頭のあいさつで、「修学旅行は平和な時代にこそ実施できる貴重な教育活動。その灯を消すことはしない」と強調。その意義を改めて示した。

アレルギー物質 ― 特定原材料

特定原材料 8品目

「特定原材料」とは、特に発症数・重篤度から表示することが義務付けられている。当初は「小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)」、2008、2023年にそれぞれ「エビ、カニ」、「くるみ」が追加。

特定原材料に準ずる 20品目

「可能な限りアレルギー表示をするように努めること（推奨表示）とされているもの。