

アレルギー対応食品で本来の姿を取り戻してほしい

アレルギー対応食品だったら「辻安全食品」というくらい、業界では知られた存在。今回はその辻安全食品の埼玉県入間郡毛呂山町のチョコレート工場にお邪魔しました。

辻安全食品株式会社(本社・東京都杉並区)は、辻幸一郎社長のお父さんが1979年に創業され、そのあとを辻社長が継いで23年目の会社です。

サラリーマンをしていた先代が、ある日、余命宣告を受け、さまざまな治療を試みた末にたどり着いた医師から、食の問題を指摘され、食生活を見直すことで奇跡的に回復。余命宣告までされながら一命を取り止めることができたので、これを仕事にしていこうと創業されたのだそうです。

当時は欧米で食物アレルギーが発見され知られ始めていた頃ではあったものの、日本では一般の人たちには知られていない時代でした。そんな中で先代は自



辻安全食品を率いる辻幸一郎社長。「代表取乱役」を自称する

分の経験を元に、東京女子医大や東京医大へ話を持ち込み、大豆を使わないしょうゆ、小麦を使わない麺などの開発を始めました。協力してくれる人もいた反面、多くの反対も受け、決して順風満帆ではありませんでした。それでも諦めずに続けてきたのは使命感だったに違いありません。

その後を継いだ辻社長は、特別なこと

をしようというのではなく、人が本来の姿に戻れるように、食物アレルギーを可能な限り排除することを目指してやってきたそうです。アレルギーのトップ3である卵、牛乳、小麦、それ以外に砂糖と添加物を排除した食品や調味料を中心に製造販売をしています。OEMも行っており、JALやANAから機内でのアレルギー対応食の依頼も受けているというのですから、信頼のほどがうかがえます。

さて、今回お邪魔したのはチョコレート工場。同社のチョコレート類は、2022年の11月からclass A 仕入れマーケットでも取り扱いが始まり、乳酸菌チョコレートなどのノンアレルギー無添加チョコレート類5商品です。

辻安全食品の基準で「安全」なチョコレートを生産するには、まずはミルクとキビ砂糖を除くということクリアしなければなりません。また、市販のチョコレートには必ずといっていいほど入って



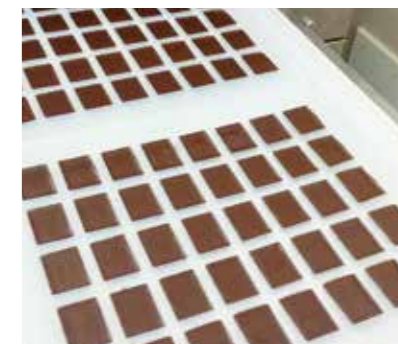
チョコレート工場のみなさん。後列中央が青木慶一工房長



チョコレートは温度管理と混ぜることが重要



しっかり練り上げたチョコレートを型に充填していく



冷却して冷え固まったら型からははず

気もいっぱいでした。

さて、話は少し変わりますが、人の食物アレルギーと向き合っていくなかで、思わぬ広がりも生まれてきています。アレルギー対策には腸内環境を整えることも重要で、腸内環境を整えることで、集中力が増すなど、教育の場から関心が寄せられ、「美腸賢脳」というブランドを立ち上げたそうです。

また、人だけでなくペットの食物アレルギーも増えており、ペットのアレルギー治療に取り組む獣医師との出会いもあり、一緒にペット用の食品も開発し、需要も増えているとのことでした。ペットと人のアレルギーは症状や原因となる食品などに思いのほか共通点があるのだそうです。

食事は毎日取るものだけに、食の体への影響の大きさを考えさせられました。「食を見直すことで、健康と人の本来持っている強い体を取り戻してほしい」と言う辻社長。class A の薬局のみなさんには「薬もちろん必要ですが、食生活の重要性というものを理解いただき、少しでも興味を持って必要な方にそういった情報や物をしっかりお届けいただけたら嬉しいですね」と、期待を寄せておられました。

(撮影：篠田英美)



class A 仕入れマーケットで扱っているノンアレルギーチョコレート



商品の仕入れはclass A 仕入れマーケットでご利用には会員登録が必要です。会員特別価格で仕入れられます。新規会員登録は <https://www.classamarket.net/regist.php> から。