

食物アレルギーを体系的に学ぶ「アレルギー大学in新潟」、10年のあゆみ

渡 邊 令 子

1. はじめに

食物アレルギーとは、「食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象」と定義されている¹⁾。経口摂取のみではなく、接触や吸入による食物抗原への曝露によって引き起こされる症状も含まれる。その症状は、皮膚・粘膜や消化器等の症状にとどまらず、アナフィラキシーショックなど生命を脅かすほどの症状を引き起こすこともある。近年は全年齢層での増加がみられ、かつ重症例も増加し、子どもだけでなく成人での新規発症例も多くなっている。わが国の有症率は、乳児（0歳）が約10%、3歳児が約5%、保育所児では5.1%、学童以降が1.3~4.5%と推定されている²⁾。最新の即時型食物アレルギーによる健康被害に関する実態調査報告によると、食後1時間以内に食物アレルギー症状が出て医療機関を受診した対象者4,851名の年齢構成は、0歳が31.5%、1~2歳が28.1%、3~6歳が20.9%、7~17歳が14.7%、18歳以上が4.7%で、6歳までが80.5%を占めている³⁾。

食物アレルギーへの対応策としては、2008年3月に（財）日本学校保健会が文部科学省監修の下に、「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン」を発表したのが最初で、最新版として2019年改訂版が発行されている。また、2008年12月には（社）日本栄養士会から厚生労働科学研究事業による「食物アレルギーの栄養指導の手引き2008」が発行されている。その後、2012年12月の学校給食による死亡事故等を受けて、2015年3月には文部科学省より「学校給食における食物アレルギー対応指針」が提示され、各自治体で対応マニュアルが作成され、現在に至っている。最近では、国立研究開発法人 日本医療研究開発機構による「食物アレルギーの診療の手引き²⁾」とともに、厚生労働科学研究班による「食物アレルギーの栄養食事指導の手引き2017」が、2019年4月には「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」（厚生労働省）が、公表されている。

食物アレルギーの原因食物としては、鶏卵・牛乳・小

表 1. アレルゲンを含む表示対象食品

| 表示 | 法令 | 食 品 |
|----------------|-------------|--|
| 義務表示* 7品目 | 特定原材料 | 卵、乳、小麦、えび、かに、そば、ピーナッツ(落花生) |
| 任意表示** 21品目 | 特定原材料に準ずるもの | いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉、アーモンド |

*発症件数が多い。そば、ピーナッツは重篤な症状を起こす。

**症例数や重篤な症状が、義務表示に比べると少ない。

アーモンドは、2019年9月に追加された。

麦が代表的であるが、表示対象品目は、現在、法令により表示義務がある「特定原材料」が7品目、表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」が21品目となっている（表1）。食物アレルギーの原因食物として、最近ではナッツ（木の実）類の増加が著しく8.2%を占め、小麦に次ぎ第4位となっている。さらに、ナッツ類の内訳をみると、くるみが62.9%、カシューナッツが20.6%、アーモンドが5.3%を占めている³⁾。このような実態を受けて、アーモンドは2019年9月に「特定原材料に準ずるもの」に追加された。なお、くるみは表示義務が必要な「特定原材料」とすることが現在検討されている。

以上のように、食物アレルギーを取り巻く社会状況は、この十数年で大きく変化している。新潟での「アレルギー大学」開催から本年度で10年目を迎えるにあたり、当初から関わってきた一人として本活動を紹介し、今までの振り返りと今後のあり方を考える機会としたい。

2. 「アレルギー大学」事業の特徴と背景

「アレルギー大学」とは、名古屋市を拠点とする認定特定非営利活動（NPO）法人 アレルギー支援ネットワークが主催している「食物アレルギー」を体系的に学ぶ全国唯一の講座⁴⁾である。2019年度（第14期）は、全国8府県（愛知、静岡、三重、岐阜、千葉、新潟、京都、沖縄）で開催された。

本講座の特徴として、① 段階的に食物アレルギーがわかる体系的なカリキュラム、② 異分野の専門職、患

わたなべ れいこ（新潟県立大学 名誉教授）

〒950-0841 新潟市東区中野山6-15-6

者・家族の体験や意見に直接触れることができる講義・実習、すなわち「活きた学びと実践」の場、③ 基礎およびベーシックプログラムを受講後、初級 ⇒ 中級 ⇒ 上級の順に受講してレベルアップしていく内容（図1）、の3点を掲げている。主な対象者としては、保育園・幼稚園・小中学校・保健所・病院・食品メーカー・外食産業・地域などで食物アレルギー対応食（給食）の献立・調理、栄養・保健看護指導、アレルギー対応商品の食品開発に携わっている（携わろうとしている）人、そして食物アレルギー患者やその家族等を挙げている。

本事業の背景は、次のとおりである。今から十数年前は食物アレルギーに関して科学的エビデンスに基づいた確かな情報がわかりにくく、患者・家族が孤立しがちであった。知識・情報不足のために、家庭や保育園・学校等で子どもの食物アレルギーによる事故が起きたり、適切なケアによって改善するはずの症状が改善しなかったりするなど、食物アレルギーを持つ子どもとその家族の日常生活には大変な苦勞が伴った。また、必要のない除去食を続けている場合も少なくなかった。このような課題に取り組むために、アレルギー支援ネットワークは子どもに係わる専門職の人々を主な対象者として食物アレルギーに関する確かな知識と最新情報を提供することを目的とし、2006年より週末を中心とした数回から十数回の連続講座を開始し、現在に至っている。

3. 新潟における「アレルギー大学」の開催

3-1. 開催までの経緯

2010年5月24日、アレルギー支援ネットワークの理事・事務局長（役職名は当時、以下同じ）の中西里映子氏が、植木准教授の紹介により新潟県立大学を訪れ、2011年度から新潟でのアレルギー大学開催に向けて、その事業内容の説明と協力要請がなされた。その際に、斎藤（裕）教授、沼野准教授、渡邊の3名が面談して、新潟県立大学人間生活学部は子ども学科と健康栄養学科からなることをふまえて前向きに検討することとなり、窓口として渡邊が対応することとなった。同年7月16日、新潟の食物アレルギーを持つ子どもの保護者が集うサークル「わんぱくアトピッククラブ」の成田氏と種子氏、食物アレルギー対応食品の開発等も行っている（有）エコライス新潟の豊永氏他1名の計4名が来学し、2011年度アレルギー大学の新潟での開催を強力に推進するよう要望された。同時に、そのための協力を惜しまないという心強い申し出も添えられた。この時は、大学としてどのような形で開催協力が可能かを検討するために、島崎教授（地域連携センター長）と渡邊が対応した。その後、同年11月15日に、アレルギー支援ネットワークの理事 故栗木成

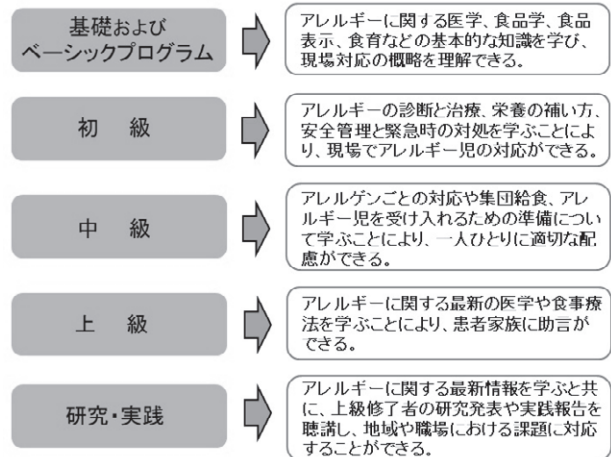


図1. アレルギー大学の体系的カリキュラムの概要

原則として、基礎講座が修了していない場合は、初級、中級、上級へは進めない。ただし、研究発表・実践報告は、基礎講座を修了していれば、最新情報を習得するために受講可能である。

治氏、成田氏、種子氏、ならびに豊永氏他、5名が来学されて、斎藤（裕）教授、沼野准教授、渡邊の3名と協議した結果、2011年度（第6期）から新潟で基礎・初級講座（6講義と2調理実習）を開催することが決定された。

このような経緯から、2011年2月末をめどに、講師の選定・許諾、開催日程調整、会場確保、そして新潟県・新潟市をはじめとする公的機関や、新潟県保育士会や新潟県栄養士会等の各種団体への後援依頼等の具体的な作業が開始された。新潟県立大学は、共催で協力することが決まった。

3-2. 2011年度（第6期）～2019年度（第14期）に実施された講座の概要

表2に、各年度の開講月日、講座名、会場、延べ受講者数、修了者数（受講者）、受講者の職種内訳、資料代等について示した。2011年度（第6期）は、基礎・初級講座に加えて開講記念公開講座と特別講座が10～12月の週末8日間にわたって実施された。2012・2013年度（第7・8期）は、基礎・初級講座のみで6日間で実施された。受講は関心がある講座のみでも可能であるが、6日間で10単位を受講することが修了の必須条件となる。受講者は仕事や家事を調整しながらの受講であるため、2012年度（第7期）の修了者はわずか3名で、1単位不足の受講者が4名もいた。この年の反省会では、次年度の開催日程について、アンケートに記された受講者の日程に関する要望もふまえて議論が交わされた。3年目の2013年度（第8期）は、口コミで少しずつ「アレルギー大学」の開催が広まったことや、前述した東京都調布市立小学

表2. 2011年度(第6期)～2019年度(第14期)に実施された講座の概要

| 年度(期) | 月日 | 講座名 | 会場* | 延べ受講者数 | 修了者数(受講者) | 職種内訳** | 資料代 |
|----------------|-----------------|-----------------------------|--------------------|-----------|-----------|--|---|
| 2011 (第6期) | 10/22 ～12/10 | 開講記念公開講座 基礎・初級講座 特別講座 | 新潟市東区プラザ | 186 | 9(20) | 管理栄養士・栄養士、給食調理員、食品会社員、保育士、学生、教員 | 記念講座は無料 コース受講・テキスト込み 一般 16,500円 学生 12,000円 |
| 2012 (第7期) | 7/21 ～10/27 | 開講記念公開講座 基礎・初級講座 | 新潟県立大学 新潟市東区プラザ | 117 | 3(30) | 保育士、学生、管理栄養士・栄養士、食品会社員、教員、看護師 | 記念講座は無料 コース受講・テキスト込み 一般 16,500円 学生 12,000円 |
| 2013 (第8期) | 6/2 ～8/25 | 基礎・初級講座 | 新潟県立大学 新潟市東区プラザ | 316 | 19(41) | 管理栄養士・栄養士、給食調理員、学生、保育士、看護師、教員、患者家族 | コース受講・テキスト込み 一般 16,500円 学生 12,000円 |
| 2014 (第9期) | 7/13 | ベーシック プログラム | 新潟大学教育学部 | 57(学生39) | 57 | 学生、管理栄養士・栄養士、給食調理員、保育士、教員、患者家族 他 | 資料代(テキストは任意購入) 一般 4,000円 学生 2,000円 |
| | 7/13 ～10/12 | 基礎・初級講座 | 新潟県立大学 新潟市東区プラザ | 155 | 16(27) | 管理栄養士・栄養士、給食調理員、保育士、教員、患者家族、学生 | コース受講・テキスト込み 一般 23,000円 学生 18,000円 |
| 2015 (第10期) | 6/21 | ベーシック プログラム | 新潟大学教育学部 | 109(学生77) | 109 | 学生、管理栄養士・栄養士、給食調理員、保育士、教員、患者家族 他 | 資料代(テキストは任意購入) 一般 4,000円 学生 2,000円 |
| | 6/21 ～8/9 | 基礎・初級講座 | 新潟県立大学 新潟市東区プラザ | 140 | 14(26) | 管理栄養士・栄養士、学生、給食調理員、教員、看護師、保健師 | コース受講・テキスト込み 一般 23,000円 学生 18,000円 |
| 2016 (第11期) | 6/26 | ベーシック プログラム | 新潟大学教育学部 | 73(学生42) | 73 | 学生、管理栄養士・栄養士、教員、看護師、助産師、食品会社員、患者家族、給食調理員 他 | 資料代(テキストは任意購入) 一般 4,000円 学生 2,000円 |
| | 6/26 ～8/21 | 基礎・初級講座 | 新潟県立大学 新潟市東区プラザ | 76 | 10(14) | 管理栄養士・栄養士、学生、教員、看護師、給食調理員、助産師 | コース受講・テキスト込み 一般 23,000円 学生 18,000円 |
| 2017 (第12期) | 7/9 | ベーシック プログラム | 新潟大学教育学部 | 69(学生35) | 69 | 学生、管理栄養士・栄養士、給食調理員、調理師、看護師、教員、保健師 他 | 資料代(テキストは任意購入) 一般 4,000円 学生 2,000円 |
| | 7/29 ～7/30 | 中級講座 | 新潟県立大学 新潟市東区プラザ | 52 | 10(20) | 給食調理員、管理栄養士・栄養士、調理師、保育士、教員、学生、患者家族 | コース受講 一般 10,000円 学生 5,000円 |
| 2018 (第13期) | 11/4 | ベーシック プログラム | 新潟大学教育学部 | 68(学生34) | 68 | 学生、管理栄養士・栄養士、調理師、給食調理員、食品会社員、教員、保育士、看護師、患者家族 他 | 資料・テキスト代込み 一般 10,000円 学生 4,000円 |
| 2019 (第14期) | 11/10 | ベーシック プログラム | 新潟大学教育学部 | 77(学生40) | 77 | 学生、管理栄養士・栄養士、調理師、給食調理員、食品会社員、教員、保育士、看護師、助産師、患者家族 他 | 資料・テキスト代込み 一般 10,000円 学生 4,000円 |

* 2011年度(第6期)は講義・実習ともに東区プラザで実施したが、2012年度(第7期)～2017年度(第12期)まで、講義は新潟県立大学で、実習は東区プラザにおいて実施された。ベーシックプログラムの講義は、初回から新潟大学教育学部で実施されている。

** 受講者数の多い順序。



図2. 受講の様子(左から ベーシックプログラム講座、調理実習、米粉を用いたアレルギー対応食の実習作品)

表3. 2016年度(第11期)基礎・初級講座の概要

| | 講座名 | タイトル | 授業形態 | 単位数 | 実施月日 |
|------|----------|-------------------|------|-----|--------------|
| 基礎* | 医学一基礎 | こどものころから | 講義 | 1 | 6/26(日)AM |
| | | アレルギーの基礎 | 講義 | 1 | |
| | 食品学一基礎 | 食品と栄養 | 講義 | 1 | 6/26(日)PM |
| | | 保育園・学校におけるアレルギー対策 | 講義 | 1 | |
| 初級** | 発達とアレルギー | 食育とアレルギー | 講義 | 2 | 7/9(土)PM |
| | 医学一I | 食物アレルギーの臨床 | 講義 | 1 | 7/9(土)AM |
| | 食品学一I | アレルゲンの基本 | 講義 | 1 | 7/23(土)AM |
| | 栄養と献立一I | 栄養と献立 | 講義 | 1 | 7/23(土)PM |
| | 離乳食実習 | 離乳食の進め方 | 実習 | 2 | 8/20(土)AM/PM |
| | 調理実習-I | 卵・乳に対応した給食 | 実習 | 2 | 8/21(日)AM/PM |

* 基礎講座は、ベーシックプログラムと内容は同じで、同日開催。ベーシックプログラムでは、4単位の講義終了後に修了認定試験(約20分)を実施し、修了認定証書が授与される。

** 初級講座については、コース受講でなく、関心のある講座の単独受講も可能である。

表4. 2017年度(第12期)中級講座の概要

| | 講座名 | タイトル | 授業形態 | 単位数 | 実施月日 |
|-----|----------|------------------------------|------|-----|--------------|
| 中級* | 医学一II | アレルゲン別の症状と対応 | 講義 | 1 | 7/29(土)AM |
| | 保育学校管理一I | ひやりはつと事例から学ぶ(園・学校でのアレルギー対応策) | 講義 | 1 | 7/29(土)PM |
| | 栄養と献立一II | 集団給食の進め方 | 講義 | 1 | 7/29(土)PM |
| | 調理実習-II | 卵・乳・小麦に対応した給食 | 実習 | 2 | 7/30(日)AM/PM |

* 中級講座の受講資格は、基礎・初級講座の修了者。興味のある講義の単独受講も可能である。

校で起きた給食による死亡事故(チヂミに入っていたチーズが原因で、アナフィラキシーショックを起こした)の記憶が生々しい時期であったので、受講者が増加したことが考えられる。

2014年度(第9期)からは、当時、教育・保育現場では食物アレルギーの子どもへの対応が迫られていたので、教育・保育現場を目指す学生に正しい知識を習得してもらうことを目的に、1日集中講座として「ベーシックプログラム」が開講された。なお、受講対象者は学生に限らず一般も含め、本修了者はアレルギー大学の基礎講座(医学一基礎、食品学の基礎)修了とみなし、初級講座からの受講を認めることになり、その有効期限は受講した次年より3年以内とされた。この開講形式で2016年度(第11期)まで同内容で実施され、全日程で5日間となった。表3には2016年度(第11期)の基礎・初級講座の概要を示した。ベーシックプログラム開催会場として、新潟大学教育学部大講義室を借用することになった理由の一つとして、小中学校教員や養護教諭を目指す学生の受講を促すことがあった。また、新潟大学教育学部の高木教授の協力も大きかった。2018年度(第13期)からは、山口准教授の協力も得てきた。

2017年度(第12期)は、2011年度(第6期)からの基礎・初級講座の修了生からの「新潟で、中級講座が受講できる機会を是非設けて欲しい」という要望により、基礎・初級講座を止めて、中級講座を開講することになった。講座内容は、表4のとおりである。しかし、要望が多かったにもかかわらず、小学校は夏季休暇中というよ

うな日程のためか、受講者数は伸びなかった。ただし、10名の修了者の満足度は非常に高かった。

2018年度(第13期)・2019年度(第14期)は、アレルギー支援ネットワークの諸事情等により、ベーシックプログラムのみの開講となった。受講修了者は、学生と一般(社会人)がほぼ同数であった。

なお、表2には記さなかったが、受講者の居住地は、新潟県内の市町村はもとより、県外(秋田県、福島県、埼玉県、群馬県)もみられた。ベーシックプログラム講座受講の様子や、基礎・初級や中級講座の調理実習の様子を図2に、ベーシックプログラムの案内チラシを図3に示した。

4. 「アレルギー大学 in 新潟」の実施成果

4-1. 修了者の感想

(1) ベーシックプログラム

表5に本プログラム修了者の意見・感想を、学生と一般(社会人)に分けて抜粋した。ベーシックプログラムに参加した学生の内訳(学部・学科等)は、2014年度(第9期)～2019年度(第14期)の6年間の講座実績を概観すると、教職課程系が約40%、管理栄養士・栄養士養成課程系が約40%、幼児教育課程系が約15%、その他が約5%であった。資料代(テキスト等も含む)を支払っての1日集中講座であり、講義のスピードが速すぎるという意見等もみられたけれども、おおむね「受講して良かった」と、学生、一般(社会人)ともに満足度は高かった。



図3. 2014年度(第9期)ベーシックプログラムの案内チラシ

表5. ベーシックプログラム講座修了者の意見・感想

| 学 生 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーについて、これからもっと知識を増やそうと思った。 ・1日だけであったが、食物アレルギーについてさまざまなことを知ることができて、とても有意義であった。 ・子どもの食物アレルギーが増えている中、もっと知識を得ていかなければならないと感じた。 ・難しい話もあったけど、分かりやすく話してもらえたので、アレルギーのことを理解できた。 ・食物アレルギー児の対応や委員会のことなど幅広く学ぶことができて、とても勉強になった。 ・基本的な内容でわかりやすく、これからもっと詳しく勉強してみようという内容で良かった。 ・アレルギーについてということであったが、子どもの成長についてや栄養などの面から学ぶことができて、広く深い理解につながった。 ・食物アレルギーのことだけでなく、それをとりまく様々なことを学ぶことができて、とてもためになった。 ・大学の講義で学ぶことができない内容ばかりで、勉強になった。 ・スライド、説明もわかりやすかった。機会があれば初級講座も受けたいと思った。 ・ベーシックプログラムだが、難しい内容と感じた。もっと、基礎からだと思っていた。 ・専門的に勉強していない部分では多少難しいところもあったが、とても勉強になった。 ・教師をめざしているのだから、給食指導の時に気をつけようと思った。 ・食物アレルギーの対応や問題点等、現場に密接したことを深く知ることができて良かった。 ・初めて知ることが多くておもしろかったが、難しくて内容が理解できないところもあった。 ・子どもの成長・発達や栄養についての基本から、それらに関わるアレルギー問題について詳しく知ることができた。 ・食物アレルギーは、アナフィラキシーショックで死に至ることがあるかもしれないけれど、必要以上の除去もダメなので、本当に難しい問題だと思った。 ・これまで、知らなかったことも多くておもしろかった。また、このような機会があったら、是非参加したい。 ・さまざまな観点からの講義で難しい内容もあったが、少しは将来のためになったと思うので、受講して良かった。 ・わかりやすい説明や具体的な事例を聴くことができて、知識が深まり、受講できて良かった。 |
| 一 般（社会人） |
| <ul style="list-style-type: none"> ・それぞれの講師から、それぞれの立場での専門的な話を聴くことができ、勉強になった。 ・アレルギーにあまり触れたことがない私にとっては、進行が早くて理解しにくいことが多かった。 ・内容が濃くて時間が足りないくらいだったと思う。医師の講義で、内容が重複するような部分ももったいないと感じた。 ・久しぶりに1日の研修会参加で疲れたが、食物アレルギーの現状を理解できて、大変参考になった。 ・あらためて、食物アレルギーについてもっと勉強しなくてはならないと感じた。 ・食物アレルギーについて勉強できる機会は少ないので、とても良い講座だった。内容も充実していて良かった。 ・文字が小さくて読めないところがいくつかあった。せつかくの講義を後から復習するためにも、資料がもっとわかりやすく書かれていたほうが助かる。 ・思っていたよりも専門用語が多くて、なかなか頭がついていかなかった。 ・今後の業務に役立つ話をたくさん聴いたので、受講して大変良かった。 ・ネットで調べてもわからなかったことが、今日1日で少しだけであるが知識を得ることができた。現場で活かしていきたいと思う。 ・仕事をしながらの再確認、復習になった。すべての先生方の講義が参考になった。 ・知らないことがたくさんあり、事例なども交えての説明だったので、勉強になった。 ・食物アレルギーのある子ども本人にも、受講させてみたいと思った。また、成人の食物アレルギーについても学んでみたい。 ・命をあずかるうえでの責任と安全性、現場での対応等について、とても勉強になった。 ・講義の進み方が速くて聞き取れないところがあった。資料の字が小さくて見えない。 |

(2) 基礎・初級および中級講座

2011年度（第6期）～2016年度（第11期）までの基礎・初級講座の受講者は、現場で食物アレルギーを持つ子どもへの対応で具体的な課題を解決するために参加している管理栄養士・栄養士、給食調理員、保育士等が多く、保護者支援を含めて実践的な内容への期待が大きかった。体系だった講義・実習で理解が深まり、知識の確認や整理ができ、さらに受講者間での意見交換が有意義だったという感想が多くみられた。また、新潟での中級講座開催への要望も多かった。

2017年度（第12期）に開催された中級講座の受講者の感想として、食物アレルギーの臨床学的知識が増したこと、ヒヤリハットの具体的事例の紹介、他職種とのデスクッション、代替食として米粉を用いたレシピの実習等、満足度の高い充実した内容であったというコメントが多かった。米粉を用いたレシピの一部は、2018年刊行のアレルギー大学テキスト⁵⁾に掲載されている。

4-2. 新潟で開講した効果

ベーシックプログラムの修了者は、2014年度（第9期）～2019年度（第14期）の6年間で453名、そのうち学生は267名（59%）であった。2011年度（第6期）～2016年度（第11期）の基礎・初級講座の修了者は71名、2017年度（第12期）の中級講座修了者は10名であった。

9年にわたる新潟でのアレルギー大学における本修了者数をどのように評価するかは、関係者それぞれの立場で異なるであろうが、新潟で食物アレルギーに関する体系的な学びの機会を継続的に提供してきた意義は大きいと考えている。

5. 課題

① 広報：「アレルギー大学」の各講座の案内チラシは、新潟県内の管理栄養士・栄養士、幼稚園教諭・保育士を養成する大学・短期大学・専門学校、並びに新潟県栄養士会、新潟県保育士会、新潟県保育士連盟や主な市町村

窓口などに広く配布してきたが、単に案内チラシを置いてもらうだけでは受講につながらず、学生に対しては教員の声かけが効果的であった。案内チラシ配布数は毎年約5,000枚であったものの、広報時期が早すぎても当日の欠席につながるなど、配布時期や配布方法等について広報のあり方を再考する必要がある。最重要課題である。

② 開講日程：ベーシックプログラムは、主に学生を対象者としているので、学生たちが参加しやすい時期を選択ということで、表3の実施時期のとおり6・7月または11月初旬に開講してきた。しかし、教職課程系、管理栄養士・栄養士養成課程系、幼児教育課程系、いずれも教育実習や臨地実習が多く、かつその時期が各大学・学校により異なるうえ、講師の予定も勘案しなければならず、これまでの形式で開講するばあい、日程の調整は今後も続く課題である。

③ 資料代：アレルギー支援ネットワーク事務局が拠点とする名古屋市（愛知県）と新潟市（新潟県）では、地域格差からか、国・公立大学と私立大学に在籍する学生の経済環境によるのか、学生からは資料代を見て受講につながらなかったという声もあった。

④ 講座の講師および運営ボランティアの確保：最初の2011年度（第6期）から2019年度（第14期）まで、継続して本講座に講師および運営ボランティアとして尽力された方々もいれば、諸事情のためやむなく離れざるを得なかった方々もいる。開講形式にもよるが、これからの新潟の人材確保が必要である。

6. おわりに

2020年度（第15期）アレルギー大学は、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の収束が見通せない現況を鑑み、当初予定していたプログラムを本年度は全て中止することが5月初旬に決定された。しかしながら、アレルギー疾患基本対策法（2015年12月施行）後に策定された基本指針においても指摘されているように、食物アレルギー対策への社会のニーズはますます増大しているため、アレルギー支援ネットワークではオンデマンド形式によるアレルギー大学インターネット講座を開講することになり、新潟での広報を検討中である。アレルギー支援ネットワーク事務局の話では、次年度（第16期）も本年度（第15期）と同様の開講形式を予定しているとのことである。

コロナ禍を契機に、昨年度までのような対面形式の講座とインターネット講座、それぞれの利点と欠点を十分に勘案して、新しい形式により全講座を受講できることを願っている。これからも、広報を中心に課題解決を模索しつつ、将来も本活動を継続してゆくために新潟にお

ける基盤づくりが必要と考えている。

最後に、講師および運営ボランティアとして本活動を支えてこられた新潟地域の方々等（氏名、現所属または当時、職位・敬称等は省略、順不同）を紹介する。松野正知（新潟県立吉田病院）、上原由美子（新潟市民病院）、小谷スミ子、早崎治明、高木幸子、原 崇、山口智子、教育学部事務局、新潟大学地域連携フードサイエンスセンター（新潟大学）、斎藤 裕、沼野みえ子、村松芳多子、大学事務局（新潟県立大学）、さらに専門職として萱場佳代、宗村直子、山口啓子、その他に成田美恵、長井映子の各氏他、多数の方々・機関等である。なお、新潟でのアレルギー大学の開催に関わった年数はそれぞれ人によって異なる。筆者からも、この場を借りて深謝の意を表し、皆様の引き続きの協力をお願いしたい。

また、新潟でのアレルギー大学の開催は、2011年度（第6期）から毎年名古屋市から新潟市まで通い続けられたアレルギー支援ネットワークの中西里映子氏の熱い思いと事務局の方々の多大な力によることを紹介して、本稿を終える。

参考文献

- 1) 日本小児アレルギー学会食物アレルギー委員会、食物アレルギー診療ガイドライン2016。
https://www.jspaci.jp/allergy_2016/chap01.html (2020年8月5日)
- 2) 国立研究開発法人 日本医療研究開発機構（AMED）研究班による食物アレルギーの診療の手引き（2017）。
<https://www.foodallergy.jp/2018/03/> (2020年8月5日)
- 3) 平成30年度 食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書、2019。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/pdf/food_index_8_190531_0002.pdf (2020年8月5日)
- 4) 認定NPO法人（認定特定非営利活動法人）アレルギー支援ネットワーク、アレルギー大学
<https://alle-net.com/alldai/> (2020年8月5日)
- 5) 認定NPO法人（認定特定非営利活動法人）アレルギー支援ネットワーク編、アレルギー大学テキスト 新食物アレルギーの基礎と対応－医学、食品・栄養学、食育から学ぶ－、(株)みらい、2018。