

食物アレルギーへの取り組み



みんなで一緒に「食べる喜び」を

1996年、ひとりのお客様から「食物アレルギーの子どもでも食べられる食品を開発してほしい」という切実な声をいただきました。

「食べる」ことに悩みを抱えておられるお客様の存在を知り、

私たちニッポンハムグループは、20年以上、食物アレルギーに取り組んできました。

しかし、まだ食物アレルギーへの理解は十分に進んでいないのが実情です。

食物アレルギーをお持ちの方も、そうでない方も、

安心して食事を楽しめる社会になるよう取り組んでいきます。

みんなで一緒に「食べる喜び」を、これからへ。

食物アレルギーとは

食物アレルギーとは、食べものを異物としてとらえて起こるアレルギー反応です。私たちの体には、有害な細菌やウイルスなどの病原体から体を守る「免疫」という働きがあります。食物アレルギーはこの「免疫」が本来無害なはずの食べものに対して過敏に反応し、体に有害な症状が起きる状態のことをいいます。

通常、食べものは異物として認識しないようにする仕組みが働き、免疫反応を起こさずに栄養源として消化・吸収することができるのですが、免疫反応を調整する仕組みに問題があったり、消化・吸収機能が未熟だと、食べものを異物として認識してしまうことがあります。それによって起こるアレルギー反応が「食物アレルギー」です。

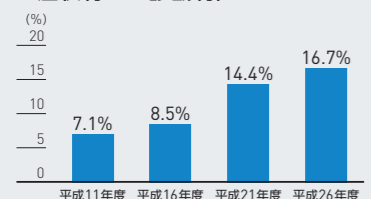
出典：公益財団法人ニッポンハム食の未来財団ホームページ「食物アレルギーとは」 藤田保健衛生大学医学部 客員教授 宇理須厚雄先生 監修

食物アレルギーへの取り組み

ニッポンハムグループでは「CSRの5つの重要課題」における「安全・安心な食品づくり」の一つとして、食物アレルギーへの取り組みを行っています。これまでどのような想いで課題に取り組んできたのか、専門医のお話とともにご紹介します。

➡ 関連する主な社会課題

3歳児における食物アレルギー疾患の罹患状況の推移(これまでに症状有かつ診断有)



※調査対象：東京都内の3歳児健康診査受診者およびその保護者
 出典：東京都「アレルギー疾患に関する3歳児全部調査(平成26年度)報告書」

食物アレルギー患者の年齢分布



※調査対象：1,050名の医師の協力のもと、何らかの食物を摂取後60分以内に症状が出現し、かつ医療機関を受診したもの(4,644名)
 出典：消費者庁「平成27年度 食物アレルギーに関する食品表示に関する調査研究事業報告書」平成28年3月

保育所、幼稚園などの現状(東京都の場合)

- 食物アレルギーのある園児・児童が在籍している施設 **80.5%**
- 過去1年間で施設内で食物アレルギー症状を発症した施設 **19.0%** (そのうち**34.1%**が誤食による発症)

※調査対象：東京都内の保育所・幼稚園・学童保育など(5,348施設)
 出典：東京都「アレルギー疾患に関する施設調査(平成26年度)」

専門医から期待すること

食物アレルギーの研究は日進月歩で進んでおり、多くの新たな知見が明らかになっています。日常診療では抗原特異的IgE抗体検査^{*1}を行います。詳細な問診と食物経口負荷試験^{*2}を行わないと正しい診断はできません。また、湿疹やアトピー性皮膚炎がある場合は、食物経口負荷試験をする前に皮膚症状を治す必要があり、スキンケア指導^{*3}を行います。このような正しい診断のプロセスが知られていない、また対応できる施設が少ないのが現状です。

もう一つの課題として、「アレルギー食物を一切食べてはいけない」との思い込みもあります。正しい診断に基づいた必要最小限の原因食物の除去、つまり安全な範囲での微量摂取は、誤食時の症状の重篤化の回避や食物アレルギーそのものを治す可能性が高くなるとされています。また、食品のアレルギー表示は食物アレルギー患者には便利である一方、乳児期に特定原材料を含まない食品を選択すれば

発症を防げるかのように、消費者が誤解する可能性を危惧しています。最近の研究では、乳幼児期(発症前)に積極的に食べる方が良い可能性が示されています。

私が長年関わってきて最も重要だと思うことは、「正しい診断」と「正しい知識の普及・啓発」に尽きます。「正しい診断」の医療機関・従事者への普及、そして「正しい知識」を当事者やそのご家族、学校など社会全体に広めなければなりません。

ニッポンハムグループは、検査キットの開発や食物アレルギー対応食品の製造・販売など長年取り組んでこられたことを高く評価しています。今後も社会への普及・啓発をはじめ、食物アレルギーへのさらなる取り組みを期待しています。

*1 アレルゲンに特異的なIgE抗体(即時型アレルギー反応を引き起こす抗体)を測定する検査方法。
 *2 食物アレルギーが疑われる食品を実際に食べて症状の有無を調べる検査方法。
 *3 スキンケアは皮膚の清潔と保湿が基本。詳細は、「アトピー性皮膚炎診療ガイドライン2016」などを参照。

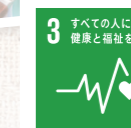
医学博士 松本 健治 氏

国立研究開発法人 国立成育医療研究センター
 研究所 免疫アレルギー・感染研究部 部長



貢献するSDGs

「CSRの5つの重要課題」の中心の対象となるSDGsの目標



ニッポンハムグループの取り組み

乳製品や卵、小麦など、特定の食物にアレルギー反応を起こす食物アレルギーは年々増加し、社会問題となっています。ニッポンハムグループでは、業界に先駆けて、1996年から食物アレルギーの研究に着手。1997年には食肉加工品では初の食物アレルギー対応のソーセージを発売しました。

それから20年以上、食物アレルギーがある方もない方も安心しておいしく食べられる商品の開発はもちろん、食物アレルギー検査キットの開発や社会的な理解を深めるための情報発信を行ってきました。さらに近年では研究・医療分野のさらなる発展に向け研究助成にも取り組みを拡大しています。

■ 研究開発

食物アレルギーは少量のアレルゲンでも重篤な症状を起こす可能性があります。日本ハム(株)では、アレルギー表示制度化に向けた厚生省(現厚生労働省)の委託研究に2000年に参画し、研究実績をもとに食物アレルギー検査キット「FASTKIT®エライザシリーズ」を発売。食品表示制度を運用するうえで、検査キットでの食物アレルギーの確認が必要となり、現在、多くの食品メーカーや公的な検査機関において用いられ、食の安全を見守るツールとして欠かせないものになっています。

また、2015年に設立した「一般財団法人ニッポンハム食の未来財団^{*1}」では、食物アレルギー研究のさらなる発展と食物アレルギー問題の科学的な問題解決を目指して、全国の研究グループや研究者に対して研究助成を行っています。

*1 現「公益財団法人ニッポンハム食の未来財団」

■ 商品の製造・販売

“食物アレルギーの方もそのご家族もみんなで同じメニューを楽しんでいただきたい”という想いのもと、特定原材料7品目^{*2}を使用しない「みんなの食卓」シリーズを製造しています。ハムやベーコン、ハンバーグから米粉パンへと、商品ラインアップを拡充するとともに、通信販売も行っています。

さらに、特定原材料7品目の混入を防ぐため、東北日本ハム(株)に食物アレルギー対応食品の専用工場を稼働させました。専用工場がある山形県酒田市産の米粉を100%使用した米粉パンは、全国のファミリーレストランなどの飲食店で、食物アレルギー対応のメニューとしてお取り扱いいただくほか、酒田市内の全小中学校の学校給食にも採用されています。

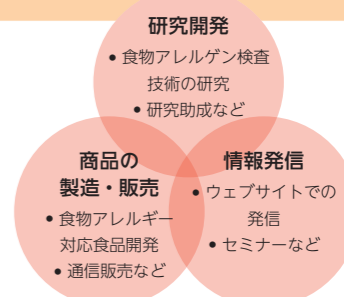
*2 特定原材料7品目：乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに

■ 情報発信

食物アレルギーに悩む方々のお役に立てるよう、正しい情報の発信や社会への啓発活動に努めています。日本ハム(株)が運営する情報サイト「食物アレルギーねっと」では、2003年から食物アレルギー対応食のレシピを動画で配信。小児アレルギーエデュケーター^{*3}の管理栄養士の方に監修いただき、少しでも皆様の日々の食事の負担を軽減できるよう、食物アレルギー対応の加工食品を使用したレシピを増やしています。

また、ニッポンハム食の未来財団では、レシピを掲載した小冊子の発行、栄養士・管理栄養士対象のセミナー、食物アレルギー対応食 料理コンテストを開催するなど、社会の理解向上につながる取り組みを行っています。

*3 小児アレルギーエデュケーター：一般社団法人日本小児臨床アレルギー学会が認定するアレルギー専門メディカル認定制度





取り組みに込められた従業員の想い

ニッポンハムグループは、企業理念である「食べる喜び」をすべての方へ提供したいという想いから、1996年より食物アレルギーという課題に取り組んでいます。

ニッポンハムグループの取り組み

1996年 食物アレルギー対応食品の研究開発を開始

1997年

- 食物アレルギー対応食品「アピライトシリーズ」を発売

1998年

- 農林水産省民間委託研究「食肉製品の低アレルギー化技術の開発」がアピライトシリーズが農林水産研究の10大成果に選定

1999年

- 食物アレルギー対応食品「アピライトシリーズ」がアレルギー除去食品の厚生省（現厚生労働省）許可を取得



2000年

- 厚生省（現厚生労働省）から委託を受け、アレルギー表示制度化に向けた食物アレルギー検査法の検討会に参画

2002年

食物アレルギー検査キットの開発・発売

2003年

- 食物アレルギー情報サイト「食物アレルギーねっと」を開発

2004年

- 「みんなの食卓」シリーズを発売

2005年

- 日本ハム（株）中央研究所のアレルギー研究グループのテーマ「低アレルギー化食肉製品および食物アレルギー検証技術の研究開発」が農林水産省「農林水産技術会議会長賞」を受賞

2006年

- 食物アレルギーに配慮したレシピ集「アレルギーっ子のためのおいしい毎日ごはん」を発売

2007年

食物アレルギー対応食品専用工場を設立



2009年

- 「みんなの食卓」シリーズ「米粉パン」を発売

2014年

- 日本ハム（株）中央研究所著、食物アレルギー対応食のレシピ本「食物アレルギーのための大好物レシピ〜美味しく元気になるおやつとごはん〜」を発売

2015年

「一般財団法人ニッポンハム食の未来財団」の設立

2017年

- 内閣総理大臣より公益認定を受け、「公益財団法人ニッポンハム食の未来財団」として活動を開始



1996年

食物アレルギー対応食品の研究開発を開始



香川 朱里

日本ハム（株）
ブランド・コミュニケーション室 主査

ニッポンハムグループが食物アレルギーの取り組みを始めたのは、お客様相談窓口にご来店されたお母様から、「うちの子も食べられるハム、ソーセージを作ってください」というご要望をいただいたことがきっかけでした。それを聞いた創業者が、「食べることで困っている人がいるのなら解決したい」と、研究を指示したことが始まりと聞いています。1997年に食肉製品として初の食物アレルギー対応食品「アピライトシリーズ」を発売し、食物アレルギーをお持ちの方から感謝の声をたくさんいただきました。

食物アレルギーの取り組みは「すべての人に『食べる喜び』をお届けしたい」という企業理念の実現そのものです。私たち従業員は、みんなで同じテーブルを囲み、食事をする時間を楽しんでほしいという共通の想いを持ち、日々熱意を持って取り組んでいます。社会の理解や対応が進むよう、これからも社内のみならず社外のさまざまな方と協働しながら挑戦していきます。



親子の食事の様子

2002年

食物アレルギー検査キットの開発・発売



森下 直樹

日本ハム（株）
中央研究所 ヘルスサポート課 主事

特定原材料を使用しない食物アレルギー対応ソーセージを開発するため、アレルギー管理ツールとして食物アレルギー検査キットの開発に着手しました。その過程で、厚生省（現厚生労働省）がアレルギー表示制度を整備するために発足させた検討会に参画。当時はまだどこもやっていなかったことで、その開発には困難を極めましたが、厳しい性能基準を満たすために、何度も設計を見直し、公的な検査法として通知法に収載されました。その後、お客様や関係会社の皆様と情報やニーズを共有し、協力しながらバージョンアップを重ねてきました。

食の安全・安心を担保するうえで当社のキットが欠かせないというお声をたくさんいただいています。今後もひとりでも多くの方に「食べる喜び」をお届けできるよう食物アレルギーの研究に取り組んでいきます。



食物アレルギー検査キット

2007年

食物アレルギー対応食品専用工場を設立



松本 南美

東北日本ハム（株）
商品開発販促課 管理栄養士

本工場は、製造過程での混入事故をなくすために、業界初となる特定原材料7品目に対応した専用工場です。専用工場開設にあたり、アレルギー検査と徹底洗浄の繰り返しは大変でしたが、商品をお待ちしているお客様がいることが励みとなり、アレルギー混入が絶対に起こらない体制を目指して従業員が一丸となり取り組んだと聞いています。

私自身、生まれた時から食物アレルギーがあり、小学校5年生の時に「みんなの食卓」のロースハムを食べた喜びと驚きから入社を決めました。イベントなどで来場された方に「初めて子どもにパンを食べさせられます、本当にありがとうございます。」とさせていただいたことは忘れられません。

工場では従業員が持参するお昼のお弁当にも、そばや落花生などを含む食材を使用しないよう徹底しています。今後もお客様視点を忘れずに、さまざまな商品を全国の方々へお届けしていきます。



工場の様子

2015年

「一般財団法人ニッポンハム食の未来財団」の設立



川澄 要重

公益財団法人ニッポンハム食の未来財団
管理栄養士

食物アレルギー事業で培われた経験や経営資源を活かし、食物アレルギーの課題解決を目的とする公益活動を行うために、国内初の食物アレルギーに特化した財団として設立され、2017年には公益財団法人に認定されました。

研究助成や普及啓発を行う中で、食物アレルギーが抱える課題はまだ多いと感じています。例えば、医療格差、教育や正しい情報の提供体制の整備、食物アレルギーを持つ方々の心理的・経済的・時間的負担などが挙げられます。食物アレルギー対策が「特別」ではなく「当たり前」の世の中を実現するためには、医療、教育、行政、外食、食品メーカーなどが手を携え、社会全体で取り組むことが不可欠です。

当財団では、異分野融合による共同研究や若手研究者の育成を目的とした個人研究などに助成を行い、料理コンテストやセミナーを通じて保育士などの指導者や栄養士などの食の専門家との交流を促進しています。当財団が核となり、先導的な役割を担う存在になるよう取り組んでいきます。



セミナーの様子