

食物アレルギーを持つ学生への対応

Dealing with students with food allergies

森山 三千江 Moriyama Michie
(家政学部ライフスタイル学科)

抄 録

食物アレルギー症状のある大学生を対象に食物アレルギーがいつ発症したのか、食物アレルギー食品が何であるか、どのような症状が出現するのかなどの項目に加えて、生活の中でこれまでに食物アレルギーであるためにどのような経験をしたのか、また、それに対する要望や希望を調査した。近年は食物アレルギー発症者の増加により学校栄養士や養護教諭などによる給食やアレルギー発症時における対応の研修などがなされるようになってきているが、まだ制度や学校現場の教諭への知識不足など適切な対応がなされていない部分も多い。食物アレルギーによる差別などで周囲の理解が得られず精神面で不安になる児童・生徒がいることも報告されている。社会全体に食物アレルギーの知識が広まり理解されるような教育内容を全ての学校で取り入れていくことが必要だと考えられる。

キーワード

食物アレルギー (food allergy)
大学生(students) 学校生活(school life) 教員(teacher)

目 次

- 1 緒言
- 2 目的
- 3 方法
- 4 結果及び考察
- 5 要約

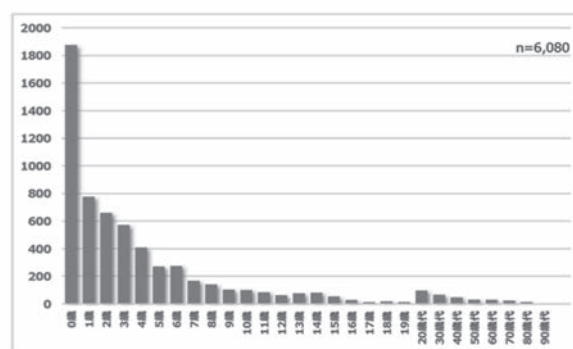


図1 年齢分布

※20歳以上は10代区切りで集計した結果である。

1 緒言

近年、食物アレルギーを持つ学生が増加しており学内での調理実習や学外への実習時にも支障をきたす者が多く見られるようになってきている。小学校から、中学校、高等学校の児童や生徒における食物アレルギーの有病者数は年々増加しており、2008年には2.6%であった¹⁾が2013年には4.5%と報告されており、更に2013年には新たにアナフィラキシーショックを起こすもの(0.5%)に加えてやエビペンを持っているもの(0.3%)の割合も報告されている²⁾。

消費者庁の報告による³⁾食物経口負荷試験や経口免疫療法(OIT)により症状が誘発された症例を除き“食物を摂取後60分以内に何らかの反応を認め、医療機関を受診した患者数”を図1に示した。

この報告は2020年の1月から12月までの調査の数値で計6,080例と前回2017年の調査数4,851例よりも増加していた。0歳児が最も多く1,876例で30.9%を占め1歳児12.8%、2歳児10.8%と低年齢で多く見られるが、3-6歳群で1,525例、7-17歳群906例、18歳以上群338例と保育園、幼稚園、小学校、中学校と言った家庭外で食事をする機会である給食を食べることが多い年齢層での症例が多く報告されている。

こうした児童や生徒の増加に対応して学校給食の現場では様々な対応がなされている。文部科学省は2008年「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」、2015年「学校給食における食物アレルギー対応指針」⁴⁾の作成後に改訂版が2020年に公開された⁵⁾。文科省作成の「アレルギー疾患対応資料(DVD)映像資料及び研修資料」は全国に広く

公開されていたが、都道府県教育委員会が発行した「食物アレルギー対応マニュアル」の公開は2012年から2017年の間に39件で83%であったと高垣は報告している⁶⁾。

その他に様々な自治体におけるアレルギー対応が報告され滋賀県では県内の栄養教諭・学校栄養職員研究会に加入する栄養士の所属する学校給食施設を対象とした調査⁷⁾、新潟県内の小・中学校に勤務する養護教諭対象のアレルギー疾患児に対する支援の実態調査⁸⁾、札幌市内の中学校における食物アレルギー原因食品や給食での対応を栄養教諭が調査した結果に基づいて家庭科の調理実習題材の設定から実施し、その成果報告⁹⁾など小学校や中学校におけるアレルギー疾患を持つ児童生徒へなされている対応や配慮が報告されている。

また、高畑らは京都府内の大学・短大を対象として学生と大学職員の組合からなる組合事業組織が運営する食堂と一般事業者が運営する食堂が提供する食情報として栄養表示、アレルギー表示、産地表示を調査し、一般事業者による食堂に対してアレルギー表示の推進が求められることを報告している¹⁰⁾。これは図1に示したアレルギー症例者が18歳以上の大学生にも多数存在し、低年齢の児童生徒のみでなくこれらの学生達の外食時における配慮を促す事例とも言える。

しかし、そういった様々な対応はあるものの実際に児童・生徒に毎日向き合っている教員には「食物アレルギー児の症状出現に関する不安」「食物アレルギー児対応のシステムや教育体制に関する不安」「食物アレルギー児の管理に関する不安」「エピペンの使用に関する不安」などがあることが報告されている¹¹⁾。こういった教員側の不安感がある一方で、食物アレルギーを持つ児童は日頃から給食時に食品の除去食を食べることや課外授業などで配慮されることで他の生徒と違いが生じていることなど特別視されるのが辛い、皆と同じように扱われたいなど否定感情があるとされている。さらに病気に対する不安や恐怖も抱えていることが精神面や対人関係にも大きな影響を与えており、児童の心理面に対しても十分な配慮が必要であると大山らは述べている¹²⁾。

このようにアレルギー疾患を持つ児童・生徒への給食など食事の配慮はなされるようになってきているものの学校現場で対応する教員には食物アレルギーへの知識の不足や対応の仕方が分からず不安を持

つものが多いと考えられる。

2 目的

食物アレルギー疾患の罹患者は低年齢層の児童・生徒だけでなく大学生にも多く見られるようになっている。小学校や中学校での給食や調理実習ではアレルギーとなる食品の除去を考慮するなど様々な対応がなされるようになってきているものの、教員のみならず周囲の児童・生徒もその対応について知識不足や不安を持つなどで様々な場面で支障をきたしていることは容易に推察できる。さらには日常生活の中で周囲から差別的な扱いを受けていること、更には進学や就職などに影響があり自分の進路選択の幅が狭められる事象も生じている。本研究は食物アレルギー疾患を持つ学生に対しアンケート調査を行いこれまでの生活の場面でこういった不適応な出来事の実験があったのか、またどのような要望や対処を希望しているのかを明らかにし今後、教員となり学校現場でアレルギー疾患の生徒に向き合う学生のみでなく、一般社会において社会や家庭などでアレルギー疾患を持つ者に適切な対応ができるためにはどのような教育内容や制度の整備をしていくべきかを提案できる一要因となることを目的とした。

3 方法

3.1 調査対象者

食物アレルギーを持った大学生37名（男子13名、女子24名）を対象とした。

3.2 調査内容

2020年10～12月にgoogle formで独自に作成したアンケートによる調査を行った。
アンケート項目は以下の通りである

- 1 性別 [男・女]
- 2 食物アレルギーにいつなりましたか？
[幼稚園以前・小学1～3年・小学4～5・中学生・高校生・大学生・わからない]
- 3 食物アレルギーは何ですか？該当するものすべて選択してください。
[鶏卵・牛乳・乳製品・牛肉・豚肉・えび・かに・大豆・さば・さけ・魚卵・ゼラチン・あわび・い

か・鶏肉・オレンジ・キウイフルーツ・まつたけ・パパイア・バナナ・もも・りんご・小麦・そば・山芋・ごま・くるみ・カシューナッツ・アーモンド・落花生・その他]

4 親、兄弟、家族に食物アレルギーの人はいますか？ [はい・いいえ]

5 いつ頃アレルギー検査をおこないましたか？
[幼稚園以前・小学1～3年・小学4～5・中学生・高校生・大学生・わからない]

6 食物アレルギーとなる食材を摂取した場合、どのような症状が出ますか？

該当するものすべて選択してください。

[じんましん・顔や喉の腫れ・赤み・湿疹・かゆみ・目の充血・流涙・目の周りの腫れ・目のかゆみ・鼻水・鼻づまり・くしゃみ・唇の腫れ・口の中の違和感・咳・呼吸困難・喉のかゆみ・声がかすれる・皮膚が青紫色になる・腹痛・嘔吐・下痢・便秘・血圧が下がる・意識を失う・脈の増加・脈の減少・血の気がなくなり青ざめる・頭痛・その他]

7 食物アレルギーについて食生活でどのような対応をしていますか？

該当するものすべて選択してください。

- ・家庭で、調理の段階からアレルギーを徹底的に除去した食事をしている
- ・アレルギー対応の加工食品を購入して食べている
- ・料理の中に入っているアレルギーを取り除いて食べている
- ・アレルギーとなる食品を食べるが、過度の摂取しないようにしている
- ・アレルギーとなるものをどうしても食べたいときは、万一来に備え家で食べるようにしている
- ・外食を控えている
- ・加工食品の購入を控えている
- ・薬を携帯している
- ・その他

8 食物アレルギーになって、栄養面、日常生活、コミュニティー等について、今までどのようなことがありましたか？ 該当するものすべて選択してください。

- ・食生活において栄養が偏る
- ・アレルギーに含まれる栄養素を代替食材で補うのが大変
- ・アレルギーが入っていることで、食べたい商品が食べられない
- ・膨大な数の商品から、アレルギーが入っていない

商品を探すのが大変

- ・アレルギー除去の食品がどこに販売されているかわからない
- ・外食ができない
- ・食費が高くなる
- ・アレルギーが入っていないものを慎重に探すため、購入に時間がかかる
- ・調理に時間がかかる
- ・同じメニューになりやすい
- ・薬を常備しなければならない
- ・食事をする事自体が不安でストレスになる
- ・アレルギー対応食であっても万が一のことを考えて食事をするのが不安
- ・この先もアレルギーと付き合っていくことへの不安
- ・病院通いが大変
- ・外食が気軽にできないため、友達や部活などの付き合いに影響がでる
- ・友達にアレルギーのことをどの程度話すか悩む
- ・いつもお弁当持参になるので、作り手に負担がかかる
- ・自分の家族もアレルギー除去食を食べることになる
- ・その他

9 上の質問項目内容に対し、何か希望・要求がありますか？ 該当するものすべて選択してください。

- ・アレルギーに含まれる栄養素を有する他の食材を知りたい
- ・通常の料理と味や見た目が似ている、アレルギー除去の料理の作り方を知りたい
- ・アレルギー除去の料理のバリエーションを豊富に知りたい
- ・時間のかからないアレルギー除去食の作り方を知りたい
- ・価格を抑えたアレルギー除去食の作り方を知りたい
- ・加工品で、アレルギーを除去した商品の表示を分かりやすくしてほしい
- ・アレルギーに対応した食品を増やしてほしい
- ・飲食店で、メニューにアレルギーについての情報を記載してほしい
- ・飲食店で、アレルギー除去のメニューをいくつか作ってほしい
- ・アレルギーが改善してきている人への、トレーニング

ング食を知りたい

- ・食物アレルギーがあり、気遣いなく食事ができるようにしてほしい
- ・自分のまわりの人に、食物アレルギーについての知識を知ってほしい
- ・一緒に摂取することでアレルギーの症状を抑える働きのある食材を知りたい
- ・その他

4 結果及び考察

表1 性別

性	人	%
男	13	35.1
女	24	64.9

(n=37)

表1での性別は男性13名(35.1%)、女性24名

表2 食物アレルギーにいつなりましたか？

時期	人	%
幼稚園以前	16	43.2
小学1～3年	2	5.4
小学4～5年	3	8.1
中学生	7	18.9
高校生	4	10.8
大学生	3	8.1
わからない	2	5.4

(n=37)

(64.9%)と女性の回答者が多かった。これはSNSでアンケートを拡散したため、食物アレルギーを有する同性の知り合いへと広まっていったものと考えられる。

消費者庁の報告³⁾ではアレルギー疾患を有する者の割合は7～17歳では男性の方が多いが、18歳以上になると女性の方が多くと報告されており、本研究の対象が大学生で年齢層が18歳以上であったことも矛盾しない。

表2に「食物アレルギーにいつなりましたか」の結果を示した。食物アレルギーの発症時期は幼稚園以前が最も多く、回答者37人中16人(43.2%)が占めた。次いで中学生が7人(18.9%)、高校生4人(10.8%)、小学校4～6年3人(8.1%)、大学

生3人(8.1%)、小学生1～3年2人(5.4%)、わからない2人(5.4%)であった。幼児期にアレルギーを発症した人が最も多かったのは、幼児期は体の各器官の発達が十分でなく抵抗力も弱いため病気に

表3 食物アレルギーは何ですか？該当するものすべて選択してください。

種類	人	%
鶏卵	13	35.1
牛乳	7	18.9
乳製品	7	18.9
牛肉	0	0.0
豚肉	0	0.0
鶏肉	0	0.0
いか	3	8.1
えび	12	32.4
かに	10	27.0
さば	5	13.5
さけ	1	2.7
魚卵	2	5.4
あわび	1	2.7
大豆	2	5.4
ゼラチン	0	0.0
オレンジ	0	0.0
キウイフルーツ	7	18.9
パパイア	1	2.7
バナナ	1	2.7
もも	1	2.7
りんご	1	2.7
まつたけ	0	0.0
小麦	3	8.1
そば	2	5.4
山芋	0	0.0
ごま	0	0.0
くるみ	2	5.4
カシューナッツ	2	5.4
アーモンド	1	2.7
落花生	2	5.4
その他	11	29.7

(n=37)

もかかりやすくアレルギー症状が出やすいためだと考えられる。また、図1の年齢別即時的食物アレルギー患者数と似た結果となった。また、発症時期がわからないが5.4%であったが、食物アレルギーの症状は多彩であり、皮膚症状・消化器症状・呼吸器症状・全身性症状などあり、専門医による食物アレルギーの定義なども近年になって整理されてきたことに加えて乳児期に発症するタイプと幼児から成人期に発症するタイプでは原因も異なる¹³⁾ことから食物アレルギーの症状を示していても本人や周囲の人間がアレルギーの症状であると認識しなかったのではないかと考えられる。

表3に「食物アレルゲンは何ですか（複数回答）」の結果を示した。たんぱく質である鶏卵が最も多く回答者37人中13人（35.1%）であった。次いで甲殻類であるえび12人（32.4%）、かに10人（27.0%）、牛乳・乳製品・キウイフルーツ7人（18.9%）、さば5人（13.5%）、いか・小麦3人（8.1%）、魚卵・大豆・そば・くるみ・カシューナッツ・落花生2人（5.4%）、さけ・あわび・パパイア・バナナ・もも・りんご・アーモンド1人（2.7%）、牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン・オレンジ・まつたけ・山芋・ごま0人（0.0%）となり、その他が11人（29.7%）でなすや貝類、香辛料などであった。予想通り、表示義務7品目（鶏卵・牛乳・小麦・そば・落花生・えび・かに）をアレルゲンとする人が多かったが、2020年消費者庁の報告³⁾による18歳以上の原因食物上位である小麦、甲殻類、果実類より鶏卵としたものが多かった。

今回のアンケート回答者は鶏卵が原因食物である学生が多かったのかあるいは過去に原因となる食物であった鶏卵が年齢を経て原因食物で無くなっているにもかかわらず原因食物と思い込んでいるのか不明である。このことは我那覇らが一般医による血液検査などで過剰な診断がされていることや耐性獲得を確認する機会が得られないため本人も保護者も食物アレルギーであると思い込んでいる者が潜在的に存在する、としていることから予想される¹⁴⁾。

表4 親、兄弟、家族に食物アレルギーの人はいますか？

	人	%
はい	22	59.5
いいえ	15	40.5

(n=37)

表4に「親、兄弟、家族に食物アレルギーの人はいますか」の結果を示した。はいと答えた人が多く、回答者37人中22人（59.5%）であった。次いでいいえ15人（40.5%）であった。

近年、アレルギー疾患及び関連形質における多様な人種の集団を用いたゲノムワイド関連解析 genome-wide association study (GWAS) が行われるようになり、気管支喘息のGWASは日本人成人2011年、多様な人種においては2018年に結果が報告されている。複数のアレルギーについての大規模GWASは2017年に結果が報告され、今後のゲノム情報と機能解析情報を総合していくことが期待されている¹⁵⁾。

これまでに日本人に対する研究では女性に対するWebアンケートから得られたGWASではエビとモ

表5 いつ頃アレルギー検査をおこないましたか？

時期	人	%
幼稚園以前	14	37.8
小学1～3年	2	5.4
小学4～5年	3	8.1
中学生	8	21.6
高校生	2	5.4
大学生	2	5.4
わからない	6	16.2

(n=37)

モに対する食物アレルギーとHLA領域の関連¹⁶⁾や日本人一般集団の遺伝子型データを用いて追認解析とメタアナリシスによる遺伝子多型と経皮感作小麦アレルギーとの関連が同定されている¹⁷⁾。

しかしながら、食物アレルギーは遺伝的要因と環境要因がその発症に関わっている多因子遺伝病と考えられており、食物アレルギーのみならず遺伝子疾患である病気の発症には多くの遺伝子と環境要因が関与しているため予測の精度を担保することは困難であると野口は¹⁸⁾している。

表5に「いつ頃アレルギー検査をおこないましたか」の結果を示した。幼稚園以前が最も多く回答者37人中14人（37.8%）であった。次いで中学生8人（21.6%）、小学4～6年3人（8.1%）、小学1～3年・高校生・大学生2人（5.4%）となり、わからないが6人（16.2%）であった。検査を行った時期を記憶しておらずわからないとした者が予想より多かったが、表2とほぼ同じ結果となったことから多くの人が食物アレルギー発症後すぐに検査をおこな

ったものと考えられる。

表6に「食物アレルギーとなる食材を摂取した場合、どのような症状が出ますか（複数回答）」の結

表6 食物アレルギーとなる食材を摂取した場合、どのような症状が出ますか？

種類	人	%
じんましん	27	73.0
顔や喉の腫れ	13	35.1
赤み	20	54.1
湿疹	11	29.7
かゆみ	25	67.6
目の充血	4	10.8
流涙	0	0.0
目の周りの晴れ	7	18.9
目のかゆみ	7	18.9
鼻水	3	8.1
鼻づまり	4	10.8
くしゃみ	3	8.1
唇の晴れ	7	18.9
口の中の違和感	15	40.5
咳	5	13.5
呼吸困難	9	24.3
喉のかゆみ	13	35.1
声がかすれる	4	10.8
皮膚が青紫色になる	0	0.0
腹痛	5	13.5
嘔吐	4	10.8
下痢	6	16.2
便秘	1	2.7
血圧が下がる	0	0.0
意識を失う	1	2.7
脈の増加	2	5.4
脈の減少	0	0.0
血の気がなくなり青ざめる	1	2.7
頭痛	2	5.4
その他	3	8.1

(n=37)

果を示した。

じんましんの回答が最も多く回答者37人中27人(73.0%)であった。次いでかゆみ25人(67.6%)、赤み20人(54.1%)、口の中の違和感

15人(40.5%)、顔や喉の腫れ・喉のかゆみ13人(35.1%)、湿疹11人(29.7%)、呼吸困難9人(24.3%)、目の周りの腫れ・目のかゆみ・唇の腫れ7人(18.9%)、下痢6人(16.2%)、咳・腹痛5人(13.5%)、目の充血・鼻づまり・声がかすれる・嘔吐4人(10.8%)、鼻水・くしゃみ3人(8.1%)、脈の増加・頭痛2人(5.4%)、便秘・意識を失う・血の気がなくなり青ざめる1人(2.7%)、流涙・皮膚が青紫色になる・血圧が下がる・脈の減少0人(0.0%)となり、その他が3人(8.1%)であった。その他には冷や汗やめまい、息苦しさがあげられた。じんましんと答えた者が最も多かったが、じんましんの症状としてかゆみ・赤みもあるため、じんましんと回答した者はかゆみ・赤みも回答していた。

この結果を前述の消費者庁による報告書³⁾と比較すると食物アレルギーの出現症状として皮膚症状が最も多く85.2%、次に呼吸器症状36.4%では同じ傾向が見られたが、消化器症状30.8%、粘膜症状30.5%、ショック症状10.9%では本研究の対象者では少ない結果となった。

表7に「食物アレルゲンについて食生活でどのような対応をしていますか（複数回答）」の結果を示した。家庭で、調理の段階からアレルゲンを徹底的に除去した食事をしている・料理の中に入っているアレルゲンを取り除いて食べているが最も多く回答者37人中ともに17人(45.9%)であった。次いでアレルゲンとなる食品を食べるが、過度の摂取しないようにしている・薬を携帯している13人(35.1%)、アレルゲンとなるものをどうしても食べたいときは、万一に備え家で食べるようにしている7人(18.9%)、外食を控えている・加工食品の購

表7 食物アレルゲンについて食生活でどのような対応をしていますか？

	人	%
家庭で、調理の段階からアレルゲンを徹底的に除去した食事をしている	17	45.9
アレルギー対応の加工食品を購入して食べている	1	2.7
料理の中に入っているアレルゲンを取り除いて食べている	17	45.9
アレルゲンとなる食品を食べるが、過度の摂取しないようにしている	13	35.1
アレルゲンとなるものをどうしても食べたいときは、万一に備え家で食べるようにしている	7	18.9
外食を控えている	2	5.4
加工食品の購入を控えている	2	5.4
薬を携帯している	13	35.1
その他	2	5.4

(n=37)

入を控えている 2 人（5.4%）、アレルギー対応の加工食品を購入して食べている 1 人（2.7%）となり、その他が 2 人（5.4%）であった。その他にはエピペンを持ち歩いている・小さい頃に徹底的に食べないようにしたがあげられた。

表 3 で主なエネルギー源である炭水化物がアレルギーとなると答えた者は日頃の食生活の中でアレルギーとなる食品を摂取はするが過度にとらないようにしているとした者が多く、同時に薬を携帯していると答えた者が多かった。生きていく上で必要な栄養素の場合、まったく摂取しないことはできないため何らかの形で摂取をするが、薬を常に持ち歩いていると推察される。そのため、過度の摂取をしないようにしている・薬を携帯しているがともに多くなったと考えられる。この調査は大学生を対象に行ったアンケートであったため、現在はこのように自分で対処しているが幼少期からこれまでの生活の中でどのようなことがあったのかを尋ねた結果を次の

表 8 に示した。

「食物アレルギーになって、栄養面、日常生活、コミュニティ等について、今までどのようなことがありましたか（複数回答）」アレルギーが入っていることで、食べたい商品が食べられないという回答が最も多く回答者 37 人中 27 人（73.0%）であった。

次いで同じメニューになりやすい・薬を常備しなければならない 11 人（29.7%）、食生活において栄養が偏る 10 人（27.0%）、アレルギーに含まれる栄養素を代替食材で補うのが大変 8 人（21.6%）、膨大な数の商品から、アレルギーが入っていない商品を探すのが大変 7 人（18.9%）、病院通いが大変 6 人（16.2%）、この先もアレルギーと付き合っていくことへの不安・友達にアレルギーのことをどの程度話すか悩む 5 人（13.5%）、外食が気軽にできないため、友達や部活などの付き合いに影響がでる・自分の家族もアレルギー除去食を食べることになる

表 8 食物アレルギーになって、栄養面、日常生活、コミュニティ等について、今までどのようなことがありましたか？

	人	%
食生活において栄養が偏る	10	27.0
アレルギーに含まれる栄養素を代替食材で補うのが大変	8	21.6
アレルギーが入っていることで、食べたい商品が食べられない	27	73.0
膨大な数の商品から、アレルギーが入っていない商品を探すのが大変	7	18.9
アレルギー除去の食品がどこに販売されているか分からない	0	0.0
外食ができない	2	5.4
食費が高くなる	3	8.1
アレルギーが入っていないものを慎重に探すため、購入に時間がかかる	2	5.4
調理に時間がかかる	0	0.0
同じメニューになりやすい	11	29.7
薬を常備しなければならない	11	29.7
食事をする事自体が不安でストレスになる	0	0.0
アレルギー対応食であっても万が一のことを考えて食事をするのが不安	1	2.7
この先もアレルギーと付き合っていくことへの不安	5	13.5
病院通いが大変	6	16.2
外食が気軽にできないため、友達や部活などの付き合いに影響がでる	4	10.8
友達にアレルギーのことをどの程度話すか悩む	5	13.5
いつもお弁当持参になるので、作り手に負担がかかる	0	0.0
自分の家族もアレルギー除去食を食べることになる	4	10.8
その他	4	10.8

(n=37)

4人(10.8%)、食費が高くなる3人(8.1%)、外食ができない・アレルギーが入っていないものを慎重に探すため、購入に時間がかかる2人(5.4%)、アレルギー対応食であっても万が一のことを考えて食事をするのが不安1人(2.7%)となった。また、4名(10.8%)であったその他には手作りのものを食べている・好きな食べ物が嫌いになったなどの回答があげられた。

この先もアレルギーと付き合っていくことへの不安や外食が気軽にできないため、友達や部活などの付き合いに影響がでると答えた人が予想に反して多かった。これは長年のアレルギー体質のために精神的な負担が重なるため食事を通して楽しみをあまり感じることができず、食事だけでなく交友関係についても影響が及ぼされ、周囲とのコミュニケーション作りにもアレルギーを発症しない者には想像のつかない対人関係における苦労があるのではないかと

てこの項目を挙げた者がいなかったのではないかと考えられる。

表9に「上の質問項目内容に対し、何か希望・要求がありますか」の結果を示した。自分のまわりの人に、食物アレルギーについての知識を知ってほしいという回答が最も多く回答者37人中17人(45.9%)であった。次いでアレルギー除去の料理のバリエーションを豊富に知りたい・アレルギーが改善してきている人への、トレーニング食を知りたい11人(29.7%)、アレルギーに対応した食品を増やしてほしい9人(24.3%)、飲食店で、メニューにアレルギーについての情報を記載してほしいとアレルギーの症状が軽減されるような体質改善に効果のある食材を知りたいはいずれも7人(18.9%)、飲食店で、アレルギー除去のメニューをいくつか作ってほしいと食物アレルギーがあり、気遣いなく食事ができるようにしてほしいの項目はどちらも6人

表9 上の質問項目内容に対し、何か希望・要求がありますか？

	人	%
アレルギーに含まれる栄養素を有する他の食材を知りたい	2	5.4
通常の料理と味や見た目が似ている、アレルギー除去の料理の作り方を知りたい	3	8.1
アレルギー除去の料理のバリエーションを豊富に知りたい	11	29.7
時間のかからないアレルギー除去食の作り方を知りたい	2	5.4
価格を抑えたアレルギー除去食の作り方を知りたい	4	10.8
加工品で、アレルギーを除去した商品の表示を分かりやすくして欲しい	5	13.5
アレルギーに対応した食品を増やしてほしい	9	24.3
飲食店で、メニューにアレルギーについての情報を記載してほしい	7	18.9
飲食店で、アレルギー除去のメニューをいくつか作ってほしい	6	16.2
アレルギーが改善してきている人への、トレーニング食を知りたい	11	29.7
食物アレルギーがあり、気遣いなく食事ができるようにしてほしい	6	16.2
自分のまわりの人に、食物アレルギーについての知識を知ってほしい	17	45.9
アレルギーの症状が軽減されるような体質改善に効果のある食材を知りたい	7	18.9
一緒に摂取することでアレルギーの症状を抑える働きのある食材を知りたい	4	10.8
その他	1	2.7

(n=37)

想像される。

また、アレルギー除去の食品がどこに販売されているか分からない・調理に時間がかかる・食事すること自体が不安でストレスになる・いつもお弁当持参になるので、作り手に負担がかかる0人(0.0%)の項目を挙げた者はおらず食材の入手方法や調理方法はこれまでに習慣化されており取り立て

(16.2%)、加工品で、アレルギーを除去した商品の表示を分かりやすくして欲しい5人(13.5%)、価格を抑えたアレルギー除去食の作り方を知りたいと一緒に摂取することでアレルギーの症状を抑える働きのある食材を知りたいは共に4人(10.8%)、通常の料理と味や見た目が似ている、アレルギー除去の料理の作り方を知りたい3人(8.1%)、アレルギー

ンに含まれる栄養素を有する他の食材を知りたいと時間のかからないアレルギー除去食の作り方を知りたいは2人ずつ（5.4%）となり、その他が1人（2.7%）であった。その他にはアレルギーを一発で治す薬が欲しいがあげられた。

小学校や中学校における給食^{7),8)}や大学での学生食堂¹⁰⁾での食物アレルギーに対して配慮に加え、栄養教諭・養護教諭が学校給食における食物アレルギー対応の現状と問題認識を持っているかの調査から学校における食物アレルギー対応に対する学校での給食に関わる関係職員など環境整備や人的補助などの仕組み作りの提案もなされている¹⁹⁾。

我那覇らは栄養教諭養成校では食物アレルギーに関する教育の実態で教育時間や教育内容について学校間にばらつきが見られることから養成校に対して研修の開催や教育の従室に向けた環境整備が必要だと²⁰⁾指摘している。

本学のある愛知県はアレルギーの拠点病院も6施設と多く、アレルギー専門医や小児アレルギーエデュケーターの人数が他府県より比較的多く、養成校での教育内容も産学連携や医療機関および企業や行政との連携が比較的容易である可能性があるとの内藤らは述べている。²¹⁾

こうした学校栄養教諭や養護教諭のみでなく児童・生徒を取り巻く様々な学校関係者となる特別支援学校教員を志望する学生²²⁾や教員養成大学の学生に対する^{12), 23)}食物アレルギーに関する知識及び意識の実態調査では、エピペンなど薬に関する知識不足が指摘され服薬や症状発症時の対応や治療の内容を取り扱うことが必要であると報告されている。

現在は、学校給食の配慮や食物アレルギーへの知識及び発症時の対応などの環境整備が進められているが、表9の回答の中で最も多かったのがアレルゲン除去の料理のバリエーションを豊富に知りたい、自分のまわりの人に食物アレルギーについての知識を知ってほしい、という要望であった。

アレルゲン除去の料理のバリエーションについては学校で行われる調理実習時におけるアレルギー原因食品を除去したメニュー提案も一つに挙げられる。佐藤はアレルギー児童がいる設定で小学校家庭科の調理実習において卵の代わりに米粉を使用しミルクレープ生地を作る調理計画を提案した²⁴⁾。また、小学校より調理実習の幅が広がる中学校の家庭科においては栄養教諭・養護教諭・家庭と連携した食物アレルギー原因食品を除外した調理実習が報告

されている⁹⁾。

もう一つ多かった周りの人に食物アレルギーについての知識を知って欲しいという要望に応えられる対策として家庭科の授業内容で食物アレルギーを取り扱い、食物アレルギーの知識を定着できるように詳細に教えることも提案したい。

平成28年の中央教育審議会の答申を踏まえて平成33年度から全面実施とした中学校学習指導要領²⁵⁾の技術・家庭科における家庭分野の目標及び内容としてB衣食住の生活の食生活の内容が(1)「食事の役割と中学生の栄養の特徴」(2)「中学生に必要な栄養を満たす食事」(3)「日常食の調理と地域の食文化」の3項目で構成されている。この(3)「日常食の調理と地域の食文化」の内容についてア(ア)日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできること。とされている。この用途に応じた食品の選択は生鮮食品と加工食品について解説されており、加工食品の記述中に加工食品については、『身近なものを取り上げ、その原材料が食品添加物、栄養成分、アレルギー物質、期限、保存方法などの表示を理解して用途に応じた選択ができるようにする。』と文中にアレルギー物質という単語が表記されている。このような学習指導要領の改定に伴い、2022年に発行された開隆堂の家庭分野における取り扱いを見ると食物アレルギーを含む食品が表にまとめられおり、食物アレルギーとアナフィラキシーの説明に加え『食物アレルギーは好き嫌いとは違います。』と、児童に多く見られる間違った認識とされる内容が本文中に記載されている。

本学の学生には将来、家庭科教諭として教科書を使用して栄養や食品に関する知識を伝授し、調理実習を担当する際に食物アレルギーの生徒への対応をする機会もあると考えられる。

食物アレルギーに関する知識を正しく教え、食物アレルギー症状を持つ生徒が必要以上に差別されること無く給食や調理実習時に過ごせるような配慮ができる教員を育てることも大切であるが、教員という立場だけでなく自分の周囲の人にも社会生活を送る中で、正しい食物アレルギーの知識を広げていくことも大切である。社会全体が食物アレルギーに対して偏見を持たないような知識と理解している人材を育成できる教育内容を本学も含めて全ての学校で取り入れていくことが早急の課題であると考えられる。

5 要約

食物アレルギー症状のある学生のアンケート調査結果から食物アレルギーに対する理解を周囲の人にしてもらいたい、食物アレルゲンを除去した調理を多く知りたい、という要望が多かった。様々な自治体では学校栄養士など学校現場の職員の協力により学校給食や調理実習において配慮がされるようになってきているが、まだ十分に広く行き渡っていない。

学習指導要領も改定され食物アレルギーに関する事項が家庭科の中でも取り入れられるようになったこともあり、家庭科教諭となる学生に加えて全ての学生においても食物アレルギーに関する正しい知識を得て、食物アレルギーに対応できる教育内容を整備していくことが早急の課題であると考えられる。

引用文献

- 1) アレルギー疾患に関する調査研究委員会；アレルギー疾患に関する調査研究報告書 2008
- 2) 文科省アレルギー疾患調査研究委員会：「学校給食における食物アレルギーに対応する調査研究協力者会議」報告書 2014
- 3) 消費者庁：即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査 食物アレルギーに関連する調査研究事業報告書 2022
- 4) 文部科学省：学校給食における 食物アレルギー 対応指針 2015
- 5) 公益財団法人学校保健会：学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン 改訂版 2020
- 6) 高垣春乃,難波知子,矢野博己.：都道府県発行の食物アレルギー対応マニュアルにおける校内研修の内容分析 川崎医療福祉学会誌 2019 Vol.29 No.1 107-117
- 7) 吉江明広,田邊公一,朝見祐也.：滋賀県内学校給食施設における厨房内食物アレルギー対応の現状 2022 Vol.33 No.1 37-45
- 8) 笠原芳隆,堺原三津夫,大庭重治：小・中学校におけるアレルギー疾患児への支援について 上越教育大学特別支援実践研究センター紀要 2020 Vol.26 35-37
- 9) 佐藤佐織,増渕哲子.：食物アレルギーに対応した中学校家庭科の調理実習 ―札幌市内 A 中学校における事例研究― 日本家庭科教育学会誌 2020 Vol.62 264-275
- 10) 高畑彩友美,小谷清子,吉本優子,福田小百合,尾崎悦子,東あかね.：京都府内の大学の学生食堂における食事と食情報の提供実態 栄養学雑誌 2021 Vol.79 No.5 41-49
- 11) 端山淳子,松本秀明：小学校教員の「食物アレルギー児の対応に関する不安」の構造と影響要因の検討 日本小児アレルギー学会誌 2017 Vol.31 No.3 268-279
- 12) 大山祐佳,松山優奈,福田博美：教育学部生の食物アレルギー児童対応に関する知識と不安がエビデン使用に与える影響要因の検討 養護実践学研究 2020 Vol.3 No.1

73-80

- 13) 海老澤元宏：食物アレルギーへの対応について・厚生労働科学研究班による「食物アレルギーの診療の手引き 2005」・アレルギー 2006 Vol.55 No.2 107-114
- 14) 我那覇ゆりか,喜屋武亮,新城澄枝：学校給食に不必要な食物アレルギー対応に関する実態調査 ―学校給食栄養管理者の経験より― 学校保健研究 2019 Vol.61 21-30
- 15) 玉利真由美,廣田朝光：アレルギーの遺伝要因 アレルギー 2018 Vol.67 No.8 1006-1010
- 16) Khor SS, Morino R., Nakazono K., Kamitsuji S., Akita M., Kawajiri M. et al. : Genome-wide association study of self-reported food reaction in Japanese identifies shrimp and peach specific loci in the HLA-DR / DQ gene region. Sci Rep 2018 Vol.8 1069
- 17) Noguchi E., Akiyama M., Yagami A., Hirota T., Okada Y., Kato Z., et al. HLA-DQ and RBFOX1 as susceptibility genes for an outbreak of hydrolyzed wheat allergy. J Allergy Clin Immunol 2019 Vol. 144 1354-1363
- 18) 野口恵美子：2. 食物誘発アナフィラキシー・食物アレルギーの遺伝要因 アレルギー 2020 Vol.69 No.9 876-881
- 19) 土屋史子,高橋里美,留目宏美,増井晃：学校給食における食物アレルギー対応に関する問題意識 ―栄養教諭・養護教諭の反構造的インタビュー調査から― 上越教育大学研究起用 2021 Vol.40 No.2 527-536
- 20) 我那覇ゆりか,喜屋武亮,我那覇ゆり子,新城澄枝：栄養教諭養成における食物アレルギーに関する教育の実態 学校保健研究 2021 Vol.63 139-148
- 21) 内藤宙大,榎村春江,和泉秀彦：管理栄養士養成施設における選択科目の食物アレルギー教育による学習効果とコンピテンシーの変化 名古屋学芸大学健康・栄養研究所年報 2021 Vol.13 1-12
- 22) 國武加奈,松岡早紀,深澤美華恵,林大輔,竹田一則：食物アレルギーに関する講義が特別支援学校教員を志望する学生の知識および意識に与える効果についての検討 障害科学研究 2020 Vol.44 99-109
- 23) 浅田知恵：教員養成の段階における食物アレルギー対応に関する指導の必要性と課題 教職キャリアセンター紀要 2018 Vol.3 59-65
- 24) 佐藤沙穂,鎌田浩子：小学校における「食物アレルギー」の学習内容の検討 北海道教育大学釧路校研究紀要 2018 Vol.50 36-44
- 25) 文部科学省：中学校学習指導要領(平成 29 年告示)解説 技術・家庭編 2018

(原稿受理年月日：2023年1月10日)