

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「大手コンビニに液体ミルク、月内に販売開始方針」
- 2) 「フタバ、野菜だしパックでビーガン認証を取得」
- 3) 「給食でアレルギー源やめます 栄養価も費用も一緒」

---

### 1) 「大手コンビニに液体ミルク、月内に販売開始方針」

ローソンとファミリーマートが、乳児用液体ミルクの取り扱いを月内に順次始める方針であることが8日分かった。大手コンビニでは初めてで、働きながら子育てする世帯やインバウンドの関心が高く、需要増が見込めると判断した。24時間営業を基本とするコンビニ店舗での導入で液体ミルクの認知度が一気に高まりそうだ。

液体ミルクは今春から販売が始まった。当初、災害時の備蓄としての活用が主に想定されていたが、哺乳瓶にそのまま注げる利便性から育児の負担軽減になると好評で、外出時や夜間の日常的な利用が急増している。

コンビニでの発売を望んでいた人も多いと思う。乳児を抱える人の外出やもしもの災害時にも心強い存在になるだろう。あくまでも補助的なものだとは思いますが、あるとないとでは随分違ってくる。これ以外にも、アレルギーや介護食などピンポイントなニーズに応えられる商品がコンビニに並べば、いつでも開いていることの価値が高まるのではないかと思う。

---

### 2) 「フタバ、野菜だしパックでビーガン認証を取得」

業務用だしを販売するフタバ（新潟県三条市）は野菜だしパック商品で、動物由来の食品を一切口にしないビーガン（完全菜食主義者）向けの食品であることを示す認証を取得した。だしパックの商品でビーガン認証は全国で初めてだという。東京五輪を契機に増える訪日客に売り込みたい考えだ。

認証されたのはタマネギやにんじんなどの野菜由来のだしパック「UMAMIだし 野菜」や同商品の低塩タイプなど3種類。認証を受けると、NPO法人ベジプロジェクトジャパンが発行するマークを使用できる。

販路を開拓する際に外国人観光客から「ビーガンにも対応した商品がほしい」といった要望があり、取得した。和食はカツオや鶏ガラなど動物由来の食材でだしをとった料理が多い。同社は「野菜だしパックでビーガンにも日本食に親しんでもらえれば」と期待している。

オリンピックを間近に控え外国人からのニーズがより一層高まる今、食に関する柔軟性が少し低いようにも感じる。全国に売り出している大手こそ様々な食文化に対応する必要があるのではないだろうか。これを皮切りに日本を代表する食材・土産物をより多くの人に楽しんでもらえればと思う。

### 3) 「給食でアレルギー源やめます 栄養価も費用も一緒」

6月にあった給食試食会で「鶏肉のコーンフレーク揚げ」をほおぼる中村修之君。卵、乳、小麦のアレルギーがある。母親の友美子さん(37)は「間違っただと食ると命に関わるので怖い。給食で対応してもらえると本当にうれしい」。

食物アレルギーがある子どもでも安心して給食が食べられるよう、大阪府箕面市が1月から、小中学校全20校約1万2千人分の給食のおかずに卵、乳、小麦などの代表的なアレルギー源を使うのをやめた。安全を最優先した取り組みで、文部科学省によると、全国的にも珍しいという。

5月下旬。箕面市桜6丁目の市立南小学校の5年1組の教室で「いただきます」の音が響いた。この日のおかずはミネストローネとポテトサラダ。サラダは卵抜きのマヨネーズ風味調味料を使用。マカロニは米粉で作った。「おいしい」。児童らは次々おかわり。容器は空になった。

記者も食べてみた。サラダの味はマヨネーズ使用のものと変わらない。マカロニはぷりっと歯ごたえがある。以前は溶けて形が崩れたので、ゆで時間を短くし、水で冷やしてから鍋へ入れた。調理主任の尾崎阿実さん(31)は「試行錯誤を繰り返して、『前よりはおいしくできた』と話しながらやっています」。

「低アレルギー献立」と名付けた給食を導入したきっかけは、東京都調布市の小学校で2012年、誤ってチーズ入りチヂミを食べた児童が亡くなった事故だ。当時、箕面市は給食を中学校に拡大するための準備中。アレルギーがある児童・生徒でも安心して食べられるようにできないかと検討を始め、府内の保育園で卵や乳を使わない給食があると知った。「保育園と学校では規模が違い、最初は難しいと考えていた」と市教育委員会学校給食室の白井晃世担当室長。それでも実現の道を探っていったという。

アレルギーを持つ子ども本人も、親御さんも安心できる取り組みだ。アレルギーがないことによりクラス全員が平等に給食を食べることができるのは生徒たちにとっても嬉しいことだろう。小中9年間、口にするものなので、アレルギーがない生徒にとっても様々な調理法を味わうことができ、食の幅も広がりそうだ。