



クルミ表示義務化へ

クルミによる食物アレルギーの健康被害が増えていくとして、消費者庁は加工食品に含まれる場合に表示を義務付ける方針だ。

■アレルギー被害 6年で8倍

「アーモンドを問題なく食べていたので、まさかクルミに反応すると思わなかった。クルミアレルギーの長男(6)と次男(4)を育てる女性(31)はふり返る。兄弟がくだいたクルミが入ったケーキを食べたところ、兄はじんましんが全身に広がり、弟は吐いた。女性「クルミが入っていない食品を選ぶにも表示なしでは限界がある」と話した。

消費者庁が約3年に1度おこなう全国調査では、クルミによる血圧低下や意識障害などのアナフィラキシーショックが2015年度

の7例から18年度には42例に急増。21年度も58例に上り、表示義務がある落花生(46例)やエビ(13例)などよりも多い現状をふまえ、義務化を決めた。

背景にはクルミの消費量の増加が関係しているようだ。最近では栄養価が高いナッツ類の人気の高まり、特にクルミの輸入量は11年の9871トから21年は2万2526トと10年で2倍以上に増えた。昭和医科大学小児科学講座教授(アレルギー学)の今井孝成さんは「クルミを食べる大人が増えて、クルミのアレルギー体質になる子どもが増えた可能性がある」と指摘する。

アレルギーは一般的に、湿疹がある皮膚に原因物質が付くと起こりやすくなるという。例えば、親がクルミを食べた手で子どもに触れたり、空気中にただようクルミが子どもの皮膚に付

クルミの輸入量が増えた理由の部分に「栄養価」に関する説明があります。この部分を「～ため」に続くように、変えられましたか。

①については、原因となる食物をさげずに少量を食べた方が生活の質を保てること、③については、アレルギーが増えたのは「子どもがたくさん食べたから」ではなく、クルミを食べる大人が増えたからと書いてあります。親がクルミを食べた手で子どもに触れたり、空気中のクルミが付着したりするのが、原因となる場合があるようです。

1 クルミの消費量が増えたのはなぜですか。理由に当たる部分を記事中から15字以上20字以内でさがし、後ろに「～ため」が続くように語尾を変えて書きましょう。

栄	養	価	が	高	い	ナ
ツ	ツ	類	の	人	気	が
高	ま	っ	て	い	る	ため

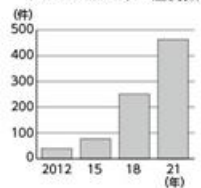
2 記事を読み、わかることを説明した次の文のうち、正しいものを1つ選び、番号で答えましょう。

- ① 食物アレルギーへの対処は、原因となる物質を徹底的にさげることが重要だ。
- ② クルミアレルギーの子どもは、代わりにアーモンドを食べるようにするとよい。
- ③ クルミのアレルギーが急に増えたのは、クルミを食べる子どもが増えたためだ。
- ④ クルミを食べなくてもアレルギー症状が出ることもあるので注意が必要だ。

4

3 記事をさらにわかりやすくするための図表としてふさわしくないものを選びましょう。

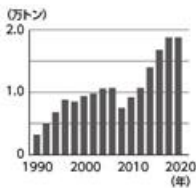
① 年度別のクルミアレルギー症例数



② 加工食品のアレルギー表示の分類

◆特定原材料7品目(表示義務)
卵・乳・小麦・そば・エビ・カニ・落花生
◆特定原材料に準ずる21品目(表示推奨)
アーモンド・アワビ・イカ・イクラ・カシューナッツ・クルミ など

③ クルミ輸入量の推移



④ 世界のクルミ生産量ランキング



4

アレルギー症状とクルミの産地の関わりについては説明がありません。



読んでみよう！

◆ミー太郎のおすすめ記事

アプリで **ピッ** 食品表示



アプリの画面イメージ。アレルギー物質の情報が、色とピクトグラムで分かりやすく表示される（消費者庁提供）

加工食品の栄養成分や添加物などの表示について、消費者庁はデジタルツールの活用の検討を始めた。スマートフォンのアプリを使うことで情報量を増やし、消費者に分かりやすく伝えることが目的だ。

参加者からは「アプリで食品表示が見やすくなった。その商品が占める割合が示される。」と登録すれば、1日当たりの摂取基準量と、その商品が占める割合が示される。

国内で製造される加工食品は、食品表示法に基づき、原材料名や栄養成分、添加物などを容器包装に表示するよう義務付けられている。4月からは、加工食品に一番多く使われた原材料の原産地表示が、完全に義務化される。

国内で製造される加工食品は、食品表示法に基づき、原材料名や栄養成分、添加物などを容器包装に表示するよう義務付けられている。4月からは、加工食品に一番多く使われた原材料の原産地表示が、完全に義務化される。

消費者庁が検討

消費者庁は昨年11～12月、東京都江東区と千葉市のスーパー2店で、約9万点の加工食品を対象にした実証実験を実施。来店客ら約400人が参加した。

専用のアプリをインストールしたスマホを、加工食品に付けられたバーコードにかざすと、スマホ画面に原材料名や添加物、栄養成分が表示される。文字の大きさを調整できるほか、エビや卵などのアレルギー物質を事前に登録すると注意表示をしてくれる。「食塩を控える」と登録すれば、

た。より内容を理解できた」と肯定的な感想が多かったという。実験に協力した味の素（東京）の担当者は「食品表示のうち、安全に関わる部分は容器包装に、それ以外をデジタルに移行できると、容器包装の表示は大きく見やすくなる。デジタルとの融合は、使い次第で消費者と事業者双方にとってメリットがある」と話す。

（2022年1月13日 読売新聞朝刊より）

食品の原材料がスマホでわかるようになった

ら、どのように活用したいですか

