

# 伊藤ゆりさんの 考えるサプリ



## 「煙らん」お店広げたい

いとう・ゆり 大阪医科大学研究支援センター医療統計室准教授、専門はがん疫学。1977年広島県生まれ。大阪大医学部保健科学科、同大学院博士後期課程修了。大阪国際がんセンター勤務などを経て現職。2015年にケムランサイトを開設。ケムランのいらない国になることを願う。

飲食店に行ったとき、店内のたばこのにおいが気になって、どんなに美味しいお店でもこのお店にはもう来たくないなあ、と思ったことはありませんか？

受動喫煙の健康被害に関しては、様々な研究成果から一般の層にも広く知られるようになりました。受動喫煙の機会がある人はない人に比べて、約1・3倍死亡リスクが高くなります。年間約1万5000人の方が受動喫煙により死亡していることになりました。

世界保健機関のたばこ規制枠組み条約では、飲食店を含むすべての職場・公共の場における受動喫煙防止を求めています。この条約の批准国である日本ではまた飲食店の受動喫煙防止が徹底されておらず、少しずつ規制の動きが出てきているものの、海外に比べると大きく後れを取っています。

そこで、美味しい屋内完全禁煙の飲食店を見つけた場合には、リストにしておきたい、またこのような貴重なお店を応援したいと思ったのが「ケムラン」を始めたきっかけです。

私たち飲食店利用者は「煙たい環境」を避けることが可能ですが、そこで働く方にとっては毎日、長時間にわたる就労環境です。公衆衛生分野の研究者として、屋内完全禁煙のお店が増えることで、飲食店で働

く方とそこを利用する方の健康を守りたいという思いを込めてケムランの活動を行っています。

ケムラン(Quemlin)は美味しい屋内完全禁煙の飲食店を応援するサイト(Outpass/quemlin.com)です。現在、約70人の特派員が全国各地の飲食店を実際を訪れ、店内の禁煙状況を確認し、「ケムラン掲載条件」を満たしており、美味しい・人に薦めたいと思ったお店を登録しています。

ケムランに掲載するための条件は①屋内完全禁煙(テラス席はOK、時間帯禁煙不可)②加熱式・電子たばこもNG③店内に喫煙スペースがない④お店の人に掲載の許可を得た⑤4点です。①と③は国際条約に準拠、④はお店の方への感謝を伝えるためです。

②に関しては、健康被害の有無が不明であっても、同じ有害成分が含まれる加熱式たばこは、紙巻きたばこと同じ扱いにすべきだという考えに基づきます。また有害成分を含まないタイプたばこでも、判断が難しくなることで飲食店側の対応が煩わしくなるためNGとしています。

この基準は店舗面積を問いません。加熱式たばこの室内喫煙室を認

める東京都条例や、店舗面積によって規制が異なる改正健康増進法に比べ厳しい基準となっています。店舗面積が狭いほど受動喫煙の害は大きいため、むしろ屋内完全禁煙が必要ですが、また、店舗内に喫煙室を設けることは、座席数を減らすことになり、完全分煙の施設整備は費用負担の増加につながるため、ケムランでは勧めません。

これまで、屋内完全禁煙飲食店の店主とお話しする中で、いくつかの特徴があります。最初から禁煙のお店は「海外で修業したので当然禁煙だ」ともともとたばこの煙が嫌いなので、自分の店は禁煙に「なご」、ご自身も喫煙されない店主の方が禁煙のお店を開くパターンが多いです。一方、喫煙者の店主であっても、「最近の喫煙率を考えれば、禁煙ならもう来ない」と言うお客様よりも、喫煙店に来て不快感を味わい、何も言わず二度と来なくなるお客様のほうが多いはず。儲けを考えたら禁煙がベター」と割り切っている方もいます。

また、途中で禁煙化に踏み切る店が最近増えています。「受動喫煙により自身や家族が体調を崩した」場合や「非喫煙者のお客様からのクレーム」が主な理由ですが、禁煙化しても、売り上げに変化はなく、むしろ増加したという声も聞かれます。喫煙者のお客様離れが一番の懸念事項ですが、「喫煙できなくなると離れたお客様は、料理よりもたばこを楽しみに来ていたことになる。自分の店に自信があれば、禁煙化は怖くない」と話す店主もあり、実際に離れた常連はごく一部の場合が多いそうです。



「ソーダ・ポップタウン」 松川幸子(京都造形芸術大学)

\*関西の美術大学生のイラストを紹介していきます。

今、自身が飲食店を営んでおり、禁煙しようか悩んでいる方はぜひケムランのサイトを覗きになり、禁煙化した他のお店の声を聞いてみてください。また、人に薦めたい、美味しい屋内完全禁煙の飲食店をご存じの皆様、ぜひケムラン特派員になって、お店を登録し、応援してみませんか？

\*「語る聞く」休みました。