

広島市内の旅館およびホテルにおけるアレルギーの 対応状況に関する調査

坂井 堅太郎, 水羽 陽子^{*1}, 清水池 綾子, 藤田 侑子^{*2},
長岡 美弥子^{*2}, 田中 久美子^{*2}, 筒井 祐子^{*2}

(2005年10月11日 受理)

Survey of corresponding states in hotel against visitors of allergic patients in Hiroshima City

Kentaro SAKAI, Yoko MIZUHA, Ayako SHIMIZUIKE, Yuko FUJITA, Miyako NAGAOKA,
Kumiko TANAKA and Yuko TSUTSUI

Abstract

The onset of allergy was rare in Japan immediately after the Second World War, but has been remarkable increased in the current two decades. So that using the method of questionnaires, we surveyed 308 hotels in Hiroshima City, Japan to know how corresponding services are available against visitors of allergic patients to eliminate allergic symptoms during staying there. 34 of the surveyed hotels were found as taking room accommodations and/or served foods into some considerations when visitors of allergic patients request. Among these hotels, corresponding services for room accommodations against guests of allergic patients contained use of wallpaper without generation of formaldehyde (9 hotels), and arrangement of appropriate accommodations such as an air purifier to avoid pollen and mold, major materials causing allergic syndromes (7 hotels). On the other hand, corresponding services of the hotels for served foods against guests suffering from food allergy contained menus not using some foods (30 hotels) or changing cookery (16 hotels) if they requested, informing a part or all of foodstuffs in menu (5 hotel), and pre-preparing menus without cow's milk and/or hen's egg, (4 hotels). These results suggested that there were not many hotels having corresponding services when allergic patients stay in Hiroshima City to get adequate quality, so that administrative guidance is necessary to increase the hotels taking appropriate measures for the patients to prevent appearance of allergic syndromes.

^{*1} 2004年度広島女学院大学大学院人間生活学研究科修了

^{*2} 2004年度広島女学院大学生生活科学部卒業

I 緒 言

近年、アレルギー疾患を持つ人の増加が大きな社会問題となっている。平成15年度に厚生労働省が行った全国のアレルギー疾患調査によると、アレルギー様症状を持つ人は全年齢層に渡っていて、全体で男子34.3%、女子37.4%と極めて高いことが報告されている¹⁾。また、アレルギーは生活環境、食生活、アレルギー体質の遺伝、または精神環境など様々な要因が積み重なって発症すると考えられているため、アレルギー症状の発現を予防する場合には、原因アレルゲンへの対応に限らず生活環境を含めて改善をすることが肝要となっている²⁾。

アレルギー対策への社会的要望は、アレルギーを持つ人が日常生活の質を確保するという観点から、現在、広い範囲に及んできている¹⁾。その中でアレルギーを持つ人が宿泊施設を利用する場合においても、それぞれの施設において、アレルギー症状が出現しないよう対応を強化することが重要と思われる。

そこで、本調査研究では広島市内の旅館およびホテルを対象に、アレルギーを持つ人に対する客室や食事における対応状況を把握し、今後のアレルギー疾患対策のための基礎資料とすることを目的とした。

II 調査の対象と方法

調査対象は、平成16年8月に広島市社会局保健部食品保健課から旅館一覧の公開を受けた広島市内にある全ての旅館およびホテル（308施設）とした。調査は、平成16年10月初旬にアンケートによる調査票（表1）を送付し、無記名にて各設問に記入を依頼した。調査票の回収は、郵送により平成16年12月末日までに回収した。なお、調査票の記入者は各施設に委ねた。調査票の回収数は113で、送付先不明等により返送された15の調査票を除いて算出した回収率は38.6%であった。

調査結果は、調査票の個々の設問から得られた有効回答を基に集計した。

III 調 査 結 果

回答を得た調査票から、旅館およびホテルの規模を客室数で分類すると、「50室以下」は72施設、「51～200室」は25施設、「201室以上」は13施設であった。

アレルギーを持つ人から宿泊に関して、アレルギーの対応についての相談を「受けたことが

表1 調査票

〈旅館営業およびホテル営業におけるアレルギーの対応状況に関する調査〉

本調査は、旅館営業およびホテル営業におけるアレルギーを持つ方への対応状況の把握を目的としています。調査票の記入は無記名ですから、旅館名やホテル名が公表されることはありませんので、ご協力お願い申し上げます。

- 【1】客室数は、次のうちどれですか。
 1) 50室以下 2) 51～200室 3) 201室以上
- 【2】アレルギーを持つ方から宿泊に関して、アレルギーの対応について相談を受けたことがありますか。
 1) 受けたことはない
 ⇒質問はこれで終わりです。ご協力ありがとうございました。
 2) 受けたことがある（相談を受ける頻度も選択してください）
 ①ほぼ毎日 ②週に2～3回 ③月に2～3回 ④年に2～3回 ⑤過去に数回
 ⇒【3】以降の質問にお答えください。
- 【3】アレルギーを持つ方への配慮として、客室と食事の両方、またはどちらか一方に何らかの対応をしていますか。
 1) 対応していない
 ⇒質問はこれで終わりです。ご協力ありがとうございました。
 2) 対応している
 ⇒【4】以降の質問にお答えください。
- 【4】【3】で「対応している」とお答えになった方に伺います。アレルギーを持つ方への客室の対応はどのようにしていますか。（回答は複数でもかまいません）
 1) 客室の対応はしていない
 2) 一部または全客室において、ホルムアルデヒドが発生する壁紙などを使用していない
 3) 一部または全客室において、アレルギーを持つ方に配慮した、吸湿性や通気性に優れた寝具や室内備品を用意している
 4) 一部または全客室において、アレルギーの原因となるカビや花粉などの除去のため、空気清浄機などの室内設備を用意している
 5) 一部または全客室において、専門業者によるアレルギーを考慮した清掃をしている
 6) その他（ ）
- 【5】【3】で「対応している」とお答えになった方に伺います。客室に食事を提供したり、または直営の飲食店により宿泊客に食事を提供していますか。
 1) 提供していない
 ⇒質問はこれで終わりです。ご協力ありがとうございました。
 2) 提供している
 ⇒【6】の質問にお答えください。
- 【6】【5】で「提供している」とお答えになった方に伺います。アレルギーを持つ方への食事の対応はどのようにしていますか。（回答は複数でもかまいません）
 1) 食事の対応はしていない
 2) 料理に使用している食品の一部またはすべてを表示している
 3) 料理に使用している食品の一部またはすべてを伝える
 4) 卵や牛乳など、特定の食品を使用しない料理を用意している
 5) 申し出のあった食品を使用しないで、料理を提供する
 6) 加熱調理の方法など、申し出のあった調理方法で料理を提供する
 7) その他（ ）
 ご協力ありがとうございました。

ある」と回答した施設は33施設, 「受けたことはない」と回答した施設は76施設であった。アレルギーの対応についての相談を「受けたことがある」と回答した施設において, 相談を受けた頻度は「過去に数回」(15施設) が最も多く, 続いて「年に2～3回」(11施設), 「月に2～3回」(5施設), 「週に2～3回」(1施設) であった。

アレルギーを持つ人への配慮として, 客室と食事の両方, またはどちらか一方に「対応している」と回答した施設は34施設であった。また, アレルギーを持つ人への客室や食事の対応をしている施設を規模別に集計すると, 「50室以下」で47.4% (38施設中18施設), 「51～200室」で50.0% (14施設中7施設), 「201室以上」で100% (8施設中8施設) で, 規模の大きな施設で割合が高かった。一方, アレルギーを持つ人に対して客室や食事では何らかの対応をしている施設において, 調査票の設問4～6の回答を基に集計したところ, 客室のみに対応している施設は2施設 (6.5%), 食事のみに対応している施設は11施設 (35.5%), 客室と食事の両方に対応している施設は18施設 (58.1%) であった (図1)。

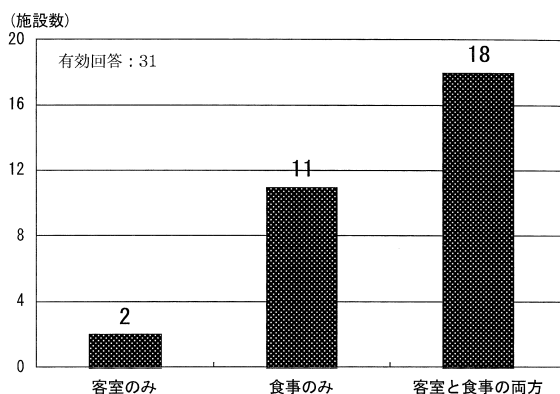


図1 客室と食事についてアレルギーの対応をしている施設数 (アレルギーを持つ人への配慮として客室または食事に対応していると回答した施設について集計)

アレルギーを持つ人への宿泊の対応をしていると回答した施設の中で, 客室について「客室の対応はしていない」と回答した施設は11施設であった (図2)。一方, 客室の対応をしている施設は20施設であった。これらの施設のアレルギーを持つ人への客室の対応内容については, 「一部または全客室において, ホルムアルデヒドが発生する壁紙などを使用していない」(9施設) と「一部または全客室において, アレルギーの原因となるカビや花粉などの除去のため, 空気清浄機などの室内設備を用意している」(7施設) と回答した施設が多くみられた。また, 「一部または全客室において, アレルギーを持つ方に配慮した, 吸湿性や通気性に優れた寝具

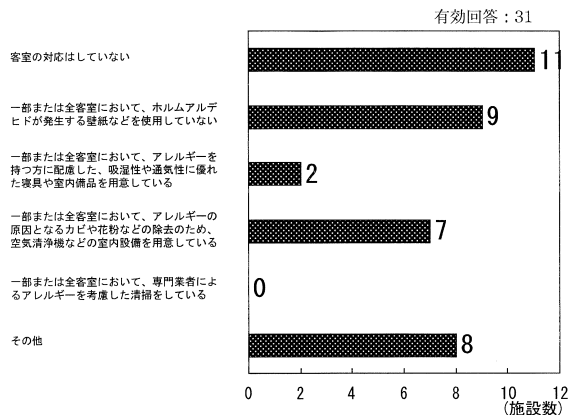


図2 客室におけるアレルギーの対応内容（アレルギーを持つ人への配慮として客室または食事に対応をしていると回答した施設について集計）

や室内備品を用意している」（2施設）と回答した施設もあった。しかし、「一部または全客室において、専門業者によるアレルギーを考慮した清掃をしている」と回答した施設はみられなかった。「その他」に記載された主な対応の内容では、「そば枕の撤去やパイプ枕での代替」、「フロアでの禁煙」、「複数の寝具（羽、羊毛、綿）を用意している」があった（8施設）。

アレルギーを持つ人への宿泊の対応をしていると回答した施設の中で、食事を「提供していない」と回答した施設は2施設であった。一方、食事を「提供している」と回答した施設は32施設で、アレルギーを持つ人に対して「食事の対応はしていない」と回答した施設はなく、食

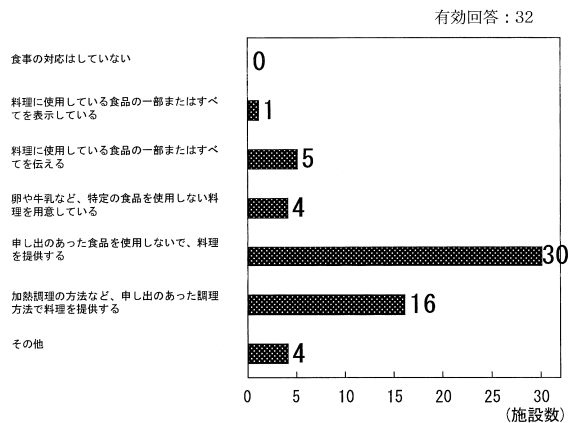


図3 食事におけるアレルギーの対応内容（アレルギーを持つ人への配慮として客室または食事に対応をしていると回答した施設について集計）

事を提供しているすべての施設で対応していた(図3)。アレルギーを持つ人への食事の対応内容については、「申し出のあった食品を使用しないで、料理を提供する」(30施設)が最も多く、「加熱調理の方法など、申し出のあった調理方法で料理を提供する」(16施設)がそれに続いていた。また、「料理に使用している食品の一部またはすべてを伝える」(5施設)、「卵や牛乳など、特定の食品を使用しない料理を用意している」(4施設)、「料理に使用している食品の一部またはすべてを表示している」(1施設)と回答した施設もみられた。「その他」に記載された主な対応の内容では、「修学旅行の子どもたちへの対応」や「本人の希望に合わせて調理する」があった(4施設)。

IV 考 察

今村が行った最近の調査によると、重篤なアレルギー症状を呈するアナフィラキシーショックの発症場所の一つに宿泊施設を挙げている³⁾。このことから、旅館やホテルにアレルギーを持つ人が宿泊する場合、アレルギーの症状が出現しないように対応を整備しておく必要があると思われる。今回の調査研究から、広島市内の旅館およびホテルにおいて、アレルギーを持つ宿泊客に対して対応を行っている施設は多くはなかった。また、アレルギーを持つ宿泊客に対して対応を行っている施設の中では、客室の対応に比べて食事での対応を行っている場合が多くみられ、最近の食物アレルギーに対する関心の高さがうかがえた。

平成14年度から食品衛生法により、容器包装された加工食品および添加物において、食物アレルギーの原因となる特定の原材料が含まれている場合、原材料を表示することが義務化されている。しかし、このような法的規制がなされていない施設においては、アレルギーを持つ人への対応方法はそれぞれの施設に委ねられている。今回の調査研究で対象とした旅館やホテルのような宿泊施設では、現在までアレルギーを持つ人への対応を義務付ける法的基準が整備されていない。今回の調査において、宿泊施設が提供している食事に含まれる食品原材料を喫食者に提示している施設はごく一部で、アレルギーを持つ人に対する宿泊施設側からの情報提供は十分にされていないのが実状であった。今後、アレルギーを持つ人への配慮として、宿泊客に提供する食事の食品原材料表示を啓発し、より多くの有用な情報を提供するための基準整備が必要であろう。

アレルギーは標的臓器とアレルゲン物質の違いにより症状は多種多様である。また、アレルギー症状の強さや発現頻度は個人によって大きく異なっている。このため、アレルギーを持つ人が宿泊中にアレルギー症状を出現した場合の対処法や医師への連絡方法についても十分な整備が必要と思われる。

文 献

- 1) 平成15年保健福祉動向調査（アレルギー様症状），厚生統計協会，1-91，2004.
- 2) 尾形美智子，猪下光：「食物アレルギーがわかる本」日本評論社，東京，181-191，1999.
- 3) 今村知明：食物アレルギー発症回避のための患者実態調査結果（厚生労働省／農林水産省第16回食品の表示に関する共同会議：資料2），2004.