



**思いきり食事を楽しみ
明るい笑顔が溢れる機会に**

参加された10組のご家族のなかには、今回が初めての家族旅行という方もいらっしゃいました。専門医や親の会との連携により、安心してニセコでのスキーや札幌・小樽の観光を楽しめました。

今回参加した小学6年生の女の子は、バイキング料理がとても楽しかったと振り返ります。

「私は、ホテルのバイキング式の料理が初めての経験で、とてもうれしかったです。飛行機の清掃をありがとうございました。アレルギーの友だちと出会って、みんな同じ経験をしていることも感じられました」

ツアー期間中に行われた情報交換会では、参加されたご家族より、このツ

食物アレルギーの親子を支えるツアー



患者数が年々増加する食物アレルギーは、以前に比べて食の問題として理解が進みつつありますが、いまだ周囲の認識や対応する食品、サービスは不足しているのが現状です。今回は、複数の企業との連携により、食物アレルギーのご家族に安心して参加いただけるツアーを実現した取り組みをご紹介します。

「ア」を「神さまからの贈り物」と評す言葉とともに、日頃から感じている問題点や今後の要望など、さまざまな生の声をいただきました。

親の会の武内さんは、言います。

「周囲の理解を得られず疲弊している親子にとって、こうしたツアーは共感できる仲間との出会いの場でもあり、安心感と元気を取り戻す機会でもあります。そして、食物アレルギーを理解して、支えてくださるツアー関係者の存在が、他者への信頼感と勇気、そして自信を与えてくれます。多くの悲しい経験をしている子どもたちが、思う存分食事を楽しみ、開放的な笑顔を見せる食物アレルギー対応ツアーは、心を育てる大きな意義もあるのです」

**障壁を取り除き
より多くの方に喜びを**

このツアーでアレルギー管理などを指導した日本ハム中央研究所の大石泰之さんは、企業理念である「食べる喜び」をすべての人に提供したいと言います。

「食物アレルギーは食の大きな問題ですが、当社が取り組みを始めた当時、この問題に取り組む企業は多くありませんでした。そんななか、「困っている人がいるならやらない」という創業者の言葉のもと、当社は食物アレルギー対応食品「みんなの食卓」の製造販売、食物アレルギー検査技術の開発

「食物アレルギーなつと」による情報発信や食育活動など、他社に先駆けた取り組みを行ってまいりました。

今回のツアーでは、複数企業の連携と参加された皆さまの協力もいただき成功させることができました。普通のことであるために、そしてすべての人に「食べる喜び」を。その実現に向け、今後も食物アレルギーの取り組みを進めていきます」

一方、このツアーの企画に携わったジャルパックの永瀬聡は、お子さまたちの笑顔に力をもらったようです。

「アレルギーのお子さまを対象にした本格的なツアーを実施したのは、今回が初めてでした。行程をお客さまに楽しんでいただくのはもちろんのこと、アレルギーに対応する食事のみならず、移動のバス、滞在先のホテルなどの清掃もいつも以上に入念に実施し、お客さまをお迎えしました。屈託のない笑顔でスキーを楽しみ、バイキングで好みの料理を選んでいただくお子さまたちの笑顔を見ることができ、このツアーを実施して本当によかったと感じました。これからも、いろいろな事情で旅行に行きにくいと感じているお客さまの支えとなり、心の底から楽しんでいただけるようなツアーを企画していきたいと思っています」

JALグループでは、今後も食物アレルギーのお子さまとご家族に安心して旅行を楽しんでいただける環境づくりに取り組んでまいります。

**外食や旅行へ出かける際に
立ちほだかる高いハードル**

卵や牛乳、大豆、小麦、ピーナッツ、そばをはじめ、いろいろな食物アレルギー反応を示す子どもたちが年々増えているといわれています。なかには、重篤なショック症状を示す例も少なくないようです。

アレルギー症状を誘発する食品を避けられるよう、とくに特定原材料等を含む食品はアレルギー表示が義務化または奨励されていますが、飲食店などで提供される食品にはその義務がありません。「食物アレルギーの子を持つ親の会」(以下、親の会)代表の武内澄子さんは、食物アレルギーの親子にとって、旅行に出掛けることは難しいと言います。

「食物アレルギーの子は、表示義務のない外食で発症するリスクが高いため、気軽に外食をすることができません。食べ物を持参しての移動には限界があり、外での体験が少なくなる傾向にあります。とくに旅行はハードルが高く、経験のない子も珍しくありません」

**各々のノウハウを持ち寄り、
安心・安全なツアーを実現**

食物アレルギーのあるご家族にも、安心してご旅行いただきたい。2014年3月、JALグループは、



日本ハム株式会社(以下、日本ハム)の呼びかけで、ヒルトンニセコビレッジと3社で連携し、これまで各社がそれぞれの立場で取り組んできたノウハウをもち寄って、食物アレルギーの親子を対象とした2泊3日の北海道スキーツアーを実施しました。

JALグループでは、ツアー全体の企画に加え、アレルギー対応策に則り航空機やバスの徹底した清掃と参加者へのサポートを実施。日本ハムは、旅行中の食事に使用される食材のアレルギー検査や米粉パンの提供を行うとともに、宿泊先であるヒルトンニセコビレッジと協力して、料理長とのメニュー調整や使用食材一覧表の作成、調理器具、食器、テーブル、椅子の清掃方法にいたるまで、食物アレルギー管理を綿密に調整しました。

アレルギー対応機内食(国際線)をご用意しています

JAL国際線では、辻安全食品株式会社とタイアップし、食物アレルギーに対応したJALオリジナルの機内食メニューを提供しています。サラダ以外はすべて同社のアレルギー専用キッチンで調整しています。ご希望のお客さまは、ご出発の96時間前までに、**日本航空国際線予約・案内センター**にお申し込みください。

また、JAL/JEX/JTA運航便では、機内食からピーナッツを取り除くよう努めています。さらに、ピーナッツの粉によるアレルギー反応誘発の危険性があるお客さまが搭乗される便では、座席周辺の特別清掃など機内環境に配慮した対応をさせていただきます。こうした対応が必要なお客さまは便出発の2週間前までに、下記宛にご相談ください。

JALプライオリティ・ゲストセンター / ☎0120-747-707 ☎9:00~17:00 年中無休



欧米路線エコノミークラスのアレルギー対応機内食(一例)