

Point of note

■ 増加傾向にある子どものアレルギー疾患

食物アレルギーは年々増加傾向にあり、社会的にも注目が集まっている。東京都の3歳児を対象とした調査では、食物アレルギーの子供は15年間で約2.4倍に増え、16.7%が食物アレルギー罹患者となる。主なアレルギーは鶏卵、牛乳、小麦だ。



国産出所・平成27年「アレルギー疾患に関する3歳児全国調査（平成26年度）」表6（各アレルギー疾患の罹患状況（4））より作成。

大きな潮流となってきた「子どもの食物アレルギーに大人がどう向き合うか」という問題。簡単にさまざまな食品が手に入る現代社会における食品選択は、私たちに突き付けられている課題だ。



米粉は、地元香川県産のものを100%使用。



今の事業の原点、「禾 nogi cafe」。



X'masには小麦粉、卵、乳製品不使用のケーキも！ 2015年4月、機械などを一新し、新工場も開設。



のぎ  
株式会社 禾  
http://nogi-info.com/index.cgi  
3大アレルゲンの小麦・卵・乳製品を使わず、香川県産のお米を使ってお菓子を製造。美味しさにとことんこだわった製品は、アレルギーの有無の垣根をなくす誰もが笑顔になれる極上のおやつだ。

「アレルギー対応食品という側面を持つ米粉クッキーをキーに多様な食スタイルが受け入れられる土壌をつくりたい」

「スイーツエイド」最大の特徴は「アレルギー対応」とパッケージにうたっていない点だ。「食べられるもの」の選別が少なく悲しい顔をしていたアレルギの有無にかかわらず、誰もが「美味しい」と思うお菓子

STEP 3 今後の展望

現在、製品自体の美味しさはもとより、その確固としたコンセプトに共感する企業は多く、取引の申し込みは後を絶たないという。

構想はあったものの、商品化には至っておらず、被災地に小麦粉フリーの製品を送ることは叶わなかった。「申し訳ない思いが募り、さらに引き締めなければならぬと思いました」と当時の心境を振り返る。

製品開発に専念するため、カフェ業は休止して、米粉のお菓子づくりに集中。小麦粉を使わないクッキーは成形が難しく、開発には時間を要したが、11年11月、香川県産100%の米粉を使用したお菓子「スイーツエイド」オンラインショップをオープンさせた。現在は、主力商品の「おこめけつ」と「こどもクッキー」をはじめ、甘酒のジェラートやパウンドケーキなどさまざまな商品が揃う。

Profile

株式会社 禾 代表取締役 中條淳子さん

マクロビオティックと出会い、カフェを始める。東日本大震災でアレルギー対応お菓子を送り、そのときの要望から、米粉のお菓子づくりを始め、現在ネット販売も行う。

「こういったお菓子が特殊なものではなく、日常が来れば、固定化された食の消費スタイルが見直されていくんじゃないかと思っています」

彼女が昨年、かがわビジネスモデル・チャレンジコンペで、米粉でつくる長期保存可能な備蓄用ビスケット食品を考案し、最優秀賞を受賞。現在は、その商品開発を急ぐとともに、米粉を使った食品が一般的になるよう、販路開拓にも力を注いでいる。



会社概要  
所在地：香川県高松市磨屋町10-4  
業種：菓子製造・販売業  
資本金：1900万円  
設立：2010年1月  
従業員数：8名

「アレルギーのある方たちは、家族全員で同じメニューを楽しめる外食店を見つかるのにも苦労されています。そんな方々が、私の店で食事をされると笑顔になるんです。アレルギーが多かったのだ。」

しかし、オープン前には考えもしなかった事態に直面した。当初想定していた来店客とは違う、食物アレルギーを持つ子どもたちとその家族の来店が多かったのだ。

健康食に開眼した中條さんは、食材が体にもたらす役割を学ぶため、マクロビオティックの勉強を始めた。タックキングスクールに通い、「食」への理解をさらに深めていった彼女は、やがて会社を辞め、菜食レシピを新聞などに執筆するようになった。そして2009年、故郷の香川県に家庭玄米菜食料理の「禾 nogi cafe」をオープンさせた。

かつては忙しい商社勤めで、食事を疎かにしていた日々もあったという中條淳子さん。体がだるく感じることも多かった。そんなとき、ふと目についたのが、幕内秀夫著「粗食のすすめ」だった。玄米生活を約1カ月続けてみると、いつも通勤で息切れしていた坂道も元気に登れるようになった。

大阪のNPO法人日本アトピー協会を通じ、被災地にお菓子を送ると、現地から「小麦アレルギーの子もいる。小麦粉を使っていないお菓子はないですか」という声が寄せられた。寝耳に水だった。米粉を使ったお菓子の商品を送らなければ！」と突き動かされたのだという。

その後、東日本大震災が起こり、テレビで被災地の様子を見ると、配給されている物資は菓子パンばかり。店に来るアレルギーの子を思い出し、「現地には、食べる物がなくて困っている人がいるに違いない。その人たちに店の商品を送らなければ！」と突き動かされたのだという。

震災への物資支援がきっかけでできた小麦粉フリーのクッキー

その後、東日本大震災が起こり、テレビで被災地の様子を見ると、配給されている物資は菓子パンばかり。店に来るアレルギーの子を思い出し、「現地には、食べる物がなくて困っている人がいるに違いない。その人たちに店の商品を送らなければ！」と突き動かされたのだという。

「この子も私たちは、周りの人から、そんなものしか食べられなくてかわいそう」と言われることも多いようで、食べ物を隠して食べる子もいます。それを見て、自分のやるべきことは、アレルギーを持つ子どもたちが食べているものが、ほかの子どもから見ても美味しそうで自慢したくなるようなものをつくることだと思っただけです」