

そこが聞きたい 受動喫煙防止の行方

飲食店サイト「ケムラン」運営者

伊藤 ゆり氏

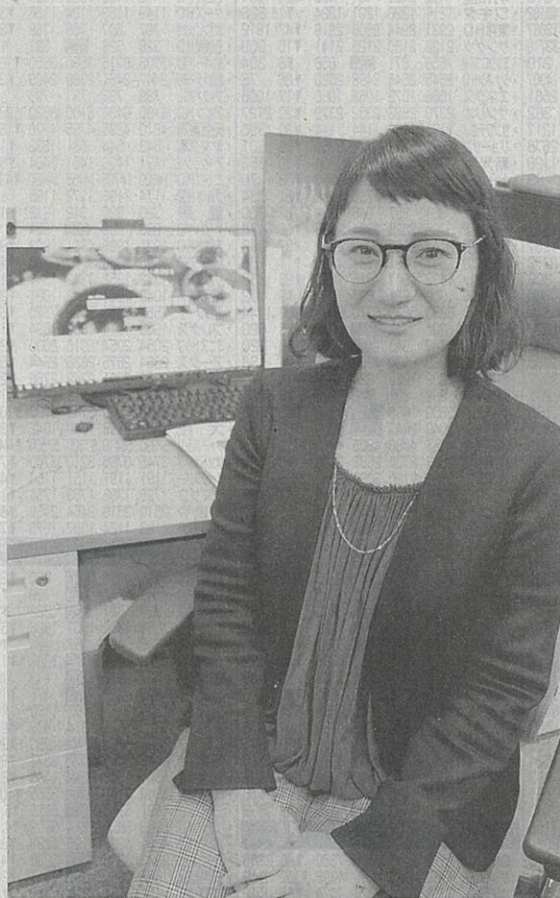
忘年会シーズンに入った。各地の酒場はどれも盛り上がりつつあることだろう。今年は受動喫煙対策法(改正健康増進法)が成立したことなどで禁煙や分煙を打ち出す飲食店も増えている。「禁煙」を掲げる店をまとめたサイト「ケムラン」も登録店が増加中だ。運営者で大阪医大医療統計室長の伊藤ゆり准教授(41)に背景を聞いた。【聞き手・森忠彦、写真も】

「まず「ケムラン」の仕組みについて教えてください。」

「屋内完全禁煙のおいしい飲食店」を応援するのが目的です。サイト (<http://kemuran.com>) を見ただければ分かりますが、条件は四つ。①屋内は完全禁煙であること。客だけでなく従業員の受動喫煙を防ぐためです。時間帯による禁煙もダメ。ただし、テラス席や建物外での喫煙はOK②加熱式や電子たばこも不可③店内に喫煙スペースがないこと。分煙では煙が漏れます④サイト掲載についてはお店の了解を得る——を基本にしています。」

2015年に個人のフェイスブックで始め、17年5月31日(世界禁煙デー)に合わせてサイトを開設。今年の禁煙デーからは、登録条件に合ったお店を探してくれる「特派員」制度をスタートしました。現在、全国で487店が登録し、特派員も133人に増えました。単に禁煙だけでなく、お店の雰囲気もよく、自信を持って他人に薦められるようなお店を候補とし、客観的に選んでいます。熱心な地域を応援するため、自治体と組んだ地域活性化型の活動も始めました。東京都文京区では「文京区版ケムランガイド」を作るべく、特派員の育成や店舗

屋内は「完全禁煙」に



いつ・ゆり
1977年生まれ。大阪医大医学部、同大学院博士課程修了(保健学)。大阪国際がんセンターを経て現職。研究テーマは、公衆衛生の観点からの「登録資料によるがん患者の生存解析」。

同士の交流などにも取り組んでいます。

「そもそも活動を始めたきっかけは。」

単純な話です。私自身、飲み歩きが好きで、おいしいものを食べている横でたばこを吸われるのが嫌だなと感じたから。実は私も大学生から院生のころは1日に4〜5本は吸っていました。しかし、04年に発表された英国人研究者による「30歳までに終煙すると健康被害はそれまで吸っていなかったのと同等になる」という論文を読んで、目覚めました。06〜07年に英国に留学していた時に現地で屋内完全禁煙が制度化されたのを体感したのも大きかったですね。「パブでおいしいビールが飲める幸せ」を実感しました。何とか日本でもできないかと。最近はおいしい店で食事をしている時に隣で吸われると嫌な気分になってしまっています。「私はやめたのに、なんでまだ吸ってんの!」と文句を言いたくなる。人間って勝手なものです……(笑い)。

「掲載店舗数は加速度的に伸びていますが、背景にあるものは。」

最初は周りの口コミ程度だったのですが、メディアに取り上げられたのをきっかけに一気に広がりました。受動喫煙対策法や東京都条例を巡る議論などが多面的に報道され、今までに「禁煙」に関する社会の関心が高まってきたことが理由ではないでしょうか。禁煙に切り替えた店(私たちは「中途禁煙店」と呼んでいます)に理由を聞くと、だいたい四つの声が上がります。①店主や従業員がせき込むなどの体調不良を起した②喫煙を巡って客のトラブルが続いた③特に日本酒にこだわるお店なので転換した④マーケティング戦略から、喫煙より禁煙の方が売り上げ増になると判断した。明らかにこの数年、喫煙者が減っている中で「禁煙にした方が売り上げが伸びる」と判断する店が増えていますね。

1 受動喫煙対策法

受動喫煙を防ぐために国や地方公共団体に限らず、多数の人が利用する民間施設の禁煙も定めた。学校や病院、行政機関などは敷地内完全禁煙だが、その他は原則屋内禁煙とし、経過措置として加熱式たばこも喫煙室では認めた。飲食店も、資本金5000万円以下で客席面積100平方メートル以下の小規模店は対象外としている。

2 たばこ規制枠組み条約

喫煙が健康・社会・環境および経済に及ぼす悪影響から、現在および将来の世代を守ることを目的とした条約。飲食店を含む屋内施設の完全禁煙化や健康被害の警告表示強化、未成年への販売禁止などを盛り込んでいる。2005年発効。日本は最初から参加しているが、屋内施設の完全禁煙の達成率は低く、目標にはほど遠い状況にある。

今年成立した「受動喫煙対策法」や東京都条例(いずれも施行は20年か)についてはどう考えますか。

趣旨は私たちの取り組みとも合致します。基本は世界保健機関(WHO)が定めた「たばこ規制枠組み条約(FCTC)」に沿った流れでしょう。しかし、客席面積の制限を設けなかった都条例はまだ頑張っているとしても、対策法の方は事実上、小規模店に逃げ道を設けてしまった。全然話になっていない、と言えませんがね。加熱式についてはどちらも喫煙室では可能としている。条約の趣旨は客や従業員の受動喫煙をなくするのが狙いです。分煙では、それは達成できません。面積が狭い店ほど、喫煙によるたばこの暴露は強まる。そういう意味で「ケムラン」の情報提供は意味があるのかなと思います。

「とはいえ受動喫煙者の権利や「自由」も一概に否定できないのでは。どうすれば、折り合えますか。」

私自身も喫煙していたし、たばこ好きの友人もいます。気持ちは分かれますが、公衆衛生学の観点から言えば、多くの人の命がたばこによって失われているという現実がある以上、禁煙促進によって少しでもその危険性が小さくなるのであれば、法律を導入する意味はあります。中

「禁煙原理主義」ではなく、がんの研究者として「少しでもがん患者を減らしたい」という思いからなので、主張に無理がない。「煙らない料理店ガイド」をもじって仏語風に「ケムラン(Kemuran)」と名付けたアイデアもよかったのだろう。このサイトの利用者が増えているのも理解できる。「個人的には立ち飲み屋が大好き。煙がない店で、おいしいアテ(さかな)で日本酒をチビリチビリがたまらないですよ」と。その気持ち、よく分かる。

聞いて一言

「禁煙原理主義」ではなく、がんの研究者として「少しでもがん患者を減らしたい」という思いからなので、主張に無理がない。「煙らない料理店ガイド」をもじって仏語風に「ケムラン(Kemuran)」と名付けたアイデアもよかったのだろう。このサイトの利用者が増えているのも理解できる。「個人的には立ち飲み屋が大好き。煙がない店で、おいしいアテ(さかな)で日本酒をチビリチビリがたまらないですよ」と。その気持ち、よく分かる。