第８回食育推進全国大会 in 広島

ワークショップ②

「食物アレルギーと食育」

平成２５年６月23日（日）１０：00～１２：００

県立広島大学　広島キャンパス　２棟３階

２317中講義室　２３３３小講義室

食物アレルギーは“食”と深く関わる病気です。食物アレルギーをもつ子どもが増えている現在，食物アレルギーへの関心は高まる一方，「よく分からない」，「どう接したらいいのだろう」と思っている人もいるのではないでしょうか？

食物アレルギーを正しく理解し，食物アレルギーを持つ人と共に住みやすい環境を作るためにはどうしたらいいか。医療，研究，食の分野，さらに食物アレルギー児の保護者の実体験を交えたお話から考えてみたいと思います。

◎　実験やクイズ，レシピの紹介，アレルギー対応食品の試食もあります。

・・・　*出演者からのメッセージ*　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

司会：（公財）広島県地域保健医療推進機構　藤井 紀子氏

「食べる事」は「楽しい事」のはずです。その楽しみが「食物アレルギー」という予期せぬ体質のために，本人はもちろん家族も悩んでおられます。周囲の人には，「元気そうに見える」ため，誤解を受けることもあるでしょう。このような人生のハプニングにも，凛とした態度で「食べる事」にチャレンジを続ける保護者（母親）の強さに，感動しました。同じ悩みをお持ちの関係者の方に，是非今回のワークショップにご参加頂き，これからの歩みの一助として頂ければ幸いです。

「食物アレルギーの正しい診断とかかわり」

（医）ありた小児科・アレルギー科クリニック　院長　有田 昌彦氏

乳幼児を中心に食物アレルギーが増加しています。食物アレルギーでは薬の投与によって症状の出現を予防することができませんので，治療の基本は原因食品の除去になります。しかし，食品除去は栄養への懸念を生じ，また家族にも大きな負担となります。最小限の食品除去を行うためには医師による正しいアレルゲン診断が必要です。

一方，乳児の食物アレルギーの多くは普通に食べられるようになります。発病早期から除去解除をめざした計画的な対応が必要です。

「食物アレルギーを起こす食品原材料の検査法を学ぼう」

株式会社　森永生科学研究所　専務取締役　本庄 勉氏

食物アレルギーを起こす食材の表示義務を数値で規制しているのは世界で日本とスイスの二カ国だけである。日本の規制は特定原材料由来総タンパク質量が 10μg/g 食品以上含まれていると表示しなければならないことになっている。この表示制度は日本で開発された世界で最も優れた測定キットに支えられており，行政機関はもとより，広く食品製造業者にも使われている。最近になって加工食品でも十分な感度を持つイムノクロマト法の簡便測定キットが開発され，普及し始めている。本ワークショップではアレルギーを起こす食品の検査法について説明し，併せてイムノクロマト法による検査を体験することで食物アレルギーを起こす食品原材料の検出法について理解を深めることを目的とする。

「食物アレルギーっ子の食生活」

広島女学院大学　専任講師　妻木 陽子氏

食事は，美味しくて楽しいものです。食物アレルギーを持つ人は，食べられる物に制限がありますが，制限のある中でいかに食事を楽しみ，食に興味を持ってもらうか。食物アレルギーへ対応した食事の実際について，食材の選び方や調理上の留意点，栄養面を考慮した献立作成など具体的な例を挙げながら，食の大切さを考えていきたいと思います。

「食物アレルギー児と子育て」

食物アレルギー児の保護者

小麦アレルギーをもつ 10 歳男の子の母親です。食物アレルギーと診断され，小麦除去の生活から始まり現在は 42g まで食べられる様になりました。大変な事も沢山ありましたが，少しずつでも食べられる量が増えた事はとても嬉しく思っています。「いつかは少量でも食べられる様になる！」と先の喜びを伝えられたらと思っています。