



食物アレルギーの親子を支えるツアー in 沖縄



食物アレルギーの子どもたちに
旅行する機会を提供したい

卵や乳製品、小麦、ピーナツ、そばをはじめ、さまざまな食物にアレルギー反応を示す子どもたちは年々増えています。そしてアレルギー表示が義務化されていない外食や旅行先では、とくに発症リスクが高くなるため、その機会が限られているのが現状です。

JALグループが、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ける環境づくりの取り組みを開始したのは、2010年。当時社内には食物アレルギーについて知識や経験が十分になく、ホテルでの食事の対応はもとより、航空機内の準備、ツアーの行程や参加者募集、医療体制など、解決すべき多くの課題がありました。

その課題を取り除く過程で、医師と「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にサポートいただけることとなり、また食物アレルギーへの対応を進める辻安全食品株式会社や日本ハム株式会社（以下、日本ハム）との連携へと、プロジェクトを少しずつ前進させてきました。

3回目のツアーとなる2015年の春休みには、日本ハム、JALプライベートリゾートオクマ（以下、オクマリゾート）と連携し、食物アレルギーのある親子を対象とした沖縄本島ツアーを実施。JTA 航空教室や沖

縄美ら海水族館、星空観察、潮溜まりツアー、美しいオクマビーチでのアクティビティーなど、沖縄の自然を満喫した3泊4日となりました。



『沖縄美ら海水族館』では世界最大級の水槽のなかを泳ぐ、ジンベエザメやマンタに目が釘付けに。

確かな知識と実践を通して
食物アレルギーに対応する

JALグループはこのツアー全体の企画と、アレルギー対応策に則った航空機・バスの徹底清掃、参加者のサポートを担当。日本ハムは、旅行中の食事に使用される食材のアレルゲン検査や米粉パンの提供、調理器具、食器、テーブル、椅子の清掃など、徹底した食物アレルギー管理を実施しました。

今回初めて、食物アレルギーツアーを受託したオクマリゾートの北山修さんは、こう語ります。

「我々が一番不安に感じていたのは、

した。家族全員がハウスダストアレルギーだという参加者は、日ごとに体調がよくなるのを実感したそうです。「目や肌のかゆみもなく、鼻水も出ない、常に清潔な空気で、こんなホテルは初めて。見えない部分まで気を配った清掃がいかに大事か、私自身とても勉強になりました」

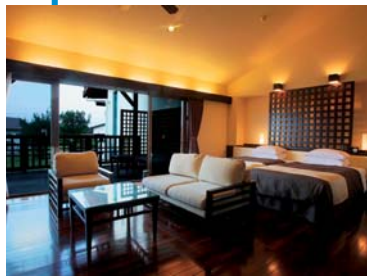
みんなで同じものを食べ
同じ境遇の仲間と共感を育む

ツアーに参加した12家族34名のなかには、昨年の北海道のスキーツアーに参加されたご家族もいらつしやり、専門医や親の会との連携で、安心して楽しめるツアーとして信頼をいただいていたリビートとなりました。

参加した子どもたちにとつて、みなで同じものを食べることで、バイキング料理を食べることは、本当にうれしいことだったようです。

「食事は豪華でどれも美味しくて、毎食ワクワクしました。目の前で料理を取り分けてくれる、カービングサービスは初めてで感動！今回は同じくらいの年の子もいて、共感できること、体験談などを聞かせてもらうことができ、よかったです（中学2年生）」

また、食物アレルギーに日々落ち込むことも多いというお母さんは、ツアーをき



『JAL プライベートリゾートオクマ』では快適なコテージに滞在。



バイキング料理を何度もおかわりする子どもたち。



で確かな食材が準備できたことと、総料理長をはじめ、皆さまの高い意識でつくられた料理により、安全性が確保されました。こうした努力を知った参加者たちは、理解して受け入れてくださる方々の存在に気づき、元氣と自信と他者への信頼感を取り戻しています。ツアーを通して、広く食物アレルギーの理解の輪を広げることができるのは、全国に航空路線をもつJALグループならではの思いです。意義あるツアーの継続と発展を望みます」

食事や旅行で、より多くの方が
喜びを得られるように

食材や食事会場のアレルゲン管理をサポートした日本ハム中央研究所の北村仁美さんは、「安心して参加いただけるよう、そして笑顔でお過ごしいただけるよう、当社が有する食物アレルギー検出キットと、これまで培ってきたノウハウを活かし、アレルゲン管理を進めました」と振り返ります。

また今回、このツアーの企画を担当したジャルパックの堺敏行、武田秀樹は、「さまざまな事情で旅行が難しいお客さまにも、楽しく、安心してご参加いただけるツアーを、今後も企画していきたいと思います」と話します。

JALグループは、今後も食物アレルギーのある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。