会員企業探訪

食物アレルギー対応食を開発・販売
誰一人も取り残さない、みんなが笑顔の食卓を

Food Marico●代表　上田まり子

人はみんな個性があってそれぞれ違う。それは食についても同様だ。「食物アレルギーを持つ人、宗教や主義などで食べるものに禁忌がある人、好き嫌いもそう。でもみんなが同じように楽しく食事ができれば、食事を制限されがまんを強いられることで生き辛さを感じる人たちの気持ちを前向きなものにできる」という理想の実現に取り組むのが、アレルギー料理研究家で津田町くにびき道路沿いで拠点のキッチン「フードマリコ」を運営する上田まり子さんだ。

料理専門学校を経て保育園に就職し調理師として働いた際に出会ったのが重度の食物アレルギーを持つ子どもたちだった。20数年前はアレルギー対応食についての情報が少なく、様々な代用食材を探し試行錯誤の食事作りを繰り返す日々だったが、専門的な知識のなさ、技術の足りなさにもどかしさを感じたという。上田さんは結婚を機に仕事を辞め、やがて三人の子に恵まれたが三人とも深刻な食物アレルギーがあることがわかった。今度は調理師としてではなく母親としてアレルギー対応食を作ることになったのだ。子どもたちの様子を見ながら手探りの食事作り。何に反応してアレルギーを起こすのか予想もできない状況の中で外食や旅行もままならず、発作やアナフィラキシーショックにおびえ、ひどい時にはドクターヘリで子どもを搬送してもらったこともあったという。しかしこうした心の痛みと経験、子どもたちへの思い、アレルギー対応食への人一倍の探究心は、上田さん自身を強くすることに役立った。そして5年前に雲南市主催の起業家支援プログラムに参加し「フードマリコ」を立ち上げ、自身の経験を活かしたアレルギー対応食の開発や料理講師、食のプロデュースを本格的に始めることになった。

食の多様性に寄り添う フードダイバーシティ

「アレルギーのため何らかの食物を食べられない人が増えていますが、そんな人たちが安心しておいしい食事やティータイムを楽しめるように」という思いで上田さんは卵や牛乳、小麦などアレルギー特定原材料を使わなくても、見た目も味も常食と遜色のない食品づくりに取り組んでいる。これまでにパウンドケーキやクレームブリュレ、フォンダンショコラなどのスイーツ。小麦粉の代わりに米粉、タコの代わりに餅を使ったタコ焼き。そしてアレルギー特定原材料28品目と乳化剤、添加物、遺伝子組換食品をまったく使わない「奇跡のキューブチョコレートケーキ」を開発し、市内スーパーやオンラインで販売する。また和菓子店彩雲堂とのコラボ企画「こどもスマイルプロジェクト」ではアレルギー物質ゼロの和菓子「彩雲堂のあれ」を作り話題になった。

フードダイバーシティという言葉を知る人は少ないかもしれない。直訳すると食の多様性で、世界には多様な食文化、食習慣が存在し、それらの違いを尊重し受け入れる環境整備を行い対応するメニューを開発・提供することを意味する。アレルギー、ハラール、ビーガンなど健康、宗教、思想上の違いから生まれる食の差を埋めることにも上田さんは向き合う。「様々な理由での食の禁忌の困りごとを解決し、みんなで一緒に安心して楽しく食べることができる食卓を作ること。それが私の理想とするフードダイバーシティです」という。

現在はアレルギー特定原材料を使用しない惣菜の開発に取り組んでいるという上田さん。「アレルギーを持つ子どもたちが、大好きなハンバーグやから揚げ、オムライスなどおいしく安心して好きなだけ食べられるよう、そしてお母さん方の心配や負担を少しでも減らすために。試作を重ねようやく市販できるところまでこぎつけました」とよろこぶ。商品化のためにと松江商工会議所のサポートを受け、国の小規模事業者持続化補助金で真空包装機も導入した。幼い頃に祖母が楽しく厨房に立つ姿に魅かれ好きになった料理の世界で、上田さんはアレルギー対応食、フードダイバーシティを鍵に新しい地平へと羽ばたこうとしている。

Fooddiversity Kitchenで作られた
アレルギー対応食品は、通信販売のほか、
大庭町にある「スーパーひまり」で購入可能

2019年DBJ主催の
中国地域女性ビジネスプラン
コンテスト「SOERU」で
ワークライフシナジー賞を受賞

調理をする上田さんの食べ物や食べる人への
思いのこもった優しい表情が印象的

特定原材料

〈7品目〉
●えび ●かに ●小麦 ●そば ●卵 ●乳 ●落花生

〈28品目〉
●アーモンド ●あわび ●いか ●いくら ●オレンジ ●カシューナッツ ●キウイフルーツ ●牛肉 ●くるみ ●ごま ●さけ ●さば ●大豆 ●鶏肉 ●バナナ ●豚肉 ●まつたけ ●もも ●やまいも ●りんご ●ゼラチン

みんなが安心して、おいしく食べられる食物アレルギーに対応したスイーツ
フォンダンショコラは特定原材料の28品目に、
クレームブリュレとパウンドケーキは7品目に対応している

経営理念

アレルギーがある人も無い人も、
みんなで一緒に
“美味しく・楽しく・笑顔で”
食べられる社会を目指す

津田町のくにびき通り沿い、
赤い鉄骨が目を引く「Fooddiversity Kitchen」

Food Marico
〒690-0055 松江市津田町312-2
TEL0852-60-0778
営業日時は不定期
https://foodmarico.com/
▶レストラン・アレルギー対応食品・オンラインショップに関してはこちら

最新情報はこちらから

Fooddiversity Kitchen
https://www.fooddiversity.kitchen/
@fooddiversity.kitchen
※レストランは完全事前予約制、不定休となります。

取材・文●矢島浩三　撮影●古川　誠