

(2015年4月20日講演)

18. アレルギーフリー食品開発力と地域創造

石井食品株式会社取締役会長 石井健太郎講師

身近な問題として、食料の問題は私どもの死活問題である。資料と商品を用意した。その商品には品質保証書と一緒に入っている。アレルギーの配慮商品であるとの保証書である。当社で造っている商品には全部、この品質保証書が入っている。

まず、ざっと食物アレルギーの状況を説明したい。アレルギーは、ぜんそくのほか、花粉症も含めてのいわゆるアトピー的なものも含まれていて幅広い概念である。アレルギー疾患を大別すると、食物アレルギー、アナフィラキシー、エピペン保持者に分けられるが、後者になればなるほど深刻である。短時間でショック症状を起こすアナフィラキシーになると血圧が急激に低くなり、そのために血管が広がってしまって血液が脳に行かなくなる。また、血管が太くなるから、その分だけ気管支などの空気を吸い込むところが塞がってしまって呼吸困難になってしまう。だから、そのような危険のある人は、注射器を携行し、いざとなれば、それを自分で太ももに刺して生命の危機を凌いでいる。

アレルギーの罹患者数やその推移の表をみると、非常に多く過去と比較して増えてきている。厚生省がアレルギーの表示を義務付けたのは2001年であるが、その10年ぐらい前から、いろいろな問題が起こっていた。

現在、食べ物に対して非常に敏感な子供を持つお母さんたちがグループを作られていて、全国で96グループある。そのグループの主な目的は、自分の家庭の中で子供を守るために、買ってきた商品が安全かどうかをいかに区別すべきかを話し合うことである。また、被害に遭う人数が多くなったら、行政などに訴えていこうという目的もある。

我々食品メーカーも、2001年以前からこれらのグループと付き合い、いろいろな話し合いをしてきた。そうした中で、食品に対する不安が非常にはっきり現れたのが3.11の時である。お母さんたちは、配給品に対して、うちの子供に食べさせる物がないのだと大騒ぎになった。私どもはすぐに行政と話し合いをして、私たちが持っている安全な商品を供給した。

ところで、このテーマは相当に根が深い。これまで私たちがアレルギーの原因と考えていたのは、7大アレルゲンというもので、卵、乳、小麦、エビ、カニ、ソバ、落花生である。それで、先ほど申し上げた特に敏感なアナフィラキシーについては、世界でいろいろな事例が報告されている。たとえば、ピーナツバターを食べた子供が3日後にある女性とキスしたら、その女性が亡くなってしまったという事件がカナダであり、強いインパクトを世界中に与えた。

しかし、どうも表面的な意味でばかり捉えられている傾向がある。今日食べていないか

ら大丈夫だとか、この品物を食べていないから大丈夫だというだけでは済まない問題であると思っている。そうした考えから、私どもでは、どんなに微量であっても、その成分が全く入っていないことを証明するために、どのようにしたらよいかという課題に取り組んできた。

その結果、私どもは、2001年の法律公布に伴い、食物に含まれる原材料表示を改定した。アレルギーの表示は、原材料の最後にまとめて書くこともできたが、一つ一つの原材料の後に個別に記載することにした。例えば、しょうゆだったら括弧書きで、小麦・大豆が入っているというような表示にした。ところが、これではよく分からないという意見がお母さんたちからあり、2002年に、業界に先駆けて食物アレルギー表を改良し、乳、卵、小麦などのアレルゲンが入っているものは印で分かるように表示したわけである。ともかく一目で、アレルゲンが入っているかどうかを分かるようにしてほしいというのがお母さんたちの意見であった。

しかし、ここでまだ問題になるのは、工場で使用していないということは分かるが、食品に絶対に入っていないと言えるかということであった。実際に3.11でそういうことがあったので、京都に新しい工場を建設した際に、通常商品の中からできるだけアレルゲンを抜き取ってしまおうということで、当社のメイン商品のミートボールのパン粉の中から乳と卵を抜き取ることにした。

この工場を建設したときのポイントは、いわゆる汚染、コンタミネーションを皆無にしようということである。これは現在も続く挑戦であるから、今、完全にできているかというと、まだまだであると思う。汚染から守るための要素は、そこで働く人間、使う原材料、空気、器具、それから水である。

この中で、汚染の可能性が大きいのは人間である。例えば昼にパンを食べて、小麦の入ってはいけない商品のところで作業することもあり得るし、9大アレルゲンが入っている物を食べては駄目だと言っても無理があるので、まず全員が、昼休みも含めてであるが、工場に入る始業のときに、歯を磨くことからスタートしている。

また、足から混入することも結構あるので、工場に入る際には靴を脱いでスリッパに何度も履きかえたり、一般的なローラー掛けやアルコール消毒のほか、エアシャワーにも工夫を加えた。普通のエアシャワーではなく、エアの中に汚染物が混入しないようコントロールできる特殊なエアシャワーを導入した。

それから、服装を何度も変えることにも気を配った。工場に入ってきたときに作業服に着替え、さらにアレルギーフリーの工場に入るときにまた着替えるので、作業服へのくっつきは一切ない。また、今までは、ほとんどの工場では作業服を毎日洗濯屋に出していたが、そこでコンタミネーションを起こす可能性があるため、工場の中に洗濯機を入れて洗うことにした。

現在、京都工場では4つのセクションに分かれていて、そこではそれぞれ違う商品を作っているわけであるが、4つのセクションを行き来できないような形にしており、したがっ

て作業服も行き来できない。これらのことが作業者に関するポイントである。

次に空気であるが、ここがもうひとつのポイントである。空気を与圧にしておくことで、外から汚染物が入ってくることはなく、コントロールできる。また、コントロールされた空気を頻繁にチェックする仕組みにした。

それから原材料であるが、契約先がどのように造っているかが問題であり、これはチェックというよりも、契約先としっかりとした約束をすることが重要である。また、契約先から、整理整頓、特に清掃についてのチェックリストを納品の際に一緒に提出してもらうようにした。

もう一つは、器具であるが、使っている器具はすべて最後の置き場所を決めて、誰が見ても何が足りないか、余っているかがすぐ分かるようにしてある。

以上がコンタミを防止するポイントであるが、やはり製品製造で大事なことは、在庫管理と、いろいろな不都合が起きたときの再発防止である。特に再発をゼロにすることが、これまでもずっと私どものテーマになっている。もし、工場で何か起これば、全品回収などの事態が起こりうるので、申し上げたポイントに沿って万全を期している。

いずれにせよ、法律施行前から商品の履歴管理をやってきたことと、無添加に 20 年間挑戦してきた経験のその 2 つが生きて、アレルギー問題についてはかなり突っ込んだ対応を取ることができたと思っている。