

理念は「すべての人に食べる喜びを！」

食物アレルギーと向き合う支援活動を推進

一般財団法人 ニッポンハム食の未来財団 理事長 山田 良司



はじめに

近年、食物アレルギーの患者数は増加の一途をたどり、最近の調査によれば、この10年で1.8倍に増加し食生活における大きな社会問題となっている。このような状況下、他のアレルギー疾患（花粉症や気管支喘息等）も含めて対策を講ずべく、昨年末「アレルギー疾患対策基本法」が施行された。食に係る課題だけに、医療関係者や関連学会のみならず、行政、学校・幼稚園、食に関連する産業等々、社会全体で対応する必要性が叫



【写真1】日本ハムグループで生産するアレルギー検査キット①とアレルギー対応商品



ばれる時代となっている。

財団設立の経緯

「ニッポンハム食の未来財団」は、2015年1月に日本ハム㈱により設立された。日本ハムグループでは、約20年前から、中央研究所（つくば市緑ヶ原）での基礎研究を皮切りに、食物アレルギーに関する研究開発や事業を推進している。現在では、アレルギー対応食品の生産販売事業、食品中のアレルギー物質を検出するためのキットの製造販売事業を推進するとともに、関連情報を社会に提供する活動（例えば食育活動やWebサイトでの情報発信）にも注力している。【写真1】は、日本ハムグループで生産する検査キットシリーズ及び食物アレルギー対応食品である。

これらの経営資源や経験を活かして、同社グループの事業とは別に、より公益性を追求する取り組みを行うことを目的として当財団が設立された。

具体的な事業活動

1. 公募型研究助成事業

近年、人類共通の課題である食物アレルギーの研究は急速に進み、例えば、抗原特異的IgE抗体の研究、経口負荷試験による診断技術の開発（原

因食物の特定)、これに基づいた食事療法の開発(必要最小限の除去食)、免疫療法により耐性を獲得する治療法の研究等の著しい進展が見られる。しかしながら未解明な課題も多く、今後、アレルギー発症機序の解明や有効な予防・治療に繋がる研究の加速化が望まれている。(用語はCROSSワード参照)

当財団の助成事業は、食物アレルギーに関する研究の促進を図り医療や食環境の改善に寄与することを目的とし、食物アレルギーの予防・診断・治療・対応食品や衛生管理の研究を対象に公募制によりテーマを募集し、審査委員会にてテーマの有望性を審査し選考する仕組みにより遂行している。

共同研究と個人研究に区分しているが、大きな狙いは、それぞれ「医療と食分野の融合型研究の促進」並びに「若手研究者の支援・育成」にある。昨年度(平成28年度研究助成事業)は、応募件数81件の中から共同研究7件、個人研究18件に対して助成を行った(助成総額:約6,300万円)。助成対象として採択された共同研究課題を【表1】に掲載した。

予想を超える申請があり国内での当該分野の研究が極めて活況であることを認識した。

今年度も同様の趣旨、助成規模での研究助成事業を実施中である。

財団としては、この助成研究の中から将来、世界を牽引する先駆的な成果が創出されることを期待すると同時に、同一方向を目指すテーマが集合し、「オールジャパン」で連携推進する機会創出の足掛かりになれば理想的であると夢を描いている。

【表1】平成28年度助成対象共同研究課題

代表者	機関名	研究課題名
今井 孝成	昭和大学医学部 小児科学講座 講師	栄養士 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
遠藤 隆	龍谷大学農学植物生命学科 教授	小麦アレルギーを欠損したパン小麦系統の実用化に向けた調査
林田 直樹	山口大学大学院 医学系研究科 講師(専任)	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
藤澤 隆夫	国立病院機構 三重病院 院長	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
松本 健治	国立成育医療センター研究所 部長	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
村田 幸久	東京大学大学院 農学生命科学研究科 准教授	食物アレルギー診断マーカーの探索と応用
柳田 紀之	国立病院機構 相模原病院 小児科 医長	鶏卵粉末を用いた標準化された食物経口負荷試験の確立に関する多施設研究

※50音順・敬称略

2. 食物アレルギーと向き合う方のQOL向上を目指す啓発活動

(1) 食物アレルギー対応食料理コンテスト

食物アレルギー症状を持つからといってQOL(Quality of Life、生活の質の維持・改善)向上をあきらめてはならない。豊かな食生活を維持するために、食物アレルギーに配慮した料理を募集し、コンテスト形式で優秀作品を表彰する事業を行っている。乳幼児期の食物アレルギー症状は、一般的に子供の成長につれて治癒するので、

の最も確実な診断法であり、確定診断(原因アレルギーの同定)及び耐性獲得の確認を目的として用いられる。

▼免疫療法

食物経口負荷試験で診断した患者に対し原因食物を医師の指導の下、経口で計画的に摂取・増量させて耐性獲得の誘導を行う治療法。ガイドラインでは研究的な治療法とされ、現時点で一般診療としては普及していない。

CROSS

ワード

▼抗原特異的IgE抗体

食物アレルギーの免疫学的検査として用いられる血液検査の指標。抗体の有無や量により特定の食物がアレルギーを起こしやすい状態にあるか否かを判断する。ただし、この検査のみで食物アレルギーの確定は出来ない。

▼食物経口負荷試験

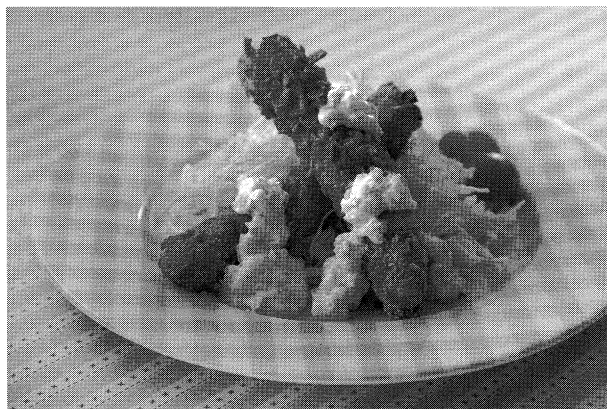
アレルギーが疑われる食品を一定の時間間隔で摂取させて症状の出現を観察する検査。食物アレルギー



【写真2】料理コンテストでの最優秀料理

一般の部：「ごちそう☆ケーキサクレ」㊤

学生の部：「みんなびっくり エッ！！ピフライ」



家庭で努力して作られた優れた料理が活用されないまま埋もれることも多い。家庭技術の伝承という視点からも意義ある取り組みであると考えている。

昨年度は、アレルゲン表示義務のある特定原材料7品目（卵・乳・小麦・そば・落花生・エビ・カニ）のいずれかを除去した、あるいは他の食材で代替した料理（主菜・副菜・主食・デザート・おやつ等の全てのジャンル）をテーマに、一般の部と学生の部に分けて募集した。

900件を超えるアイデア料理の応募があり、社会の関心の強さを実感した。調理学や医師等の専門家による審査委員会にて、食物アレルギー対応食としての工夫、独創性や美味しさ等を厳正に審査し表彰作品を選考した。子供の食べる笑顔を想像させるような素晴らしい作品揃いであった。

【写真2】は部門ごとのグランプリ作品である。両作品とも、除去食品である卵・乳・小麦等の本来的な特性を発現する工夫が施されており、食欲をそそる見栄え・食感・バランスのとれた味等が高く評価された。財団は国内初のこのコンテストを継続するとともに成果を社会に還元するために優秀作品のレシピ集の刊行や料理動画のWebでの公開、クッキング教室での料理デモンストレー

ション等、食物アレルギーと向き合う多くの方に広く活用して頂くための取り組みを進める計画である。

なお、今回のコンテストでは高校生を含む学生からの応募が全体の80%を占めており、若い年齢層に対して、食物アレルギーの問題意識を喚起する機会にもなったと推察する。

（2）食物アレルギーに関するセミナーの開催

一般の方はもちろん、食に携わる方でさえ、食物アレルギーに関する知識や関心度はまだまだ高いとは言いがたい。食物アレルギーを原因とする事故を未然に防ぎ、患者が安心して生活出来る環境を整える上でも多くの人々の理解や関心を深めることが重要である。

昨年度は、全国5か所（福岡、高知、鹿児島、大阪、岐阜）で、管理栄養士や栄養士を中心とする主に教育・医療・行政関係に従事する方々を対象にしたセミナーを開催した。

講演者には 宇理須厚雄氏（藤田保健衛生大学客員教授）と高松伸枝氏（別府大学食物栄養科学部教授）を迎え、それぞれ「食物アレルギー対応、最近の考え方」及び「食物アレルギー栄養指導のポイント」と題して講演頂いた。

診断、治療、栄養指導の分野においては、この約15年間で多くの知見が得られ、そのたびに対応の考え方が塗り替えられるといった変遷が見られる。

例えば、栄養指導においては、以前は症状発症

に疑わしい食材は全て食事から排除する考えが定着し、栄養面（蛋白質摂取）での支障が危惧されたが、現在では、特定された“原因食物の必要最小限の除去”を行う栄養指導へと変化したことも一例である。研究知見に基づく食物アレルギーへの対応に関する最新情報を盛り込んだ講演は聴講者に強い印象を与え、座談会（質疑応答）も好評を博した。なお、聴講者総数は800名を超えた。今年度も全国数か所で同様のセミナーを企画している。

【写真3】は、セミナー会場の風景（福岡会場）である。



【写真3】食物アレルギーセミナー風景

（3）団体活動支援助成

食物アレルギーを取り巻く社会環境の改善に寄与することを目的として、食物アレルギーの問題解決を目指す団体やグループの活動を支援する事業を遂行している。今年度から公募制を導入し、食物アレルギーに関する啓発イベント、啓発物作成、対応食品普及のための調査研究、研究会開催などの活動に対して助成する計画である。

3. 地域社会、産業と連携した食物アレルギー対応力向上に向けた取り組み

（1）小学校寄贈用書籍の制作

小学生が食物アレルギーに関して理解を深め、学校や家庭において最低限の知識を得ることも大切である。単年度事業として、食物アレルギーを題材にした書籍『食物アレルギーのひみつ』を制作し、全国の小学校（約22,300校）と公立図書館（約3,200館）に寄贈した。食物アレルギーを持たない子供も興味を抱いて読むことが出来るよ

うに漫画形式とし、シナリオにも工夫を凝らした。転校してきた食物アレルギーを持つ女子生徒を主人公にして、学校生活の中で、周囲の子供とともに基本的な知識を吸収しながらアレルギーを持つ子供との接し方やケアすることの大切さ、食の楽しさまでも学んでいく筋書である。制作に当たっては、アレルギー専門医師や教育の専門家等の監修チームを編成し、小学生の理解度や科学情報の正確さを重視した指導の下に充実した学習本となった。

【写真4】は完成した書籍『食物アレルギーのひみつ』と同時に刊行した基礎知識を纏めた小冊子『10のQ&A』である。今後、この学習本の反響を追跡するとともに教育現場での活用策について模索していく計画である。



【写真4】学習本「食物アレルギーのひみつ」⑤と「10のQ&A」



財団の理念と今後に向けて

財団の理念を要約すれば、『現代及び将来において、食物アレルギー等の人類社会が抱える食生活における課題解決のために、①関連する科学技術の振興、研究促進のための助成②食生活の安全・安心かつ質の向上に向けた啓発—この2つの事業

を核にして、世界の人々の健全な食生活を支援し
“食べる喜びと感動”を提供することにより社会
に貢献する』ことである。

ここ数年は、世界共通の課題とされている食物
アレルギーに焦点を絞った社会支援活動を行い、
国内で特徴のある、また社会から信頼される活力
集団を目指したい。

なお、財団活動の詳細については、ホームペー
ジ (<https://www.miraizaidan.or.jp>) を一読頂

ければ幸いである。

〔山田 良司（やまだ・りょうじ）〕

1969 年 九州大学 農学部食糧化学工学科卒 同年
日本ハム㈱入社

1985 ～ 1986 年 王立獣医農大（デンマーク）、ノッ
ティンガム大学（英国）研究留学

1996 ～ 2007 年 日本ハム㈱中央研究所長

2007 ～ 2011 年 同上 顧問

2015 年～ 現職

友遊館句会く2016年5月句会く 於…つくば市二の宮交流センター

兼題 「稗蒔・季は夏（初夏）」

天 雲の上に浮かべるごとく稗蒔けり
人 繫がれし命のありて稗を蒔く
選 おろおろと賢治稗蒔く山背の地
選 史籍編む阿礼を想ひて稗を蒔く
軸 稗蒔いて祖谷の深みの天仰ぐ

芹澤をさむ
鈴木 正昭
秋山つよし
鈴木 正昭
松浦 敬親

（当日の秀句。「烏賊」「蜜柑の花」は兼題、その他）

選 松烏賊やひかりの舞ひを産み落とす 森 鹿
選 ナチュラルな電飾蜜烏賊の群れ 堤 丁玄
選 炊合す烏賊大根は母の味 榎田きよ子
選 海女小屋の窓にうつれる烏賊ぶすま 岡田 久慧
秀 田植機の平行線が少しゆれ 岡田ありこ
秀 翌日ははやも植田となりてをり 岡田 久慧
地 天蚕のつむりかしこく振られけり 樽本いさお
○ 麦の秋休み休みの散歩かな 清水 静子
◎ PM 2.5 吸へど残さぬ鯉幟 田中 一宇
選 探しもののすべてはそこに母の日よ 樽本いさお
軸 大皿に烏賊の刺身のつの字かな 松浦 敬親

五月の句会の季語「稗蒔」には様々な意
味合いが込められている。日本ではむかし
ヒエは重要な穀物だった。稲作が困難な冷
涼地や高地ではとくに近世までそれが続い
た。稲の品種改良が進んでも、何年かに一
度見舞われる大冷害や山背の年には、ヒエ
は飢えを凌ぎ、命を繋ぐ救荒作物であつた
に違いない。一方、庶民の処暑法として水
盤に水を含んだ綿を敷き詰め、その上にヒ
エの種子を播き、青々と伸びてきた新芽を
眺めて涼を楽しんだ風流人もいた。さらに
最近は健康食品として珍重されるなど、各
句に様々な背景を重ねてみると、違った景
色が現れる。後半には季語「烏賊」、その
他の秀句を挙げた。烏賊では、見る烏賊、
食べる烏賊があり、海女小屋からの景はこ
の日の最高得点句。その他の前半・「秀」
の二句は田植の一場面を鮮やかに切りと
り、「地」の句は天照大神とも連なる天蚕
の一句。（主宰・松浦敬親選）

文責…秋山つよし