

大分県下の飲食・宿泊事業者に向けた食物アレルギー対応推進事業



別府大学 食物栄養科学部 食物栄養学科

学生チーム 4年生 末光 乃彩 / 笠木 愛郁 / 後藤 菜々海 / 安東 里奈 / 平岡 美沙希
教授 高松 伸枝

1. 地域課題と事業目的

【地域課題】

- ・食物アレルギー児の増加と県下の専門医不足
- ・県下事業者のアレルギー対応経験の不足
- ・事業者側の食品表示漏れや誤食事故の懸念

【目的】

学生主体での実態調査により課題を可視化し、菓子店と連携した「モデルケース」の提示を通じて、県内事業者のアレルギー対策を支援する。

2. 菓子店連携による商品開発

玖珠町「お菓子の家えいらく」との共同研究



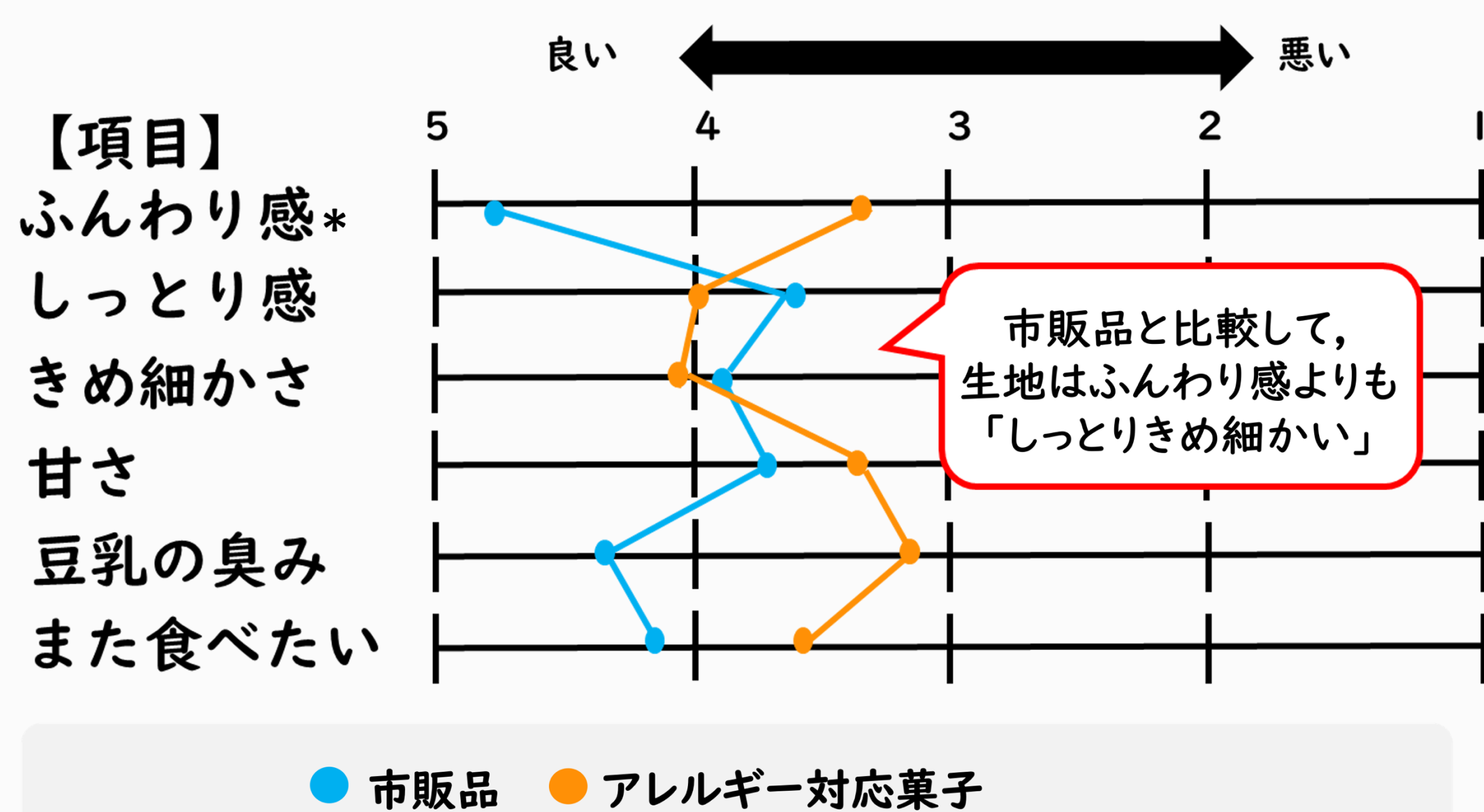
① シフォンケーキの開発

原因食物として頻度の高い卵・乳・小麦を大豆・米粉に代替。ミルクフォーマーによる泡立てで、従来のハンドミキサーに比較して「きめの細かい気泡」を実現。小型で焼成して高さを確保。



② カヌレの開発

米粉に「上新粉」を配合し、生地内部のモチモチした食感と、外側のカリッとした香ばしさを両立。鉄製型を使用し、外観の濃褐色と光沢を再現。



嗜好調査 (シフォンケーキ: SD法)
一元配置分散分析 Dunnett法 両側検定 * $p < 0.05$

3. 試食・交流会を通じたニーズ把握



対象: 高校生、大分市補助事業料理教室参加の食物アレルギー児と家族

結果: 「ふわふわしたケーキだった」「初めてカヌレを食べた」など、心理的不安なく食べられる喜びを共有できた。

4. 県内飲食・宿泊事業者の現状

【対応の課題】

75.0% 正確な情報提供 (原材料把握)

【求められる支援】

77.8% 業界内の対応マニュアルの整備

【その他の知見】

座席数の多い店舗ほど対応への意識が高い傾向が見られた (Sperman順位相関係数 $p=0.038$)。一方、店舗独自のレシピにより食材公開を躊躇する意見も聞かれ、実情に即した支援が必要と考えられた。

5. 地域への成果と展望



① 事業者向け講習会 (11月4日)

大分県食品衛生協会主催の講習会を行った。例年を超える120名以上が参加し満席となった。「食品表示法」や「インシデント低減化」の講義を行い、モデルケースを共有した。

② 情報発信・広報

大学HP、SNSでの発信に加え、交流会や講習会ではフライヤーを作成し、広く周知を行った。

★ 社会実装への一歩

来年度大分県発行の飲食・宿泊事業者向け「food Allergyサポートブック」改訂版に本成果の組込みが決定。

連携体制・活動地域

【企業・団体】

- ・お菓子の家えいらく (玖珠町)
- ・玖珠町商工会
- ・(一社)大分県食品衛生協会 (大分市)

【自治体】

- ・大分県生活環境部食品・生活衛生課
- ・大分市子育て支援課

【活動地域】

大分県玖珠町、大分市、別府市