



行政、民間団体が対策に本腰

学校給食の現場はこの15年、アレルギー対策が義務化された平成14年当時、給食現場は大混乱、アレルギーを持つ子供に対してはアレルギー除去食、代替食の提供で対処してきた。時にはアレルギーを持つ子供だけお弁当を持ってこなければならぬ場合もあったという。平成20年に日本学校保健会が作成した「学校のアレルギー疾患に対するガイドライン」の中に「食物アレルギーの児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが重要である」とされ、ようやく方向性が示されたが、その活用はなかなか普及しなかった。

本格的に食物アレルギーの子供たちのために世の中が動き出したのは、ここ数年のことである。文部科学省は2013年に都道府県に向けて、日本学校保健会の「ガイドライン」を活用するように求めた通知を行った。食品安全委員会では今年3月29日の委員会で、「アレルギー物質を含む食品」を「自ら評価」の案件とすることと定めた。今後情報の収集を行い、検討を進めていく。昨年1月には、食物アレルギー領域への研究助成、食物アレルギーに関する方のQOL向上および食物アレルギー対応力の向上を目指した活動を行う「ニッポンハム食の未来財団」が設立された。食物アレルギーを持つ子どもたちも「楽しい食生活」が行われるための環境づくりがようやく進みだした。

同財団は公募型研究助成事業を進めており、このたび平成28年4月～平成29年3月に助成を行う対

子どもの食物アレルギー

象研究を決定した。応募総数81件、そのうち25件(個人研究助成18件、共同研究助成7件)を選出し、総額約6000万円の助成を行う。食物アレルギーに係る研究は全国で活発に行われるようになっており、問題を抜本的に解決し得る実社会で望まれる研究内容が集まった。共同研究は異分野が協力して行うもので、幅広い視点から食物アレルギー対策に取り組んでいく。対象研究には成果報告を義務付けており、共同研究の7課題は1年後に口頭の成果発表を予定している。共同研究対象研究と代表研究者は以下に挙げる。

「栄養士の食物アレルギーに関する卒前卒後教育の充実のための基盤的研究」昭和大学今井孝成、

「小麦アレルギーを欠損したパンコムギ系統の実用化に向けた調査」龍谷大学遠藤隆、「食物アレルギーにおける免疫系転写因子NFATc2の役割の解明」山口大学林田直樹、「重症鶏卵アレルギーに対する経皮免疫療法の有効性と安全性に関する研究」三重病院藤澤隆夫、「ヒスタミン遊離因子の阻害による食物アレルギー治療薬の開発」国立成育医療研究センター松本健治、「食物アレルギー診断マーカーの探索と応用」東京大学村田幸久、「鶏卵粉末を用いた標準化された食物経口不可試験の確率に関する多施設研究」相模原病院柳田紀之。

「みんなで楽しい食事」を望む声は多く、同財団の研修会は立ち見参加も出る盛況ぶりだ。昨年7月から9月に募集した「第1回食物アレルギー対応食料理コンテスト」には923レシピの応募があった。一般の部最優秀賞は「いちご☆ケーキ」であった。