

企画活動名	第 11 回食物アレルギー教室
フリガナ	タケウチ スミコ
申請者（代表者）氏名	武内 澄子
団体名（正式名称）	団体名 : 食物アレルギーの子を持つ親の会 役職・肩書など: 代表

1. 活動結果要約

当会は、食物アレルギーの患者家族と保育・教育関係者、栄養・調理関係者、行政関係者、食品企業、関心のある市民など、食物アレルギーの基礎知識と対応の実践力をともに学ぶ場として、各地で継続的に「食物アレルギー教室」を開催しています。

「第 11 回食物アレルギー教室」は、2019 年 2 月 10 日に大阪市で開催しました。第一部は食物アレルギーの指導医による「最近の食物アレルギーの治療と発症予防について&エピペン®講習会」、第二部は料理研究家から特定原材料 7 品目除去「アレルギーのある子もない子もみんなで食べる行事食」を教えてくださいました。

当日は大阪府だけでなく近県からも保育園・幼稚園・小学校関係者、食品関係者が多数参加されました。本教室参加により、正しい知識が得られて治療の方向性が見えたこと、エピペン®練習用キットで練習できたことに大きな反響がありました。料理教室では保育園・幼稚園・学校の給食や行事の際に提供できる料理を実習しましたが、これなら園でも作れるというお声をいただきました。アレルギーのある子もない子も全員が同じ料理を食べられる機会を増やしたいという目的が達成されました。

2. 活動目的

学校給食の誤食による事故以来、文部科学省による・アレルギー疾患に関するガイドラインや指針が作成され、教育委員会は医師による研修会を実施しています。その結果、食物アレルギーの基礎知識から緊急時の対処法に至るまで知識も深まってきました。それでも食べ物を扱う授業や宿泊を伴う校外学習は参加見合わせを求められる事例も少なくありません。保育園内でのアナフィラキシー発症により、退園を迫られた事例や、家庭科の調理実習は見ているだけの指示を出されるなど、特にアナフィラキシー既往児には保育や教育が均等に保障されているとは言い難い状況です。発症事故への不安が根強いと推測されます。

食物アレルギーを持つ子供、特に重度の子どもであっても保育や教育が等しく受けられるように、公益財団法人ニッポンハム食の未来財団の助成を各受けて、地方に出向いて食物アレルギー教室を実施しています。教育委員会の後援名義を取得して、保育園・幼稚園・学校関係者、栄養関係者にも広く呼びかけて、食物アレルギーについての知識と発症時の適切な対処法を学びます。また、給食も全員に同じ給食が提供される機会が増えるように、アレルギー対応でありながら簡単で美味しい食事作りを学ぶ場も提供しています。

さらに患者家族と関係者がともに学ぶことで同じ知識を共有し、お互いの立場も理解しあえることが多くあります。良好な関係のなかで施設ごとの対応が進む効果があると考えます。

3. 活動方法

大阪在住会員の強い要望により、大阪での開催を決定しましたが、会場予約に苦心しました。大阪成蹊大学食ビジネスコースの教授より協力のお申し出をいただき、大阪ガスハグミュージアムの会場を借りることができました。

会員以外の食物アレルギーをもつ家族、保育園・幼稚園・学校関係者、栄養関係者、関心のある市民に広く周知するために、大阪市教育委員会の後援名義を申請しました。申請にあたり面談が必要であるため、会場打合せおよび教育委員会面談と計3回現地に出向くこととなり、予算オーバーとなりました。教育委員会後援名義取得にあたり、100名以上の規模であること、広く一般に呼びかけることが条件であったため、50名を予定していた第一部の講演会の参加人数を、急きょ倍の100

名規模としたため、各経費が大きく膨らみました。

企画内容は計画通りに実施できましたが、大阪成蹊大学の学生さんや海外の方々など、多方面にわたる方々にご来場くださるなど嬉しく意義のある企画となりました。

4. 結果及び波及効果

第一部の講演会は、国立病院機構福岡病院小児科の柴田瑠美子先生から「最近の食物アレルギーの治療と発症予防について」ご講演をいただきました。最新の治験をわかりやすくお話しいただいたおかげで、保護者も保育・教育関係者からも好評でした。エピペン講習会は、ご説明後に練習用キットで練習できたため、使い方がわかって良かったとか、所有する子は在園していないが、いつ入園しても怖くないという声を多くいただきました。幼稚園や保育園での講習会は、学校より少ないのではないかと思います。子供達も前に出て来て、先生に打ち方を教わることができました。自分で打てる自信を持つためにも、講習会は有用でした。参加者は102名で、患者保護者と学童、保育・教育関係者、栄養・調理関係者、医療関係者、食品関係者などでした。

第二部の料理講習会は、特定原材料7品目を使わない料理をNPO法人ヘルスケアプロジェクト代表の鉄穴森陽子先生に教わりました。テーマは「アレルギーのある子もない子もみんなで食べる行事食」です。アレルギー児だけ特別仕様の給食が一般的なので、全員が同じ給食を食べる機会が増えるようにと考えました。園や学校の栄養士さん・先生方から、この料理なら提供できるという感想をいただきました。また、保護者と栄養士・保育士の混合班のため、情報交換ができたようで、それぞれの立場を理解する機会となりました。

子供達は自立を目指して小学生以上の子供たちで班を作ります。今回は絞り出しあられを作りました。どの子も独創的なあられを楽しんで作って、満足感があふれていました。

また、今回は日本ハム株式会社様のご紹介で、タイ国のキングナチュラロンコン大学記念病院小児科医、タイアレルギーの会主催者、タイ日本フーズの方々の前日の厨房洗浄から参加してくださいました。厨房洗浄後は大阪成蹊大学の学生さんが、イムノクロマトでアレルギー検査をして、使い方や結果を説明してくださいました。タイの食物アレルギーの状況はまだ途上とのことで、加工食品の表示のことや医療について学ぶ機会を提供できたことは、望外の喜びでした。

5. 今後の活動について

11回にわたる「食物アレルギー教室」を振り返り、地方と大都市の情報および医療に差があることを実感します。食物アレルギーの医師によるわかりやすいご講演とエピペン講習会は、患者保護者だけでなく関わる方々の不安感を減らします。今後も継続的な「食物アレルギー教室」開催の必要性を感じます。

また、重度の食物アレルギー児を育てる保護者たちが交流する場についての問い合わせも増えています。今後の課題として取り組みます。

以上