

# 食のアレルギ―大学開講

食物アレルギーの知識を体系的に学ぶ「アレルギ―大学」(認定NPO法人アレルギ―支援ネットワーク)が県内で開講し、栄養士や保育士、保護者など28人が学んでいる。基礎的な知識を学ぶ講座や、家庭や職場で生かせる実習を通して、受講生はアレルギ―への理解を深めている。(湧田ちひろ)

栄養士・保育士・保護者ら

## 家で職場で生かす実習

NPOが県内で



県内でのアレルギ―大学開講の意義を語る「アレルギ―対応沖縄サポートデスク」の田村磨理さん(糸満市糸満)

大学は2006年に愛知県で開設され、現在沖縄を含む8府県で開かれている。県内ではこのことから基礎・初級コースが設置され、アレルギ―対応沖縄サポートデスクが共催、運営している。県内医師や栄養士らが講師を務める。

サポートデスク事務局長の田村磨理さん(39)らが、昨年

開講に向けて準備を進めてきた。田村さんは「県内で食物アレルギーについて学ぶ場がほとんどなかった。正しい情報を得られる大学が必要だと感じていた」と設置の動機を話す。

取材した14日は、保育園などでアレルギー対応食を指導する栄養士の野原正子さんが講師を務める「食育とアレルギー」をテーマに講座があった。受講生はアレルギー対応に関する行政の動きや、食育のあり方などを学んだ。

野原さんは大学の開講に「アレルギーの知識を持つ人たちの裾野を広げる意味でもとてもいい試み。現場の事故を防ぐことにもつながる」と評価した。

同大学では、専門医からアレルギー治療について学ぶ講座や、アレルギーの原因となる食物を除去した調理実習などがあり、実践に役立つ知識を身につけることができる。

那覇市のまつやま保育園の高江洲和男園長は、園に在籍するアレルギーの子どもたちへの対応を学ぶために受講を決めた。「職員が調理などで対応しているが、私も体系的に知識を学ぶことが必要だと感じていた。学んだことを職員と共有していきたい」と話した。

子どもにも卵アレルギーがある女性34は「これまでアレルギーについて知る機会がなかった。対応食はただ代替するだけ

食物アレルギーを体系的に学ぶ「アレルギ―大学」が開講し、知識を深める受講者(西原町・琉球大学)



ではなく、栄養面から考える大切さを知ることができた。学ぶ場ができたことはとてもいい」と開講を喜んだ。

自身も食物アレルギーのある息子を育てる田村さんは「アレルギーは『死にもつながる怖い病気』という言葉が一人歩きしているけど、きちんと対応すれば怖がることはない。知識を得ることで周囲も安心できるし当事者も孤独にならなくて済む。これから社会に出る学生にも受講してほしい」と期待を込めた。

今期の受講は締め切っているが、来年以降も開催を予定している。問い合わせはアレルギー対応沖縄サポートデスク、電話098(996)2288。



kurashi@okinawatimes.co.jp