

#### 4. 小売店や飲食事業者の社員向けワークショップで伝えるみんなで食べることの価値

割田隆之

一般社団法人フードアレルギージャパン

昨今、一部の小売店や飲食店の取り組みとして、原材料のこだわり、生産者のエピソード、生産体験やつながる機会を提供するケース（ファンやコミュニティづくり）が増えているように感じる。一方で、私たちはそのような食材の深堀りだけではなく、食べる行為/意味自体の深堀りを進め、食べることの価値向上を目指している。

私たちは「みんなで食事を楽しめる社会をつくる」ことを目的に、都内の小売店や飲食事業者向けに食物アレルギーをはじめとしたワークショップを行っている。小売店や飲食事業の従業員が働く際の視点として「アレルギー当事者の目線」を共有することで、商品展開や顧客対応に変化を促すためだ。

このたびは小売店や飲食事業の従業員が受講後に回答したアンケート結果事例を共有する。従業員の理解に合わせて内容の深度を変えることと、連続して機会を設けることが重要である。続けることで従業員の理解が深まり、みんなで食べることの価値を意識する従業員が増えている。

様々な企業にワークショップを提案してきたが、提案時の反応は良くないケースが多い。テーマが食物アレルギーである場合に強い主張や偏った内容で提案されたことが多いことが背景のように感じる。私たちは、依頼するのではなく、視点や気づきを共有することを大切にしている。さまざまな食にまつわる同志と共に、如何に食の価値をあげられるか、楽しむことができるようになるか、取り組んでいきたい。