

食物アレルギーに理解深める

ニュース



こども記者が取材

食物アレルギーって知
ってる？ 体を守る免疫



三田さん(右端)がアレルギーに対応した粉を使ったオムライスを作る様子を見学するこども記者

反応が食物に対して働
き、腹痛やかゆみといっ
た症状が出るんだ。仙
台市上野山小5年のこ
ども記者、有吉優乃さん
(10)、斎藤快生さん(10)、
桜井陽菜さん(11)の3
人は、アレルギーに対応
した食品を専門に取り

対応食 工夫重ねて開発

扱う同市内の店を訪
ね、理解を深めました。

(8面に関連記事)

卵や牛乳、小麦を
使わないオリジナルの
「たまご料理の素」「ホ
ットケーキミックス」。
宮城野区の「ヘルシーハ
ット」は自社で開発、製
造する商品を含め、15
00を超えるアレルギー
対応食品をそろえ、イン
ターネットで販売しま
す。



開店は1986年。社
長の三田久美さん(69)は
「アレルギーという言葉
すら知られていない時代
でした。周囲に理解さ
れず、食べるのに苦労す
る人たちをとかく助け
たかった」と言います。
店にはレストラン・カ
フェもあります。「メニ
ュー開発で大変なことは
何ですか」とこども記者
に質問され、三田さんは
「アレルギー源が入って
いる市販の調味料は使え
ません。だしから全て手
作りするので、何十倍も

手間暇がかかります」と
答えました。

パンは小麦の代わり
に、米粉やタピオカ粉、
とうもろこし粉などを使
います。粉の特質を知り、
焼いたり蒸したり。どん
なものを食べたいか考え
て工夫しているそう。「こ
れまで外食できなかった
人が喜んで食べてくれ
ると、本当にうれしい」
と三田さんは笑顔を見せ
ました。



東日本大震災の時は、
被災地の避難所を回り、
アレルギー対応食を直
接配り、対応食の備蓄を
行政に要望しました。
「アレルギーのある人が
食べられるということ
は、全ての人が食べられ
るといふこと。今は企
業が対応食作りに力を
入れるようになりまし
た。少しずつ前進してい
ます」と話しました。
「みんながアレルギー
について理解し、社会全
体でアレルギーのある人
たちを守ってほしい」。
三田さんの願いです。

今週の注目ニュース

◇26日(土) サン・ファン館リニューアル
宮城県石巻市の県慶長使節船ミュージアム「サン
・ファン館」がリニューアルオープン。老朽化のため解体された復元船「サン・ファン・バウティスタ号」の後継船を中心に、遣欧使節団の歩みを紹介します。

みんなの紙面

- 2面 みんなのギモンにこたえるモン
- 3面 3分チャレンジ
- 4・5面 わが校わがまち スクール通信
- 6面 くわしく学べる! こども英語
- 7面 投稿特集
- 8面 こども記者、仙台市教委を取材

きょうのテーマ

みんな思い出

みんな動こう

みんな知りたい

みんな守ろう

みんなトモダチ