

## CONTENTS

- 巻頭言 食品の品質表示等食の安全・安心のための提言
- 法人設立記念講演 食の現場から
- メディカルエッセイ アレルギーと食事 (II) “食物アレルギー”
- 研修会報告 第8回フードスペシャリスト養成課程研修会に参加して
- フードスペシャリストのしごと 食品の商品開発に取組む

### 巻頭言

## 食品の品質表示等食の安全・安心のための提言

JAS協会（日本農林規格協会）専務理事 伊藤 和敏

「ミートホープ」等の食品の品質表示等に関する社会的に大きな話題となった事件によって、食の安全・安心に国民の関心が高まっている昨今ですが、まず1つの事例としてミートホープ事件についてその概要を紹介し、次にこのような問題について、個人的な見解として提言めいたことを述べさせていただきます。

### I ミートホープ事件の概要

- 1 6月20日付けの新聞で、食品メーカーにひき肉を納入していたミートホープ社が牛肉ミンチに豚肉を混入していると報道された。
- 2 農林水産省は、6月22日～24日同省職員及びFAMIC（独立行政法人 農林水産消費安全技術センター）の職員が立ち入り検査を実施するとともに、25日同省及びFAMICは食品メーカーがミートホープ社から仕入れたひき肉から製造した冷凍コロッケ30点を分析した結果その多くに牛肉以外の肉の混入が認められた旨、発表した。

問題発覚までの1年間では、同社は牛ひき肉の中に豚肉などを混ぜて約417トン出荷し、最終的には約1万トンの多種類の商品（コロッケに換算すると約1億7千万個分のこ



と）となって消費者に販売されており、また、食品衛生上の問題も指摘された。

- 3 本件は、社長が故意に行ったものであり、その後倒産に追い込まれたわけであるが、企業のトップのあり方が問われ、また、食品の安全・安心を確保する体制のあり方が問われた事件であった。

### II 今後の対応策

- 1 行動規範の策定等コンプライアンスの徹底  
(1) コンプライアンス

コンプライアンスという言葉は法令遵守とか

企業倫理とか言われているが、「社会秩序を乱したり社会から非難されるような行動をしないこと」と言うのが分かり易い説明であり、企業に関しては株式会社法でコンプライアンス遵守のための体制の整備が取締役に義務付けられている。

## (2) 行動規範

行動規範については、例えば、経団連は企業行動憲章というものを設けており、この憲章においては「法令のみならず法令の精神も遵守する」旨のべている。

最近の相次ぐ企業の不祥事をふまえ、個々の企業において、①適正な食品表示のための具体的な方法や、②食の安全・安心のための「食品安全マネジメントシステム」（後述 3）の導入等を内容とする行動規範の策定は如何かと考える。

## (3) 企業トップを対象とするセミナーへの積極的参加

コンプライアンスの徹底については、最近の企業不祥事における企業トップのあり方が問題とされていることから、まず、企業トップの品質表示等食の安全・安心に関する認識が重要なものとなっているが、当JAS協会では企業の実務担当者を対象とした食品表示の講習会は実施しているものの、企業のトップを対象とした講習会は実施していない。

企業のトップを対象としたセミナーとしては、農林水産省が食品表示やコンプライアンス等を内容とする食品産業トップセミナーを全国各地で実施しており、企業トップの積極的参加を呼びかけている。

## 2 食品表示の監視指導・啓発の推進

### (1) 監視指導

監視指導という面では、ミートホープ事件で活躍したFAMIC（独立行政法人 農林水産消費安全センター）のような監視指導を行う機関については、監視に必要な機器の整備を行う等による監視機能の強化が必要である。

### (2) 食品表示ウォッチャー

当JAS協会は、消費者の方に近隣の食品販売店において食品の品質表示状況を日常的にモニ

タリングしていただく「食品表示ウォッチャー」という事業を行っており、フードスペシャリスト協会のご協力を得て実施しているものであり、より多くの学生の方に参加していただけるよう改善を図ることとしたい。

### (3) 広報

食品表示についての一般国民の方々への周知を図るため、幅広いキャンペーンも必要であり、政府広報をはじめ農林水産省の消費者の部屋等公的機関の広報や施設を活用し、また、非営利法人の広報誌への掲載協力をお願いするとともに、個々の食品企業は自ら食品表示等食の安全・安心について広告等において積極的に取り上げていただきたいものとする。

### (4) 啓発

当JAS協会においては、JAS等食品表示についての講習会を開催したり啓発資料を配布したりして食品表示の啓発に努めているが、今後、他の非営利団体とも協力しながら啓発活動をより一層活発に行う必要があると考えており、また、食品表示に関する正確な知識の啓発の一環として検定制度のようなものも検討してみたい。

## 3 ISO22000（前述 1 の（2）の②の「食品安全マネジメントシステム」）等工程管理手法による食品の安全管理の徹底

### (1) HACCP

ISO22000の主要部分はHACCPであり、HACCPは、月へ人間を送り込もうという1960年代の米国アポロ計画において、宇宙食の微生物学的安全性確保のために構築されたものであって、最終製品の抜き取り検査で安全性を保証する方式ではなく、工程管理により技術的、科学的な根拠に基づいて連続的に管理状態をモニターし、製造ロット内の全ての製品を保証しようとするものである。

### (2) ISO22000規格

この規格はHACCPにシステムマネジメント等の要素を組み合わせたものであり、企業トップの食品安全に関するコミットメント（結果責任を伴う決断）を前提とした食品安全の切り札として期待されているものである。

当JAS協会では、ISO22000及びISO9001（品質マネジメントシステム）の講習会を実施するとともに、食品関係団体の中で唯一のISO9001の審査登録機関の実績をふまえて、来春にはISO22000の審査登録機関になることを目指しており、食品の安全管理の徹底による食品

安全対策にいささかなりとも貢献したいものと考えている。

（注）ISO22000とISO9001との違い

ISO22000は食品の安全確保を目的とするものであり、他方ISO9001は食品の品質確保を目的とするものである。

## 法人設立記念講演

# 食の現場から

ホテルニューオータニ総料理長 伊佐 武二

今日のご出席のメンバーの方はフードスペシャリストを養成する学校の先生方だということをお聞きしまして、私ごとき浅学の者が皆様方のお役に立てるようなお話をできるのかなということを一瞬思っただけですけれども、おいしいお料理があって初めてのフードであろうという自負は私どもでございますので、「食の現場から」ということで、私どもがふだんしていること、考えていることを皆様方にお話しして、ご参考の一助にさせていただけたらうれしく思っています、お引き受けした次第でございます。

### サッカー少年のフランス料理との出会い

お客様とか知り合いになった方に「料理長は何で料理人になったんですか」とよく聞かれます。料理

人になって40年たったわけですがけれども、まさか自分が料理人なるとは思わなかった、というのが正直なところです。

私の世代では非常に珍しいのですが、サッカーが大好きで、小学校4年からサッカーをやっておりました。兄貴などの影響で、昔は学校がそんなにうるさくなかったですから、小学生なのに中学校へ行って部活で一緒にサッカーをやっていた。東京ですがけれども、中学校のときに東京都のユースの副キャプテンをやって、高校ではインターハイ、国体全部出て、大学は明治か早稲田へ行こうかなと思っている矢先の高校3年のとき、今でも覚えているのですが、秋の大分国体で左のじん帯破損をしました。ひざというのは通常前後しか動かないので

### 略 歴

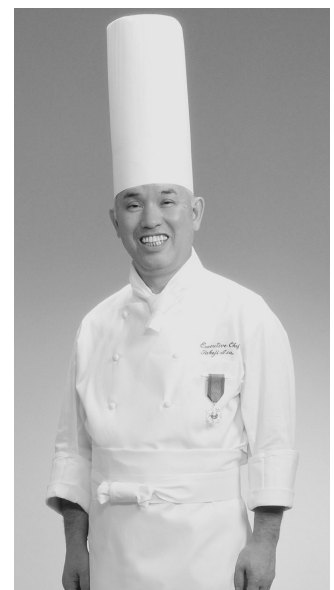
#### 伊佐 武二（イサ タケジ）

1948年 東京で生まれる  
1968年 ホテルニューオータニ入社  
1984年～1991年  
ヨーロッパ・アメリカ等で料理研修  
1992年～1998年  
宴会料理長となり、迎賓館及び総理官邸担当料理長も務める  
1998年 調理部長に就任  
1999年 総料理長に就任  
2005年 11月 東京都より東京マイスター（江戸の名工）受賞  
厚生労働大臣賞受賞  
現在に至る

2007年 1月 フランス農事功労章受章  
4月 国土交通大臣賞受賞

#### 【参加団体】

- ・エスコフィエ協会会員常任理事
- ・メートルドキューイジーヌドゥフランス名誉会員
- ・メートルドキューイジーヌドゥベルジャン名誉会員
- ・フランス料理アカデミー会員
- ・シェーヌドゥロティスール協会会員
- ・クラブガストロノミック プロスペールモンタニエ会員
- ・トック・ブランシュ国際倶楽部会員
- ・レザミキュルノンスキー会員
- ・八重洲会会員
- ・全日本司厨士協会最高技術顧問・理事
- ・フランス司厨士協会名誉理事



すけれども、左右に結構大きくぶれるような大けがをいたしました。大学へ行ってサッカーをやるとばかり思っていましたので、失意に暮れました。先生も心配なさって「そういう強いところでサッカーをやらなくても、青山学院だとか成城学園とか弱いところだったら入れてあげるけど」といわれたのですけれども、当時、そういう弱いところでサッカーをやってもしょうがないと思っていて、「先生、いいです」と断りました。卒業式が終わっても何もすることがなくて、高校を出てサラリーマンをやってもしょうがないなという気持ちもありまして、一人悶々としていました。

とあるとき、中学、高校と一緒にサッカーをやった友達——彼は青山学院へ行ったのですけれども——が「おまえ、何もしないでどうするんだよ。元気もないし」と声をかけてきました。彼のお父さんは、今はもうないのですけれども、麻布プリンスホテルというホテルが広尾の方にございまして、そこの料理長をされていました。そういう関係で、中学校ぐらいのときからよくプールへ連れていってもらったりしていたのですけれども、その彼がお父さんに「伊佐が何もすることなくて、元気がなくて困っているんだよ」と話したら、「僕のところに連れておいで。おいしいお料理でも食べさせてあげるよ」とおっしゃったそうです。友達と2人でお父さんのところに行き、ごちそうになりました。

多分、私が生涯初めて食べたフランス料理のフルコースだと思います。今でも料理は覚えております。フォアグラとカモのテリーヌ。昔のフランス料理ですからオニオングラタンスープ。そして、舌平目の詰め物で、赤いソースと白いソース。今ですとパンブランソースとクーリードオマールとかアメリカンソースだということは想像がつくのですけれども、当時は紅白のおソースでおいしかったという思いだけでした。メインディッシュはローストビーフで、デザートはチェリージブレ。それは私が18歳で初めて食べたフランス料理でございます。

## 反対されてもこの道へ

帰りに友達と2人で有栖川宮公園の横を通って、テレビ朝日通りを六本木の方まで歩いていった。2月の末ですから寒かったはずですが、何かホカホカ

して、すごくいい気持ちだったのです。多少ワインを飲んだというせいもあるかもしれませんが。友達に「おい、加藤、おいしい料理を食べると何か元気になっていいな」と私が何気なくいいましたら。友達が「伊佐、当たり前じゃないか。うまい料理を食って怒るやつがいるかよ」という。おいしい料理というのは、人を元気にできるし、幸せな気分させるのか、こういうジャンルの仕事ができたらおもしろいかな、などと単純に思いまして、うちへ帰っておふくろに、「お母さん、僕は目的がなくて困っていたんだけど、料理人になりたい」と話したら、おふくろが三日三晩泣きました。ご年配の方はご承知だと思うのですけれども、昔、新聞の三面記事、漫画の右側のところに載っている記事といえば、悪いことをする人はやくざ、元調理師、元バーテンという時代でございまして、「うちはおじいさんもお父さんもみんな近衛兵に行っているんだ。おまえはけんか早いし、包丁で人でも刺して新聞に載ったらどうする。頼むから、そういうやくざな商売はやめてくれ」ということで、すごく反対されました。今でこそおふくろが「おまえ、いい仕事をやっているね」ということをいいますけれども。

でも、料理人になりたい気持ちは変わりません。しかしながら、友達のお父さんの世話になってというのは嫌だなと何となく思ったのです。それで、私のところは新宿区の外れなのですけれども、近所にいる、私をよくかわいがってくれる親戚のおばさんのところへ行って、「親に反対されているのだけれども、料理人になりたい」ということで、今はなくなってしまったのですが、うちから歩いて15分ぐらいのところ、東中野に日本閣という結婚式場がありまして、最初はそこに1年間行きました。そして、縁がありまして、1年後にニューオータニに入社したという次第でございます。そのとき以来、何で料理人をやっているのですかと聞かれると、「お客様が喜んでくれるのがうれしいからずっとこういう仕事をやっています」と答えています。これは今でも実感として変わりません。

私たちの会社も、例年4月になると新入社員がたくさん入ってきます。当然9月ごろ、調理志望者を私が面接するのですけれども、料理に限らず、私が先生方を前にしてこんなことをいっていいかどうか

わかりませんが、サービス業にふさわしくない日本人がすごく多くなったように思っております。向いている人はどういう人かという、私が思いますのに、人の喜び、人の幸せというのを自分の喜び、自分の幸せにできる人間的な資質が高い人がこういう商売に向いているのかなと思います。

私は昭和23年生まれですから、団塊の世代で一番多いときです。授業中に先生に指してもらおうと思っても、10回ぐらい手を挙げないと指してもらえない。今は1クラス20名ぐらいで、自分から求めて動かなくても、いろいろなものを与えてもらえる時代の中に生きているという時代背景の違いがあるかと思いますが、私たちの時代ですと、家のためだとか、仲間のためだとか、自己犠牲するというのはそんなに苦痛ではなかったし、当たり前だったと思います。今でこそ死語になっていますが、東京に集団就職で来て、家に仕送りするというのも、私たちの若いころは当たり前にあっただと思います。それに比べて今は、自分の幸せだとか、自分のためにというのがすごく強い時代だと思います。

私たちは何でも自分で切り開かないと自分たちのものを得られなかった。でも、今の子供たちは違います。例えばA君とB君がいます。A君が英語学校に行ったらすごく英語ができるようになった。すると、B君のお母さんは、B君に「ねえ、あなたもA君みたいにあそこの英語の学校へ行ったら？そうしたら、英語の先生、上手みたいだから、あなたの成績も上がるんじゃない？」みたいな形で、すべて周りがおぜん立てしてくれる。そういう環境で育ち、なんでも与えられることに慣れきっている子がサービス業に入ってくるわけですから、人が何を求めている、どのようにして差し上げたら喜んでもらえるか、相手の気持ちを読むという能力が、知らないうちに弱くなってしまっている人が多くなっているように思います。

### サービスの心とは

私は3月にあるアジアの国に行きましたが、その時とても残念に思ったことがあります。あるホテルの総支配人とそのホテルの日本料理レストランで食事をしました。その総支配人が、ここの町では、うちの日本料理がワン・オブ・ナンバーワン、多分ナ

ンバーワンだと思いますとおっしゃったのです。日本人として私がみて、最高だとは思わないけれども、よそと比べると多分食べられるレベルのものであったのは事実です。しかしながら、残念だなと思ったのは、お醤油差しです。とてもすてきな、床の間に飾っておきたいような焼き物のお醤油差しでしたが、いざお醤油を注ごうとしたら、注ぎ口がこんなに太くて大きく、そのために、自分が入りたい量というのを格好よく、きれいに、さりげなく入れることができない。これがお客にとって、食べる人にとってどんなストレスであるかというのは、多分その人たちは気がついていないのでしょうね。

私などは、当たり前さりにさりげなく快適に時間を過ごせるサービスがいいなと自分自身で思っているわけですが。私どものホテルでも恥ずかしいことがよくあるかと思うのですけれども、手を挙げないと水をもってこないとか、コーヒーを注いでくれないというのは、この頃いろいろなところでよく見受けられます。この間、都内のさるホテルに朝食のバイキングを食べに行きました。サラダバーのところにフルーツサラダがありました。カuttingしたフルーツをマヨネーズ状のもので和え、それを何と平たい器に盛り込んであるのです。それでスプーンが置いてある。当然深い、アームのある器ならスプーンでとったときにこぼれないし食べやすい。そういうところの気遣いが足りないようなお店がこのごろすごく多く見受けられるというのは、そこを構成される人たちの能力があるなしとか、そういうこととは別に、気持ちが少しずつ弱くなっているのかなと感じるこのごろでございます。

私はスタッフに、世間でいう行間を読むといいですか、バックヤードをもっと真剣に考えなさいということをよくいいます。例えば、これは失礼な話なのですが、5,000円の立食パーティーがホテルでありました。ホテルとしてはとてもリーズナブルなお値段だと思うのですが、「きょうのブッフェは安いよな」みたいな会話をするスタッフがたまさかいます。5,000円の費用なら、何もホテルニューオータニでパーティーをしなくてもいいではないかという考えです。私はすごく怒ります。その会社が何でホテルニューオータニで5,000円というプライスでやるのかということを考えてことがある

のかと問います。これから急成長していくかもしれない。一流の会社になりたい。それには、一流の方をお招きして、我々は上昇志向でこうやって頑張る会社なのだという意気込みを示したい。そういうお考えでうちのホテルをご利用いただいているのかもしれない。そういうことを思ったら、「きょうのパーティーは安いよな」などといえるかと。

例えば、私がある会社のスタッフで幹事を勤めているとします。社長さんが私に「おい、君、きょうは大切なお客様を接待するんだから、おまえはできがいいからしくじりはないと思うけども、頼むよ」とおっしゃったとします。もし当日の料理が、ゲストの方の意に沿わない、嫌いな食材の料理であつたらどうなるか。引き出物等々で間違ったものをご用意してしまったらどうなるか。大切な商談のための接待であるのに、失礼があれば、商談が壊れるかもしれない、それによって会社がおかしくなるかもしれない。幹事さんのサラリーマン人生が台無しになってしまうかもしれない。自分たちは常にそういうターニングポイントに立って仕事をしているのだという自覚をもってやってくださいということもいつも私はうちのスタッフにいつております。

### 若いスタッフにのぞむこと

私どものホテルには 400人ぐらいの料理人がおります。私は和・洋・中、パン屋さん、菓子屋さんを束ねているわけですが、若い人たちに何をいつているか、何を教育しているかということも少しお話しさせてください。

まず第1に、料理の基本を徹底して覚えなさいと。基本といつてもいろいろあると思うのですが、例えば包丁を使ってものを切ったりすることでは、拍子木に 100個切りそろえることからはじめます。同時に、何でそれを同じ大きさに切らなければいけないのかを考えさせます。拍子木の大きさがばらばらであるならば、下処理としてゆがき、1分だったら1分でざるにとって水で冷やしたときに、大きがあつたら同じ状態で仕上がるかと。拍子木に切るにはその目的があるのだから、最低限、同じ大きさに切りそろえることができなければいけないよ。魚もきちっとおろせなければいけないよ。鶏もビーフもおろせなければいけないよと。当然のことながら

煮炊きというのもきっちり覚えなさい。調理などというの、焼いたり、煮たり、揚げたり、蒸したり、そんなに多くあるわけではないと思うのです。そんなものは、私にいわせれば本当に優秀な子に5、6年ぐらいみっちり教えれば出来ると思います。

2番目は、今もちょっと触れましたが、たとえば拍子木に切るという課題を与えられたときに、その技術を一生懸命に身につける中で、料理のロジックをしっかりと覚えていきなさいということです。これはどういうことかを説明するときに、私はこのようにいつます。81という数の中に9が幾つあるかといつたら、私たちは簡単に9個と答える。それは、私たちが掛け算、割り算を知っているからです。もし足し算、引き算しか知らない人であるならば、9を9回足したり、9回引かないと答えが出てこないだろう。ピンク色をつくりなさいといつたとき、ここにいらつしゃる皆様方は、赤いペイントと白いペイントをまぜれば簡単にできるとだれでもわかります。でも、それは赤と白をまぜるとピンクができるとわかっているからそれが簡単にできる。それを知らない人はピンク色はできない。ましてや、ピンク色がどんな色だかわからない人には、つくれといつてもできない。料理のロジック、基礎というのはそういうものだ。そういうものをどんどん積み重ねて、連立方程式、微分・積分まで含めた高級な基礎といつものを覚えた人がいつばいろいろな仕事ができるようになるのだよといついう方をします。

### 最高のものを食べることで

そういう段階が過ぎたときに、私はその段階で最高なものを食べる、最高を知れといつます。例えば、マグロだったら 1,000万円のマグロを食べると。1,000万円のマグロといつますと、非常に大きさに聞こえるかもしれませんが、もし 300キロ台の大間のマグロが上がつたならば、キロ3万円を取引しているなら1匹が 1,000万円です。1年に1本か2本上がるといつます。そういう最高のものを食べなさいと。

お料理の基準といつものは、自分自身が知っているものの中からはかできないわけ。家庭で奥様がスーパーで1さく 2,000円のマグロをいつも買つて召し上がつていつるといつると、その 2,000円のマグロ



講演中の伊佐総料理長

に対して、どこそで食べたのはおいしいとかまずいとかという判断しかできないわけです。ですから、始終食べるというわけにはいかないでしょうけれども、本当に最高のもの、一番おいしいものを料理人たる者は絶対知らなければいけない。

技術でも最高のものを知らなければなりません。私たちが料理人になったばかりのときというのは、フランス語は書けない、英語もしゃべれない。だけれども、とてつもなく素晴らしい技術をもっている人がいました。今の料理にはあまり出てこないのですけれども、シャトーポテトなるものが昔よく出たと思います。ポテトをくし形にむいたもの。包丁でむくときに、必ず1、2、3、4、5、ひっくり返して1。6回の手順で同じ形、同じ重さにむける。小さなシューをプロフィットロールというのですけれども、昔よくコンソメの浮き実に使いました。私がホテルニューオータニに入ってスープ屋というセクションに配属されたときにびっくりしました。先輩が黒い天板にシューを絞っていくのです。1枚絞り終わるごとに、オープンに上から入れる。5枚目が絞り終わると、何もみないで一番上のオープンからとり出して5枚目と入れ替える。出したものはちょうどいいあんばいに焼き上がっている。なれないとオープンをあけてみたり、タイマーか何かを入れて、その音を合図にあけたりするというのがこのごろ多いと思うのですけれども、そういう名人芸の人というのはたくさんいました。お肉をおろすと、サーロインというのは、頭としばの方で太さが違うのに、200グラムというと、30枚全部200グラムぴったり。違っていても1グラム、2グラム。そういう本当の

職人芸の人がいっぱいいました。今は残念ながら、理論的にはすごい方が多いと思うのですが、技術者としてそういう方が少なくなってきたということで、私たちは少し寂しく思うところがあるのですが、そういう最高のものを覚えていきなさい、みていきなさいということをいつもしております。

### 自分の基準値をもつ

それと、4番目に私がいうのは、自分の基準値というのをしっかりもちなさいと。自分がぶれない基準。お料理などでいいますと、例えば味をつける幅がここからここまでの間が一般的に食べられる味つけだとすると、その間を100目盛りで切るならば、センターの50か51、その辺のピンポイントでしか自分自身がおいしく感じないような味覚、感覚というのを自分で鍛えろと。そうすれば、人間ですから、体調が悪いとか、精神状態によっていろいろ波がある中でも、そんなに大きくぶれないだろうし、お客様のお好みだとか、相手の状況に合わせてアレンジするのでも、自分自身のセンターラインがしっかりしているならば、お客様にこれはいかなるものかというものはそんなに出ないはずだよと。そういう段階まで自分自身をつくり上げていってくれという指導をしております。

でも、料理をつくる中で多分一番大事なのは、何より一生懸命やるということなのでしょうね。一生懸命やる中で挫折もあります。どうしてもできないこともあります。私もたまに無理難題をうちのスタッフにいうときがあります。これも物の例えではあるかと思うのですけれども、「君に100メートルを10秒で走れといたらどうする」という問いかけをします。そうすると、「僕はカール・ルイスじゃないんだから、100メートル10秒なんか走れるわけない」という子がほとんどです。でも、私はいつもいっているのですけれども、自分が走れる走れないは別にして、とりあえず、100メートル10秒で走れるように死に物狂いで練習をする、それでも、どうしてもできなかったらどうするか。100メートルを走り切る力はないけれども、50メートルを5秒で走るように訓練するよと。もし、50メートルを5秒で走れるならば、「済みません、100メートルを10秒で走れないけれども、50メートルを5秒で走りま

すので、その2本でご容赦いただけますか」というしかないだろうと。もしそれができなかつたら、実際的にはそんなことはあり得ないのでしょうけれども、10メートルを1秒で、スタートダッシュだけ自分で鍛えるようにしろと。それを一生懸命やる中で、自分が100メートルを走るのが適しているのか、50メートルを走るのが適しているのか、10メートルのスタートダッシュが得意なのかという、自分の特徴を知ることなのです。そのことにより自分自身の特性、組織の中で自分がどのように生きる、生かされることのできるのかというのを学ぶのだろうということもいつもいいます。

### 技術と心と

お料理に心を込めるといふ言い方をしますと、よく世間一般に、母親のお料理が原点だとか、一番おいしいとかという言い方をなさると思うのですけれども、ある面では、私も正解だと思っています。例えば、お母さんが、自分の愛する子供の誕生日にお友達を呼ぶ。子供のお友達に対して、君のお母さんは本当に料理がおいしいねとか、そのようにしてもらいたい一心で本当に子供の好きなものを一番いい状態で、心を込めて一生懸命つくる。だから、多分おいしいのだと思う。でも、私たちはプロですから、当然のことながらお母さんのレベル以上のものをつくらなければいけない。つくるためには、当然知識、技術が必要だと。でも、その技術だけをもってできるものではない。人間は感情の動物だと。波風あるよと。もしかしたら、技術、知識がないやつだって、あるやつよりおいしい料理ができることがあるのかも知れないよ、と言います。

縦軸と横軸があったとします。縦軸は技術の軸です。ゼロから10まであります。横軸はマインド、心の目盛りです。ゼロから10まであったといたします。技術が10で心が10であるならば、これは100という容積の最高のものが多分できると思います。でも、技術が10であっても心が7の状態で作れば、10掛ける7で70の容積のものしかできないと思います。技術が9であっても、いつも全力を尽くしてやる状況をつくれる人で、10の精神状態、心で作るならば、9掛ける10で90の大きさ。私たちは少なくともプロで料理をつくっている以上、

きょうおいしくてあしたまずいということは絶対だめなのです。きょう、ここのお店へ行ってビーフシチューを食べたらうまかった。では、この次には彼女を連れてこようと思ったときに、そのときはおいしくなかった。これは商売として使えません。絶対的に最低限のおいしさの基準、私でいいますと、うちのスタッフに「どんなにぐあいが悪く立って、私たちはプロなのだから、最高が10だとすると、8は最低ラインとして出さなきゃだめだ。それ以下のものであったら出すな」ということをいつもいっております。

### 好きなことと向いていることとは違う

料理学校に招かれたりしてお話することが良くあります。このごろの料理学校の体験入学などというと、昔と違いましてお母さんがついての方がすごく多いです。そういう席でよく出るのは「先生、何年ぐらいやったら一人前になれるんでしょうか。うちの子を一流にしたいんですけど、どうしたら一流になれるんでしょうか」という、愚問といたら怒られてしまうのですけれども、こんな質問です。私はいうのですが、例えば色盲だとか、性格が異常だとか、手先が動かないとか、特別なハンディキャップがない限り、一生懸命やれば、だれでも絶対一人前の料理人になれると。一人前の定義は何かということですが、「一人前というのは、私にいわせれば、その道で飯食っていける人が一人前だと思いますよ」ということをいいます。でも、一流になるといふのはまた違うのかなと。一生懸命努力しても一流になれない人は残念ながらいます。私は自分が一流であるかどうかということは別にいたしまして、本当に一流の人というのは、やはり素質、努力、運も含めてですけれども、トータル的にそれがかみ合っていないと多分なれないと思います。

例えば、小学校1年生のときから絵が好きで一生懸命かいているけれども、通信簿で3しかもらわない子と、普通にさっささとやっていつも5をもらう子がいます。物を組み立てる美的な感覚などというのは絶対的にかなうわけないわけです。10年やったから、20年やったからその人が優れているというわけではなく、もって生まれたものです。

この間、電車に乗っていましたら、「好きなことを



仕事にしよう」という専門学校のキャッチコピーが目に入ったときに、汚い言葉ですと「ふざけんなよ」と思わず思ってしまった。すごく悲しい思い出というか、かわいそうな思い出というのがありまして、だからそのように思ったのですけれども、好きなことと向いていることというのは違うのです。将来うちの幹部候補生になれるなどと思って期待していた子がいます。面接で採って、すごく性格のいい子で、ルックスはいい、フランス語も一生懸命勉強している。頭もいいし、人一倍努力している。その子が、ホテルニューオータニへ入って5、6年たったあるとき、私のところへ来まして、「料理長、済みません、お話があるんですけど」と。どこか外国でも行くという相談かなと思って喜んでいたら、「料理人をやめさせてもらいたい」。何でと聞きましたら、「面接のときに僕は料理長にいったと思うんですけど、ホテルニューオータニに入って一流の料理人になりたいということで、自分なりに本当に一生懸命やってきました。たった5年か6年かといわれればそこまでなんですけども、自分でこの道で一流になれないとわかった。悔しくて悔しくてしょうがない。でも、料理は好きで好きでしょうがない。自分で本当に悩みました。でも、一流になれないんだったら、僕が料理人になった気持ち、きっかけとは違うんで、この道で一流になれないとわかったからには、残念ながら料理人をやめたい」と。今でも思い出すのですけれども、私の目の前でわんわん泣いたとき、私もどうやって対処していいかわからないぐらいショックだったし、かわいそうだなと思いました。

町なかで日曜日にサッカーをやったり、草野球をやったりしている人をいっぱいみると思うのですけれども、本当に楽しそうです。好きでやっている、趣味でやっているのですから。その子も料理が大好きだから、一生何らかの形で料理をして楽しんでいると思いますけれども、「もう25歳になりましたが、自分が一流になれるものは何か、これからもう1回探させてください」といわれたときに、残念ですけれども、「わかった」ということで送り出した記憶があります。だから、好きな仕事で先生方のいらっしゃる学校に入られたり、私たちの仲間になったりする子はたくさんいるのですけれども、現実に好きなことと本当にそれが向いている子との違いという

のがわからないまま時が過ぎる人が多分7割、8割ぐらいいるのかなと。でも、本当にその若さで向き合っている子もいるのだということで、考えさせられた次第でございます。

### 専門店化するレストラン

本題のお料理の方に入りますと、ホテルにはレストラン、宴会部門といろいろあるわけですがけれども、レストランでいいますと、お料理の傾向はホテル内におけるレストランもどんどん専門店化してくると思います。昔は私どものホテルでも、新館ができる前に、今、Taikan Enという中華レストランがあるところに、ベルヴューというコンチネンタルレストランがありました。よそ様の会社で怒られてしまうかもしれませんが、ホテルオークラにもコンチネンタルというレストランがありました。いわゆるコンチネンタル料理ですから、ヨーロッパ全般の料理を出していた。そういうレストランは今、都内のホテルで1店もありません。みんな模様がえした。なぜかという、その当時は、私が初めて食べたフランス料理のごとく、いわゆるフランス料理、西洋料理というあいまいなくくりの中の特徴がないレストランでも、それがいいか悪いか判断できない食べ手の大勢いたから成り立ったのだらうと思うのですけれども、今は海外旅行へ行かれる方もいっぱいいらっしゃるし、日本じゅういろいろなジャンルの料理がたくさんある。自分の目的、自分の嗜好に合ったところにしかお客はいかないということになり、ホテルのレストランもどんどん専門店化しています。私どものホテルでいいますと、フランス料理のツールダルジャン、イタリアン料理のベルヴュー、上海料理の Taikan En、そしてステーキハウスとか、そういうジャンルにこだわった中でしか、レストランは多分生きていけないのかなと思っております。

今、どこへ行ってもおいしいのは当たり前です。まずいお店などというのは3ヵ月ももたないと思います。その上で、そのお店独自のオリジナリティーをどうやって出すか。おいしいものプラスアルファで、ロケーションであるだとか、サービスであるとか、いろいろな要素のものをプラスアルファとして、そのお店の特徴としての的確に出せているところだけが勝ち残っていくのかなと思っております。

## メニュー開発——新奇なものとは限らない

私たちホテルでもメニュー開発というのを題材に、スタッフに与えることがあります。だけど、うちのスタッフが比較的間違いやすいのは、例えば今まで出している料理の傾向がこれだとすると、新しい料理をつくれといいますと、全然違うものを考えます。これは決して悪いことではないです。けども、よく考えてみると、例えば日本にハンバーグ、カレーライス、豚カツ——フランス料理とはいえませんが——、そういう料理がある中で、何でそれが100年もはやって今日につながっているかといいますと、多分、たゆまないメニュー開発の中で今よりおいしいカレー、今よりおいしいハンバーグというのを私たちの先達がずっと築いていってくれたから、そして、しっかり作りさえすればおいしい料理になるというものだから、ずっと残っている料理なのかなと思います。フランスのクラシックなお料理でもそうです。今の世に語り継がれているというのは、ちゃんとした手順でちゃんとつくればすごくおいしいです。かといって、100年前、200年前の粉とバターは今とは絶対違うし、魚も違う。その中で今の人たちの嗜好だとか、そういうのを取り入れながら継承していったからおいしいのだ。だから、新しいメニュー開発をするときは、何でもかんでも右から左、AとBを取っかえようと思うなと。今、あるものをよりおいしくグレードアップするというのは、本当はもしかしたら一番のメニュー開発かもしれないよね、ということをいいます。

お料理というのはそうです。ホテルニューオータニのコーヒーショップへ行きました。1,800円、1,900円のカレーを食べました。ここのカレー、すごくおいしいわね、ここのサンドイッチ、すごくおいしいわねということで、例えばホテルのコーヒーショップのカジュアルクリスマスなるパンフレットがお客様のお手元に行ったときに、1,800円、1,900円のカレーでもあんなにおいしいのだから、6,000円のディナーだったらすごくおいしいものを食べさせてくれるだろうという期待感をもっていただけだと思うのです。一生に1回しか食べないような珍奇な食材ではなくて、カレーライス、カツ丼、サンドイッチのような、だれでも判断できるもの、その料理をおいしくお出しできないところであるならば、1万

円だろうが3万円だろうが5万円だろうが、高額のディナーをやったって、カレーもうまくできないのに何でそんなお料理が上手にできるのということで、お客様は多分敬遠されてしまうでしょう。ですから、毎日毎日やっている料理というのを本当に全力で、当たり前のことをしっかりやれということをおいっています。自分自身にも心に刻んでおります。

## 1,500名の正餐をおいしく出す

片やホテルという食の現場に限っていうならば、宴会という部門がございます。宴会部門が昔と違いますのは、料理内容がよりレストラン化しております。私どものホテルで1,000名、1,500名の正餐がありますけれども、昔ですと、大きなお皿で取り分けサービスみたいにしてたのが一般的なやり方だったと思うのですが、今、1,500人でも全部皿盛りで、レストランでお出しするような形でやります。でも、私は1,500人の料理をつくったことがありません。幹事さんとお話して、「料理長、1,500名の料理おいしくできるの」といわれたとき、「僕は1,500名の料理なんか1回もつくったことないですから」と言います。変な顔されるのです。だって、1,500名の料理なんて絶対おいしくできないわけじゃないですよ。例えば、100人前つくるのに10分かかかるならば、1,500名の料理をつくるためには150分かかかるわけです。2時間半前につくった料理などおいしいわけない。だから、私はどのようにするかというと、300名の料理を5ヵ所で作らせます。300名ぐらいでしたら必死になってみんなが頑張れば、最高ではなくても90%ぐらいの状況の料理は出せると思っておりますし、ホテル内にはいろいろなところに厨房があり、おかげさまで400名のコックさんがいますので、1,500名などというときには料理を5ヵ所から出すという出し方をしています。そうすれば、1,500名つくる料理の5分の1の時間帯でお料理ができるわけですから、いい状態で出せます。

正餐のほかにもう1つ、立食パーティーというのがあります。一昔前はスモガスボードなるものがあった、そこに何十種類もきれいに飾りつけた冷たいお料理がたくさん並んで、すてきだわ、格好いいわということでお客様は多分満足されたのだと思うのですけれども、立食パーティーの欠点というのは、

つくって時間がたったものをお召し上がりいただくことだと思っております。料理は基本的には瞬間芸で、食べごろというのがあると私は思っておりますので、時間をかけたものをなるべく出さないようにしたいなと今でも思っております。そのためには、宴会場内には設備的な制約もあろうかと思えますけれども、私のホテルでは冷たい料理をなるべく少なくしております。冷たい料理でも、例えばホームメイドのおいしいテリーヌだとか、アイスピックなどをお客様の前で、お客様のご要望にこたえながらカットして出すとか、身近な簡単などころでスモークサーモン等々もそうなのでしょうけれども、切って時間がたって脂が出たものを出すよりは、その場で切りたてのものをお出しする。温かいお料理であるならば、くし揚げみたいな単純なものでも揚げたてを召し上がれば、スパゲッティーでもゆでたてでお召し上がりいただければ、レストランで食べるのと同じような状態で食べられるだろうと思えます。そういう傾向で今は料理をつくらせていただいております。



設立記念パーティー風景

それと、ご披露宴というのはホテルにとってすごく大きなマーケットです。収入の大きなところですが、皆さんもそうだと思うのですけれども、ご披露宴に来て、その席に座ってメニューをみるまで何が出るかわからないというのが現実です。これを将来的に何とか見えるような形にできないかと思っているときに、こんなことがありました。ホテルの内見会、賞味会のところで、ある老舗のおじいさんとお父さんとお新郎様ご本人が来て試食をなさっ

た。おじいさんは中華料理がいい、お父さんは日本料理がいい、ご新郎様はフランス料理がいいと。打ち合せに私たちが同席していてもなかなか決まらないのです。30分ぐらい一生懸命お話を聞きまして、私から提案させていただきました。「ご披露宴の料理というのは、その席に来るまでに何を食べるか来る方がわからないのが欠点だと思いますので、事前にどんな料理かわかるようにしたらいかがでしょうか。宴会場の位置の関係から中華料理をお出しすることはできないのですが、日本料理とフランス料理でしたらお出しできます。それぞれの当日のメニューをご試食いただき、それによろしいということでしたら、ご案内状の中に日本料理のメニュー、フランス料理のメニュー両方おつけになったらいかがでしょうか。出席いただける方にはどちらの料理がよろしいか選んでいただく、アレルギーなどで食べられないものがあつたら、そこに一筆加えていただくということはいかがでしょうか」とお話ししました。「おまえ、そんなことできるのか」とおじいさんが最初におっしゃいました。「やったことはありませんけども、将来的にそういうことを僕はしたいなと思っておりますので、今回まだご家族の中でどういう料理かということをお決めかねになつてますから、絶対ご両家様にご迷惑をかけませんので、僕にお任せいただけますか」ということでやりました。

当然、コースの数も前菜からデザートまでそろえなければいけませんし、進行というのがありますから、そういう条件の中でメニューをつくりました。非常にすごい反響を得て、ご新郎様の友達に案内状を配ったとき、「おまえ、こんな結婚式あるのか、本当にこれやるのか」といわれて、みんなから称賛のあらしだったそうです。ホテル総動員してやりまして、良い結果を得られ、後日、お金のお支払いとか、写真をとりにくるとか、いろいろな形でホテルにいらっしゃるときに、そのたびにお呼びいただいて、そのたびに絶賛していただいた、そういう記憶があります。将来的に、ご宴席でも何らかの形で食べ手の側に立った提供の仕方ができたらうれしいなと思えます。

こんな大きいホテルですからお客様からチップをもらうことも結構あるのです。そんなときは、事務の女の子に「ちょっとこれを預けてこい」とホテル

の中の郵便局に貯金させて、うちのスタッフがフランスに行くというと、20万、30万と補助してやるのです。何でそんなことをやるかというと、お客様からいただいたお金は、お客様に還元することが基本です。お客様はフランスの三つ星でも二つ星でも、イタリアでもいろいろなところへ行っていっしょやる。コックさんは時間がなく、若い人たちはそんなにお金もないですから、もし自分自身である程度半分ぐらい負担するというのなら、その一助にお金を渡してあげて食べてこいと。食べてきたって、その味が、自分にとってうまいか、まずいかはわかりません。つくり方を覚えてくるわけではありません。そんなのは覚えてこなくていいよ、お客さまの立場になって、最高のサービスはどういうサービスか、食べる側に座ってみて、何をしてくれたら食べ手はうれしいのかというのを味わって帰ってくればいいよと。そういうことでいつも若い人を送り出ししたりしています。

#### ひとりがナンバーワンを支えている

あちこち話が飛んでしまうのですけれども、一番最初、私が初めて本格的なフランス料理を食べたときのカモとフォアグラのテリーヌ。当時ですから、今考えると多分フォアグラは本物ではなくて、白レバが何か使っちゃったと思うのですけれども、その料理をきょうこの後の懇親会に出します。テリーヌバラエティーというコーナーがあり、リンゴが乗っているテリーヌ、それが私が初めて食べたフランス料理のテリーヌでございますので、もし興味がおありの方は、どんなものかなということでお召し上がりいただけたらうれしいなと思います。

あと、私どものホテルの話になってしまっても恐縮なのですが、私どもの社長が、ある時期、ナンバーワンを目指す——経営者としては当然なのだと思うのですけれども——といわれたことがあります。そのころ私はまだ総料理長ではなくて、ナンバー2の立場だったので、すごうれしく思いました。私たちの組織は、料理人が400人いて、総料理長というのはたった1人しかいませんし、レストランが1つあるなら、そのチーフは1人しかいない。でも、それぞれが一生懸命取り組んでやってくれています。ただ、うちのホテルでも60歳定

年で、最終段階に来たときに、モチベーションが下がる人がいるのです。でも、もし本当に私のホテルがナンバーワンになれたならば、例えばホテルニューオータニの料理がおいしいということでご評価いただけたならば、多分芋の皮をむくしかできない、それしかできない人でも、ナンバーワンを支えているのは、おれがホテルで一番芋の皮をむくのがうまいから、魚をおろすのがうまいからうちのホテルがナンバーワンなのだということで、自分自身が最後まで納得してその職責、仕事にプライドをもってやってくれるだろう。そうなったらうれしいな、そんな思いがあります。



設立記念パーティー風景

うちのホテルなどをみますと、ある程度技術ができて一人前になってくると、どこでもそうでしょうけれども、主任さんというタイトルをあげる。それから、係長、課長、部長、総料理長と順番にステップアップしていくのですけれども、その途中でつぶれてしまう人もいます。料理人としては非常に優れているけれども、管理職の能力に欠ける人がいます。レストランのシェフとしてやっていけば本当においしいお料理を出してお客さんに喜んでもらえるのに、その上のランクに行くと、そういうことができないために自然につぶれていってしまう。自分の特性をなくしてしまう。そういう人間もたまさかみえます。

ですから、私などは組織を考えると、よく人事課の人からかわれるのですけれども、ホテルで一番給料をもらっているのは料理長ですよといわれるのですけれどもそれはさておいて、給料を含めたところの体系というのを、その人によって、例えば総料理長というのは、少なくとも和・洋・中含めて

いろいろな職域があった中で、最高の技術レベルが10だとすると、すべてにおいて9ぐらいのものがいないと下の人はみてくれませんかから統率できない。技術者集団ですからそういうところはあります。レストランのシェフとして置いておいた方が、その人の能力を発揮できる。あるいは、会社に対する貢献度が高いということならば、無理に管理職にしなくても、それなりに見合った給料というのを払うようにできないかなどと、この間、うちの人事とちょっと話をしたことがあるのですけれども、そのようなことを含めて変わっていかないと、私たちみたいな大きな組織のところは、人が向き不向きの中で歯車として戦っているときに、うまく機能しないのかなどとこのごろ考えます。そのためには、何が何でもホテルがもうかって、高収益の体制をつくらなければいけない。そのためには、ここにいらっしゃる先生方にいろいろお知恵を拝借して、いろいろなことを教えていただいて、みんなが幸せになれるようにやりたいなとこのごろ考えています。

あとは、余談、付録みたいなところですが、このごろ料理人も社会貢献というのが声高に叫ばれております。私たちブランドニッポンなる名前のもとに、農水省関係の方とタイアップして日本の食材というのを世にアピールしましょうというもくろみもしておりますし、例えば全農さんとコラボレーションして、元気な野菜を使ったお料理をどうやってつくろうかということもやっております。

それから、ボランティア活動の中で、先般の新潟の地震のときも、東京のコックさん、すし屋さん、お菓子屋さんの3業態の人間が向こうへ行ってすしをつくる、ポトフを大なべで振る舞う。シューをいっぱい焼いて持っていくというのが認められて、この間、国土交通大臣賞をいただいたようでございますけれども、そのようなこともしております。今のはやりでいいますと、食育なるものもやっておりますし、それぞれの小学校で食の大切さ、食のバランス、正しい食の知識というの、いろいろなところで、いろいろな料理人が一緒くたになって、今、頑張っております。

#### 食をたのしむ——人間にしかできないこと

最後になりますけれども、昔からよく「食は文化

なり」という言い方をされると思うのですが、まさにそうだと思います。この間も中国へ行ったときに思いました。北京にうちの関連のホテルがあるので、業務指導に行ったのですけれども、つくづく日本茶がまずいなと思いました。日本のちゃんとしたお茶葉をもっていつているのにはです。中国茶を飲むとおいしいです。何で中国茶がおいしくて日本茶がまずいのかなと考えてみましたら、中国・北京のお水は硬水ですから、当然のことながら中国茶はおいしく飲めるけれども、日本のお茶は軟水でないとおいしく飲めない。おだしもおいしいのがとれない。イギリスなどへ行って、東洋の文化であるお茶が何ではやったのかなということを自分で追跡して考えると、紅茶を入れるのにふさわしい水があったから、イギリスに紅茶の文化がはやったのかなと思う次第でございます。ですから、我々日本にいて、日本でフランス料理をつくっているわけですから、日本の風土に立脚したおいしいフランス料理というのをもっとつくっていかなければいけないし、そのためには、後輩に心がまえを含めて技術をどんどん継承していかなければいけないと思います。

私たちは、こういう仕事をしていて本当にありがたいなと思うことが幾つかあります。その中で、希望を失い、へたりかけている子にいうのです。「君たち、人間にしかできなくて動物にできないことって何だか知ってる」と。人間にしかできなくて動物にできないことの1つは、楽しむために食をとることだそうです。動物はみんな生きるために食べます。犬の晩さん会だとか、猫のガラディナーなど聞いたことがありません。先般から申し上げていますように、おいしいものを食べればここに笑顔が出る。楽しんでここに笑うというのも人間にしかできないことだそうです。おいしい料理をつくって、皆さんに喜んでいただいて、みんなが幸せになる。私たちはこういうありがたい仕事をしているのだということもいつも若い人たちにいつております。

今後とも自分自身を含めて、おいしいお料理で人を幸せにできたらうれしいなということで、きょうのお話を締めくくらせていただきます。どうもありがとうございました（拍手）。

——了——

## アレルギーと食事（Ⅱ） “食物アレルギー”

医療法人社団尾形病院 院長・理事長 尾形 昭彦

### 〈食物アレルギーとはどんなものか？〉

まず、前号でお話したことを思い出して下さい。アレルギー反応とは、免疫反応の過敏な状態のことをいいます。いわゆるアレルギー体質を持っていても、アレルギーになる人とならない人がいるということをお話ししました。

さて、今回のテーマの食物アレルギーの定義を簡単にまとめますと、「原因食物を摂取した後に免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象」ということができます。“不利益な症状”としては、皮膚粘膜症状（かゆみ、発赤、蕁麻疹、のどの痛み）、消化器症状（腹痛、嘔吐、下痢）、呼吸器症状（くしゃみ、鼻水、咳、喘鳴<sup>ぜいめい</sup>）、アナフィラキシーなどが挙げられます。

アナフィラキシーについてはやや耳慣れない言葉かと思われしますので少し説明いたします。Ana（＝“反対”）+phylaxis（＝“防御”）からなる造語で、生体の免疫系が防御しようと働いているのに対し、これとは逆に生命にとってマイナスの方向に進んでいく、という意味を持ちます。定義は、「皮膚、呼吸器、消化器などの多臓器に症状を惹起する即時型アレルギーの一つ」となります。原因としては、食

物、薬物、ハチ毒・ヘビ毒などがあります。ときに血圧低下・心拍出量の低下を引き起こしショック症状となることもあり、これを「アナフィラキシーショック」といいます。ニュースなどで「ハチに刺されて死んだ」

「ヘビに咬まれて死んだ」という話を聞いたことのある方もいらっしゃると思います。この病態がアナフィラキシーショックなのです。

### 〈食物アレルギーはどんな食品で起こるのか？〉

小児の場合、消化器の機能が未発達であるため、摂取した食品に含まれるたんぱく質が十分に消化できません。そのため大きな分子のまま吸収されるので、それが異物として認識され免疫系が「過敏な反応＝アレルギー症状」を示してしまうことがあります。ですから、乳幼児期に「卵アレルギー」があっても、消化管機能が発達する小学校の中学年くらいになると8～9割の児童がアレルギー症状を起こさなくなってきます。

ではここで、アレルギーの原因となりやすい食品



表1 アレルギーの臨床型

臨床型	発症年齢	頻度の高い食品	耐性の獲得（寛解）	アナフィラキシーショックの可能性	食物アレルギーの機序	
新生児期消化器症状	新生児期	牛乳（育児用粉乳）	(+)	(-)	IgE非依存型	
乳児アトピー性皮膚炎*	乳幼児	鶏卵、牛乳、小麦、大豆	多くは(+)	(-)～(+)	主にIgE依存型	
即時型症状（蕁麻疹、アナフィラキシーなど）	乳幼児～成人期	乳児～幼児：鶏卵、牛乳、小麦、そば、魚類 学童～成人：甲殻類、魚類、小麦、果物類、そば、ピーナッツ	鶏卵、牛乳、小麦、大豆などは(+), その他は(-)～(±)	(++)	IgE依存型	
特殊型	食物依存性運動誘発アナフィラキシー**	学童期～成人期	小麦、エビ、イカ	(-)～(±)	(+++)	IgE依存型
	口腔アレルギー症候群***	乳幼児～成人期	果物、野菜など	(-)～(±)	(±)～(+)	IgE依存型

\*すべての乳児アトピー性皮膚炎に食物が関与しているわけではない。

\*\*原因食物を摂取後、激しい運動を行ったときにアナフィラキシーを起こす疾患。

\*\*\*口腔粘膜における食物による接触性蕁麻疹。花粉症・ラテックスアレルギーに合併することが多い。

についての臨床型分類を表1でみてみましょう。表中に「IgE依存型」という単語がありますが、ここで言うIgEとはIgE抗体のことです。この抗体にアレルゲンが結合することで引き起こされる免疫反応をI型アレルギーといいます。I型アレルギーは症状が発現するまでが短時間なので「即時型アレルギー」ともいわれています。表は主にI型について示しましたが、実は、アレルギーの発症機序はI～IVの4つの型に分類されています。II型・III型には別の抗体が関与し、IV型では抗体の関与はありません。例えば蕁麻疹の発症機序はI型のみですが、喘息やアトピー性皮膚炎はI型だけではなく、III型やIV型も関与しています。

### 〈子供とアレルギー〉

表1に「耐性の獲得」という表現がありますが、これは適切な診断と治療（自然経過も含む）や種々の機序によりアレルギー症状を呈さなくなることをいいます。表をみてみますと「子供のアレルギー」では寛解が多くみられます。では、アレルギー体質の子供はその原因食物とどのように接していけばいいのか、卵白アレルギーの子供の例について考えてみましょう。卵白アレルギーは子供の食物アレルギーの中で最も頻度の高いものです。前述したように多くの子供は消化管の発達とともにアレルギー反応を起こさなくなっていくます。離乳食は大体生後5ヶ月くらいから始めますが、子供に早く健康で丈夫に成長してもらうためにさまざまな食物が必要不可欠となります。ですから、アレルギーになりやすい食品（ここでは卵白）についても、少しずつ、例えば週に1回とか間隔をあけて摂らせるとよいでしょう。また生のままであまり早い時期から与えない方がよいようです。なぜならば、アレルゲンはたんぱく質が原因であることが多いので食品を加熱して熱変性させることにより「感作(異物として認識して免疫反応を引き起こすこと)」を防げるからです。ただし、そのような食品を母親が妊娠中から控えたり、生後1年まで食べさせないというような極端な対応は必要ありません。アレルギーのハイリスク児(=両親・同胞に2人以上のアレルギー疾患がある場合)についても、発症予防のための食事制限をする根拠は認められていません。

### 〈食物アレルギーとの付き合い方〉

アレルギーを引き起こさせないためには原因となる食品の摂取を避ければよいわけですが、すべてを排除するのはなかなか難しいことです。これは成人のソバアレルギーの一例ですが、40年位前、合宿で宿泊した旅館で喘息発作を起こした人がいます。原因はソバ枕でした。調べてみるとその人は日頃からソバ屋で「うどん」を食べると喘息が出ていたことが分かりました。その人は、自分は「うどん」のアレルギーだと勘違いしていたようで、「ソバ枕」には何の懸念も抱かなかったのです。その店ではソバとうどんをゆでる湯が一緒だったため、ソバの成分がうどんに付着していたのです。ソバはショック死するほどのアレルゲンとなる場合がありますので、このような複合的要因には余程の注意が必要です。

また成人のアレルギー体質の場合、いつもは大丈夫なのに体調が悪かったりストレスが溜まったりすると蕁麻疹や喘息が出るという人が多いのも事実です。喘息を例にとり、「発作誘引」となるさまざまな因子を表2に示しました。タバコの煙や冷氣、台風などさまざまな原因が挙げられていますが、思い当たる方もいらっしゃるのではないのでしょうか。喘息の場合、発作さえ起こらなければアレルギーに対する敏感度が徐々に低下し次第に「治って」いきます。その期間の目安が子供ではだいたい2年間といわれています。つまり、2年間発作を起こさないように生活すれば、気管支も正常化しほぼ治ったと判断できます。大人はもう少し複雑で時間も長かかりますが、「発作を起こさせないようにする」という基本方針は同じです。ですから、前述の表に挙げた“原因物質を排除すること”が最初の治療となるわけです。もちろんアレルゲンの除去だけではな

表2 喘息発作を引き起こす原因物質

アレルゲンになり易いもの	ダニ、ホコリ、ペットの毛やフケ、花粉、カビ、ゴキブリ、卵や牛乳などの食べ物 クスリ(解熱鎮痛薬・高血圧治療薬・目薬) 保存料(パラベン)、着色料(黄色のタートラジン)
発作の引き金になり易いもの	タバコ、肉や魚を焼く煙、線香、花火、芳香剤、消臭剤、殺虫剤、シロアリ駆除剤 ねり歯磨き、においの強い化粧品、シンナー、ガソリン 冷たい空気、運動
その他の要因	天候の変化、寒さ、暑さ、台風(低気圧)、 疲労、ストレス、カゼ、食べすぎ、飲酒、入浴 月経、妊娠

く、発作の引き金となるさまざまな刺激物の除去も必要となります。

### 〈アレルギーを知る！〉

食物アレルギーを防ぐためには、やはり自分が何に対してアレルギーがあるのか知っておく必要があるでしょう。これは血液検査などを行い疑われる食品に対する特異的「IgE抗体」を検出することにより知ることができます。ただし、血液検査の結果ではアレルギーの反応があるのに実際に反応が出るものと出ないものがあります。反応が強陽性の食品はまず避けるべきでしょう。弱陽性のものは毎日食べずに、週に1回くらい少量ずつ食べながら症状が出るかどうか様子を見ます。というのは、なかにはすべてのアレルギーを排除してしまうと食べる物がなくなってしまう人もいますし、加工食品などの多い現代では複合的な食品をすべて排除することは難しいからです。私の患者さんの中にも「米、小麦、大豆、ソバ、イモ、コーン、アワ、ヒエ」など、主食となるようなすべての食品で陽性に出た方がいます。その方の場合、幸いにも反応が弱かったので、投薬と食事指導により現在も何とかアレルギー反応を起こさずに生活ができています。まずは主治医とよく相談することが重要です。

### 〈加工食品のこと〉

前号ではアレルギーが衛生状態の改善とともに増加したことを述べましたが、同時に、食事内容の欧米化、農薬の使用、加工食品の一般化との関係も指摘されています。皆さんの周りでも「家で作ったものだとなんでもないので買った惣菜だと蕁麻疹が出る」という話があるのではないのでしょうか。そこには、保存剤、色素、加工香辛料など、何かの関係していると考えられます。多彩な加工食品の氾濫する現状ですべてを表示してそれを理解して避けることは困難なことです。以前に比べると食品の原材料の表示はだいぶ詳細に書かれるようになってきましたが、原因不明の症例は数知れません。珍しい例としては「コショウ」によるアレルギーがあります。これは、なんとコショウの増量剤にソバ粉が使われていてソバアレルギーが起きたと報告されています。

ここで、食品衛生法で表示すべきとされている、

表3 加工食品に含まれる特定原材料名等の名称  
(食品衛生法におけるアレルギー性の高い食物)

必ず表示される5品目	卵、乳、小麦、ソバ、落花生
表示が勧められている20品目	あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、まつたけ、やまいも、りんご、バナナ

★表示される原材料は25品目に限られる。それ以外の原材料は表示されないので注意が必要。

加工食品に含まれるアレルギー性食品を表3でみておきましょう。対象になるのは容器包装された加工食品のみであり、店頭販売品や外食は対象外です。食物アレルギー除去食を実践する上で重要な情報であり、患者やその家族、及び児童・生徒の保護者等に情報を提供するとありますが、まだまだ発展途上の段階といえるでしょう。

### 〈仮性アレルギーとは？〉

最後に仮性アレルギーについて少し触れておきましょう。とろろイモを食べたり触ったりすると口の周りや手が痒くなったことはありませんか。これはその食物自体に含まれている「ヒスタミン」などの物質が引き起こす反応です。ヒスタミンは生体内にも存在する化学伝達物質で免疫反応の担い手です。生体内ではアレルギーの侵入があり免疫反応が起こると肥満細胞などからヒスタミンなどの物質が遊離され、それが標的臓器に伝達されて痒みの症状を引き起こすというわけです。

このように直接的なアレルギーではないのに、含まれている物質が痒みなどを引き起こす食物を仮性アレルギーといいます。痒みを引き起こす物質としては、ほうれん草に含まれるヒスタミン、トマトのコリン・セロトニンなどが知られています。その他にもキウイフルーツ、パイナップル、たけのこ、鮮度の落ちた魚など、意外なほど多くの食品に存在しています。ただし、本物のアレルギーとなっている場合もありますので注意が必要です。また「仮性アレルギー」の痒みであっても、搔いてしまえばアトピー性皮膚炎の悪化のきっかけになることもあるので、仮性だからといって安心はできません。次号最終回は「アトピー性皮膚炎」を予定しています。

(次号に続く)



## 第8回フードスペシャリスト養成課程研修会に参加して

松本大学 人間健康学部 健康栄養学科

石原 三妃

平成19年8月22～23日の両日、アルカディア市ヶ谷において開催された、フードスペシャリスト養成課程研修会に参加した。1日目は、基調講演に続き、2つの講演が実施され、2日目は1日目に引き続き3つの講演および全体会が行われた。



基調講演は「食産業に於けるフードスペシャリストの役割」と題して、女子栄養大学栄養学部教授の高城孝助先生によるお話であった。講演Ⅰは「水産加工品の開発について・消費動向も含めて」（株式会社中央すりみ研究所取締役技術顧問 野口敏先生）、講演Ⅱは「養殖魚の品質、表示、流通過程の品質管理について」（愛媛県工業技術センター食品加工研究室主任研究員 平岡芳信先生）、2日目の講演Ⅲは、「スーパーマーケット業態におけるインスタ・マーケティングの実際」（目白大学社会学部社会情報学科 高谷和夫先生）、講演Ⅳは、「高齢者向け弁当サービスの展開」（株式会社ニチレイフーズ食品本部健康価値事業部長 石川裕一先生）、講演Ⅴは「食品スーパーに置ける品質管理の取り組み」（株式会社イトーヨーカ堂QC室食品担当総括マネージャー 伊藤正史先生）であった。

フードスペシャリスト養成は栄養士養成および管理栄養士養成校で行われることが多く、フードスペシャリストと栄養士・管理栄養士の分野で重複する科目があるが、今回の研修会は全体を通じて開発、流通を中心とした内容であり、フードスペシャリスト養成課程ならではの視点から行われたものであった。

高木先生の基調講演は、食産業の現状を押さえた上で、今後どのようにフードスペシャリストとして学生を世に送り出すべきか、一つの方向性を示して

いただけたのではないかと感じた。フードスペシャリスト養成にかかわるようになって数年経つが、数多くある食の資格の中で、フードスペシャリストの存在意義を学生にどのように理解させたらよいか、自分自身で迷うことがある。こうした研修会に参加することを通じて、フードスペシャリストとはいかなる資格か、何をやる人なのか、何ができるべき人なのかをはっきりとさせていくことができるのかもしれないと思った。

1日目の講演は、Ⅰ、Ⅱともに水産品に関連するテーマであった。特に講演Ⅰの野口敏先生は『冷凍食品を知る』という本で勉強させていただいていたこともあり、水産加工の歴史を興味深く聴かせていただいた。海に囲まれた日本の食として、米と並んで水産品は欠かすことの出来ない重要な食品であるが、その加工や保存についての工夫、苦労は日本の食の加工、保存技術の原点の一つであるように思われた。

2日目の講演Ⅲでは、スーパーマーケット業態について、その仕組みと専門用語について講演いただいた。また、主要なスーパーマーケットの比較について説明していただき、学生の就職についてアドバイスする際有益な材料をいただいた。

さまざまに消費者の購買意欲を掻き立てる方法を編み出す中、日本にはなじまないやり方もあり、また経費削減の方法、利益を上げる方法にも、標準化したり、テナントで稼いだりと、あの手この手で工夫がなされていることを改めて整理して学ぶことができた。講演Ⅳでは、石川先生から、ご実家にいらっしゃる、ご自身のお母様の様子なども交えて、高齢者の食の現状についてお話いただき、高齢者向けメニュー開発の必要性について共感を持って何うことができた。高齢者の栄養の現状を踏まえてメニュー開発するというのは、特に栄養士、管理栄養士の勉強をしながら、フードスペシャリストの資格取得を志す学生の将来目指す方向の一つといえるのではな

いだろうか。

今回の講演の中で、最も衝撃的であったのが、講演Vの「食品スーパーに置ける品質管理の取り組み」であった。スクリーンに映し出されたのは、“商品に直接印字されたパン”。もし自分がこの商品を購入して、開封してしまったら、絶叫してしまったであろう“驚愕の異物混入冷凍食品”。“具材の一つである『うずらの卵』だけがたくさん入っている麺類”などの写真。これほど特徴的な異物混入は毎日あることではないであろうが、日々、クレーム処理を担当される方のストレスたるや大変なものであろうと察せられた。最終的に消費者との間を取るスーパー

は、取引業者へ指導することもあるという。最近の国内外の食に関する問題して話題に上がることが多い、“食の安全”を最も水際で処理しているスーパーの品質管理担当の方には頭が下がる思いであると同時に、その重要性を再認識させられた。そしてこの分野も、フードスペシャリストの進むべき道の一つであると考えられた。

今回の研修会では、苦手な分野である流通についての知識を得ることが出来た。この研修会で学んだことを持ち帰り、食に関する活動の場は広く、多方面にわたっていることを学生に伝えたい。

---

東京家政学院短期大学 生活科学科  
林 一也

日本フードスペシャリスト協会が本年3月に農林水産省の許可を受け社団法人化されたことは、たいへん喜ばしいことであり、様々な問題が存在する「食」の専門家を社会に送り出す組織として、期待がさらに高まることと思っております。



今回、初めて日本フードスペシャリスト協会主催の「フードスペシャリスト養成課程研修会」に参加し、研修会での諸先生のご講演を伺い、改めて食を教える立場の人間として気の引き締まる思いを強くした次第です。

私は、1年数ヶ月前まで民間の食品製造企業に勤めており、食品産業に勤める企業人として10年以上働いてきました。その間様々な食品関連企業の方とお会いし、一緒に仕事をしてきたわけですが、企業にいるとき「フードスペシャリスト」という資格があることや「フードスペシャリスト」として働かれている方を知る機会がありませんでした。大学に奉職してからも食品産業の方々と共同研究等を行ってはいませんが、企業側からの「フードスペシャリスト」という言葉や人に接したことがなく、業界での認知度はまだまだ低いのではないかと思っております。

最近、特に食品に関する世間の関心が非常に高くなっています。これは、産地偽装問題や賞味期限の

改ざん、食品製造現場のモラルの問題、海外から輸入される食品の安全性の問題など様々な問題が次々と出てきているせいに他なりません。誰もが知っている老舗メーカーの失態には、消費者は驚き、そのメーカーのファンは失望したことでしょう。このような製造現場での問題だけではなく、日本国というレベルで考えた場合にも食品を取り巻く状況はかなり厳しいものではないでしょうか。私たちの国の食料自給率は40%を割り込んだところまできてしまいました。先進国中で最低レベルです。自分たちの食料も自分たちの国で確保できないのです。獲れすぎによる生産調整に関わる農作物の大量廃棄や天候不順等による農作物の緊急輸入など様々な諸問題も抱えています。さらに食品は地球環境とも深く結びついていて、フードマイレージやバイオエタノールといった事柄からも種々論じられております。

日本フードスペシャリスト協会の定款を拝見すると、フードスペシャリストとは「食品の官能評価・鑑別などの技能を有し、食についての的確な情報を提供することを専門とする者」とされています。また、食品産業で、食に関する価値観の多様化や高度化、さらには健康、安心、安全と言った消費者ニーズに対応すべく、食に関する高度な専門知識とスキルを備えた人材が求められるフードスペシャリスト像とされています。食品業界にいた者として、このフードスペシャリストという食のスペシャリストの必要性を切実に感じております。食品業界の中だけにと、ややもすると消費者の気持ちを感じ取れなく

なってしまうこともあるのではないのでしょうか。このようなときに社内のフードスペシャリストの的確なアドバイスは非常に重要性が高いのではないかと思います。逆にテキストに書かれていないことも実際の食品産業の現場では非常に多いのです。このようなケースでは現場の一線で働いている人の話を伺うことが最適となります。

長くジャガイモに関連する仕事をしていますが、ジャガイモ一つとってみても、すべて同じではないことが判ります。品種によって栽培方法も品質も違います。また、同じ品種でも産地や栽培形態で品質が違ってしまふこともあります。煮くずれない「男爵いも」や煮くずれる「メークイン」もあるのです。このようなことは教科書にはほとんど書いてないと思います。フードスペシャリストを育てて行くためには、産官学の食の情報、安全、安心、健康など食

に関する広い分野での共同研究や相互作業・評価が重要だと感じます。

現在、食のグローバル化が進んで外国産の日本育成品種も出てきました。国産日本酒の原料米まで海外産ということもあるかも知れません。欧米へ行くとスーパーなどでは野菜など、その商品の鮮度や品質を保つような適切な展示をしているのに驚かされます。また、廃棄物も少ないような販売形態が広くとられています。欧米は、この点で優れていると感じますが、食の豊かさ、特に伝統食品に代表される食文化の深さという点では日本はすばらしいものがあります。このすばらしい我が国の食文化も、日本の農水産業があつて初めて成り立つと思います。この日本の食文化や伝統を守ることにフードスペシャリストが活躍してくれることを期待しております。

## フードスペシャリストのしごと

# 食品の商品開発に取り組む

(株) ヘルシーピット 商品開発 須田 涼子

データサービスで、接客や食事メニューの作成に当たり、「お客様が目の前にいるので、お客様の反応がすぐ分かり、次にどう改善すればいいか、という目標ができ、がんばれます」。肝心なことは、「いかにおいしく召し上がっていただけたかどうか」がポイントで、「おいしく食べていただくには、楽しく食べる環境も重要」というのは須田涼子さん。

須田さんは相模女子大学学芸学部食物学科食物専攻を04年度に卒業。栄養士とフードスペシャリストの資格を持つ。

### 好評だった「豆乳ティラミス」

企業内従業員の健康管理のコンサルティング、在宅介護の食事指導や食生活改善の個別指導、食材・食品の商品開発などを業務とする(株)ヘルシーピット (<http://www.healthypit.co.jp/>) に勤務。

入社後、デイサービスを担当し、その後、メタボリックシンドロームで悩む人や生活習慣病者に対し、食生活改善を指導する「ミールクリニック」を

担当。毎日の食事を携帯やデジカメで撮影し、インターネットのブログで投稿されたものを見て、食事内容を指導したり、改善などのアドバイスを行う。3ヵ月間、6ヵ月間のコースがあり、お客1人にマイ栄養士1人がつく。これまで、6人を担当した。



現在は、企業からの依頼で、レシピの開発、商品の改良、デザート食品、飲料などの商品開発に取り組んでいる。

「商品開発は、結果的には販売実績で評価されます」。最初に開発した、チーズに豆乳を加え、寒天ゼリーをプラスした低脂肪の「豆乳ティラミス」は、販売個数も出て、好評だった。しかしその後、開発した商品は、先の「豆乳ティラミス」を越えられなかった。

「いくらおいしいものを開発し、自信をもって発

売しても、消費者が手に取って食べていただかないと、そのおいしさは伝わっていかない」。悔しさをにじませるが、「何がいけなかったのだろうか」と、いろいろ考えるようになったという。

「ネーミングやパッケージデザイン、見た目など、消費者が買うときに、何をどう見るのか」をもっと深く考えなければいけないと気づいた。「店頭での陳列場所、位置、訴求性も重要」と開発を重ねるうち、ドンドン分かってきた。

「いままでは、レシピの提案やカロリーを下げるためには、こういう食材が使えますなどの改善を提案すれば良かった」。しかし、よりよい商品を作り上げるためには改善点の提案だけでなく、「消費者が何を望んでいるのか」を把握し、メーカーと一緒に開発していかなければならないと気付いた。「消費者ニーズというものを、どうしたら取り入れられるのか」、挑戦課題は続いている。

## F S 取得に挑戦を

須藤さんがフードスペシャリストの資格を取得しようと思ったのは、栄養士の資格が取得できる食物学科に入学したとき、いろいろな資格が取得できる中に、フードスペシャリストの資格があった。フー

ドスペシャリストの必須科目をみたとき、「資格を取りたいというよりは、フードスペシャリストの勉強って、面白そうだな」と興味を持ったという。「栄養士というのは、主に食べ物が口に入った後のことを学びますが、フードスペシャリストは口に入る前の食べ物について学ぶ」と思ったからだ。また、幅広くものを見たいという気持ちもあった。「将来、自分自身がどう広がり、どう進んでいくのか、全く分からなかった。フードスペシャリストの勉強を通し、未知の世界を知りたかった」。フードスペシャリストの資格をとることで、何か道が開けるのかなと思ったという。

いま、商品開発の仕事に携わる中で、「フードスペシャリストを取得したことで、引き出しが増えたというか、視点を変えて見ることができる。取得して本当に良かったと思う」。仕事に生かされなかった場合でも、食に関することなので、生活の中のいろいろな場面に役立つという。「自分のスキルアップとか、自分の可能性を広げる一つの手法としても、フードスペシャリストの取得チャンスがあれば、ぜひチャレンジしてほしい」とアドバイスした。

(『日本食糧新聞』(2007年8月22日)より転載)

## めざましごはんのスヌメ

農林水産省は現在、『めざましごはんキャンペーン』を展開。テレビCMに優香さんを起用し、朝食の欠食率が高い20～30歳代の若者に、「朝ごはんを9時までに食べて、仕事に、勉強に、一日シャキッ」と呼びかけています。「めざましごはん」でホームページを検索すると詳しい内容を見ることができます。多くの関連業界がキャンペーンに参加しています。



## 編集後記

ホテルニューオータニの伊佐総料理長のお話は、食のプロの楽しさ、厳しさをイキイキと伝え、考えさせられることの多い素晴らしいものでした。会報分科会では、1つの記事を短くという方針がでていたのですが、どうしても短くすることができず、11ページにわたる大型記事になってしまいました。読みかえていると講演をお願いしたときのことを思い出します。総料理長は笑顔で「何か、話してほしいことがあったら言ってください」と言われました。思わず「講演後のパーティーの料理に関連したメニュー開発の苦労話などをお話いただくと、パーティーが盛り上がるのでは…」とお願ひしたところ、「そういう話はできません」。一瞬ギョッとしましたが、「私は料理では苦労を感じたことはありません。ですが、パーティーに出てくる料理の話は考えておきましょう。」との返事。総料理長の心がこもった料理で、パーティーが盛り上がったのは言うまでもありません。

(事務局・森田)