

ニッポンハム食の未来財団 平成 28 年度 団体活動支援助成 完了報告書

企画活動名	第 2 回 ふくおか食物アレルギー攻略法講座（講演会）
フリガナ	アベ タイスケ
申請者（代表者）氏名	安部 泰佑
団体名（正式名称）	団体名 : 株式会社 Smiley.Club 役職・肩書など:

1. 活動結果要約

アレルギー児をお持ちの患者及び保護者 36 名、園関係者 37 名の合計 73 名がご聴講。

講演 1：管理栄養士：上野恵美先生による「簡単な除去食・おやつ作り方」と題して代替食のレシピを中心に講演。除去食を使った調理が難しくないことが伝わった。

講演 2：九州大学 4 年生の川人萌先生による「食物アレルギーのコミュニケーションについて考える」と題して、わかりづらい給食の原材料情報をトランプサイズのカードにアイコン化して子供でも分かりやすくしたり、学校に食物アレルギー対応をお願いする手順をもっとわかりやすくする提案をしていただいた。

講演 3：食物アレルギーのキーオピニオン MD の柴田瑠美子先生から「食物アレルギーと診断されたら」と題して、初期対応から日常での注意点、園や学校での過ごし方までを講演いただいた。柴田先生の多くの患者を診てこられた経験からより具体的なデータや注意点をご説明いただき 正しい知識が聴講者へ伝わったと考える。聴講者からの質問にも丁寧に答えていただき かなりクリアになったと考える。また、アレルギー対応食品の試食を行い、日ごろ試食する機会がなく初めて食べた、こういう代替品があることを初めて知ったなど、その存在と味を認識していただく機会になった。

## 2. 活動目的

アレルギー児をお持ちの保護者は、誰もが、治るものなのか、始まる治療について不安に考えている。そこで、アレルギーの正しい知識を持っていただき、例えば除去治療において、必要最小限の除去にとどめ成長期のお子さんの栄養を補っていくこと、限られた食材で栄養もあっておいしい治療食もあることをお伝えし安心していただく。また、園関係者へ何の情報をどのように伝えればよいかわからない方も多いため、それをクリアにする。園関係者にも同様にアレルギーの正しい知識を持っていただき、保護者からどういう情報をもらい、事故が無いようにするにはどうしたらよいかを知ってもらう。アレルギー対応食の試食で工夫次第で問題なくおいしく食べることができることを知ってもらう。(米粉パン、アレルギー対応ケーキ等)

## 3. 活動方法

### ・当初の計画

- 1) 2月～3月のいずれか1日に120分程度の講演会実施
- 2) 保育園、幼稚園、患者会へ講演会開催のDMでの案内で50名集客
- 3) 福岡医師会の後援をもらう
- 4) 管理栄養士、柴田瑠美子 MD による2演題の講演
- 5) アレルギー対応食の試食

### ・結果

- 1) 3月12日(日)10:00～11:50までで開催

市立の会場のルールとして、12:00までに退出しなければならず10分前に終了

もう少し柴田先生の講演を聴きたかったとの声が多く、会場、日程の選定の検討余地あり。

- 2) 園について37名(16施設)、患者家族で36名の73名参加であり目標の50名は満たした。

継続して啓発するためには、案内の仕方を考える必要あり。例えば、新聞での告知など。

- 3) 柴田先生のアドバイスで福岡医師会の後援をもらった方が広く集まるのではないかとのこと

でチャレンジしたが、主催が株式会社のため一会社の利益になるとのことで却下。

その後の柴田先生と話して、何らかの任意団体の研究会立ち上げを考えることにした。

- 4) 患者会から大学生の食物アレルギーにおけるコミュニケーションツール提案があり、柴田先生からも是非講演に入れようとのこととなり3演題になった。
- 5) ビュッフェ形式で実施。初めて食する方もおり、存在と味を知っていただき大成功であった。

#### 4. 結果及び波及効果

保護者と園関係者に対して

##### **【当初】**

- 1) 食物アレルギーの正しい知識を身につけた状態
- 2) 無理なく治療（除去食等）が楽しくできることがわかり、安心した状態
- 3) 事故を防ぐために やっておくことがわかった状態
- 4) 保護者が、園/学校関係者と何の情報をすり合わせておくべきかがわかった状態
- 5) アレルギー対応食品の試食で 充分においしく食べることができるとわかった状態

##### **【結果】**

- 1) 柴田先生の多くの患者を診てこられた経験からより具体的なデータや注意点をご説明いただき、正しい知識が聴講者へ伝えることができた。聴講者からの質問にも丁寧に答えていただきかなりクリアになったと考える。
- 2) 上野先生の講演で、食べられる材料を組合わせておいしくたのしく調理できることが伝わり安心いただいた。また、試食により通常のものよりも遜色なく食べられることも認識いただいた。
- 3) 柴田先生の講演から まずは何が原因アレルゲンかを知ること（症状が起きるアレルゲンとその許容範囲）、その原因アレルゲンを除去と調理時などでの洗浄等注意をすることで事故は防止できることを伝えることができた。ただし、必要最小限の除去にとどめて 怖がらずに食べられるものは食べることが大事であることも伝えることができた。また、最近多い事故例として リカルデント（カゼイン分解物）などがガムに含まれていたり、  
歯科治療で使われていたりすることも理解していただいた。
- 4) 情報のすり合わせについては、その患児が何のアレルギーかをシェアすることをはじめ、気を付けることとして、園や学校での配膳時の注意、食事時の子ども同士の誤食や食品の飛散を注意

することを伝えることができた。

- 5) アレルギー対応食については、ビュッフェ形式で、ケーキ、クレープ、ピザ、米粉パン、マーガリン、クッキーやチョコ等のおやつを取っていただき試食いただいた。味については、特にケーキやクレープ、ピザは、材料を工夫すればおいしいものが作れることを伝えることができた。アンケート結果から 日ごろ試食する機会がなく初めて食べた、こういう代替品があることを初めて知った などの言葉があり その存在と味を認識していただくことができた。

### 【考察】

- ・今回、1時間 50 分の間に 3 演題となったためそれぞれの時間がおして総論どまりであった。アンケートからも 「もう少し詳しく聴きたかった」 などのご意見もあり、今後は、場所、時間を検討し、もう少し的を絞った内容で、十分な時間が取れる講演会を企画したい。対応食試食やレシピに関する要望も多かったため、例えば、

10:00～11:30 柴田瑠美子先生の講義 (共通)

11:30～12:15 第1 グループ＝親子で対応食作り

第2 グループ＝エピペン講習会

12:15～13:00 第1 グループ＝エピペン講習会

第2 グループ＝親子で対応食作り

など、グループ分けをして分散開催も 1つの案として考えている。

### 5. 今後の活動について

- ・アンケート結果から 食物アレルギーについて「正確な情報がほしい」「最新の情報がほしい」との要望が多かったため、今回のような食物アレルギーのキーオピニオンの MD に講演をいただいて 最新の情報として検査から治療、予防、事故時の対処までの情報発信を継続して行うことが重要と考える。また、アレルギー対応食のレシピ含む試食も 今まで存在を知らなかった方のた

めにも併せて情報発信すべきであると考える。

- ・ 正確な情報、最新の情報を園関係者、患者家族が認識することで、園関係者は、患児に対して給食等での対応、その保護者との意思疎通が正確に行え、さらに健常児へアレルギーを理解させることが行える。また、患者家族は、自身のこどもを健全に成長させるための食生活を認識し、それをもって園、学校関係者へ 何が良くて何がダメなのか等を正確に伝えることができる。
- ・ 今後の活動として、上記のことからできれば年に数回講演会（試食会含む）を開催し、1 回の講演会については講演会毎に的を絞った内容でシリーズとして情報発信を行いたい。また、柴田 MD および患者会との話して、「食物アレルギーひやりはっと事例集 福岡版」を作れないか との要望も出たため 講演会と並行して編さんを考えたい。

以上