

令和 6 年度 教員地域貢献活動支援事業（学長裁量事業）

地域実践研究 成果報告書

本事業について次のとおり成果を報告します。また、当該事業の経費執行については、規程等を遵守し適正に使用しました。

1 研究課題名

横浜市在住の食物アレルギーのある中学生と食の専門家が健康な身体づくりを共に目指す「つくる人と食べる人をつなぎ支えるマルシェ」の開発

2 研究代表者

氏名・所属・職位	橋本美穂・医学部看護学科・講師
----------	-----------------

3 連携相手先

組織名	よこはまアレルギーラボ
-----	-------------

4 研究体制

氏名・所属・職位	佐藤朝美・医学部看護学科・教授
----------	-----------------

※連携相手先以外で、本事業に協力した・参画した機関等（該当がある場合記載）

組織名	富山彩・なのはなキッチン・管理栄養士
-----	--------------------

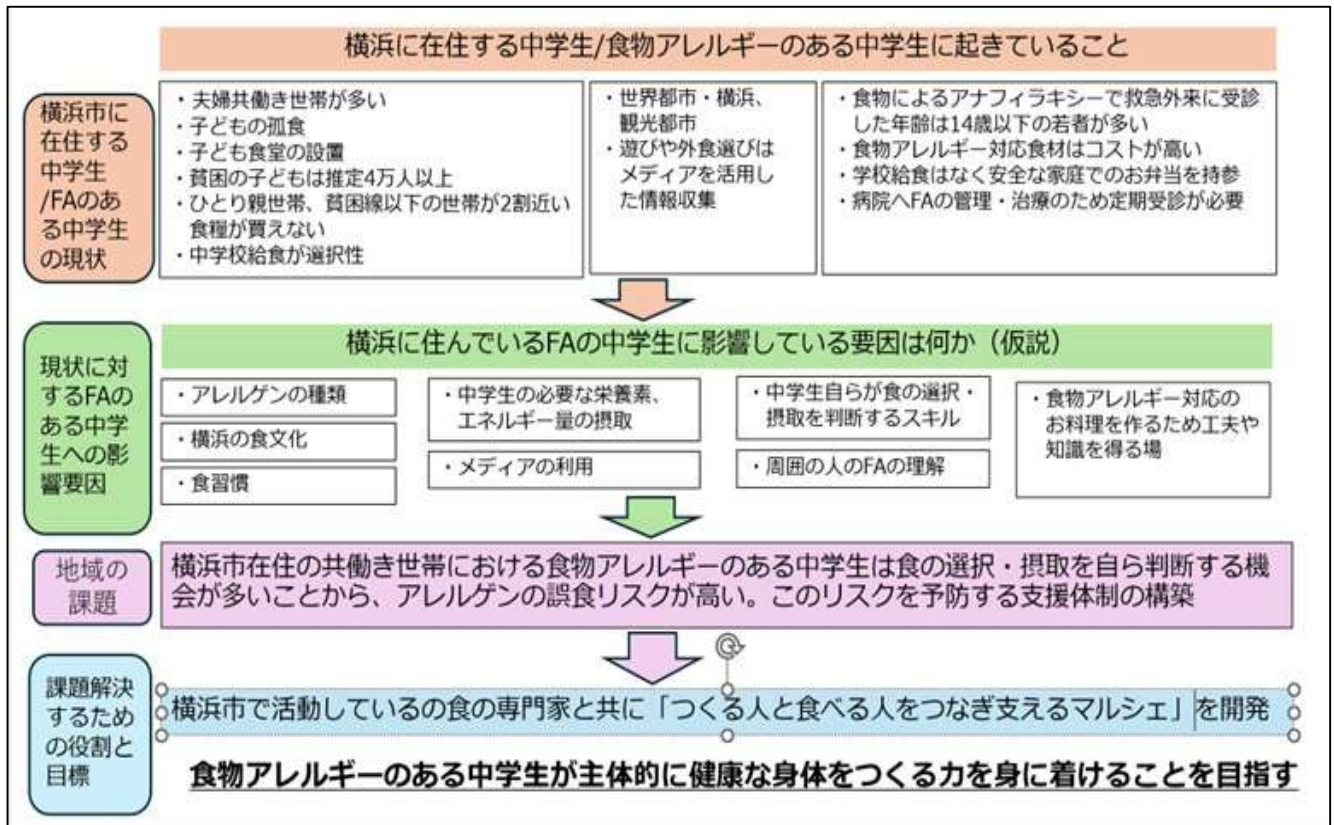
5 この研究活動の概要

横浜市在住の共働き世帯における食物アレルギーのある中学生は食の選択・摂取を自ら判断する機会が多いことから、アレルゲンの誤食リスクが高い。このリスクを予防する支援体制の構築が課題である。横浜市立大学とよこはまアレルギーラボが連携し、横浜の食の専門家と共に「つくる人と食べる人をつなぎ支えるマルシェ」を開発する。食物アレルギーのある中学生が支援を通じて、主体的に健康な身体づくりを目指す。

6 この研究を実施する目的

本研究における地域課題は、横浜市在住の共働き世帯における食物アレルギーのある中学生は食の選択・摂取を自ら判断する機会が多いことからアレルゲンの誤食リスクが高い。このリスクを予防する支援体制の構築である。この課題解決に向けて、よこはまアレルギーラボと横浜市立大学が連携し、横浜の食の専門家と食物アレルギーのある中学生と共に、「つくる人と食べる人をつなぎ支えるマルシェ」を開発する。食物アレルギーのある中学生が自分自身の食物アレルギーの知識や理解を深めることにより、主体的に健康な身体をつくる力を身に着けることを目指す。本研究における地域課題の背景を図 1 に示す。

図 1 地域課題の背景



【課題に取り組むことの意義】

本研究の意義について、以下に4つ示す。

- (1) 食の専門家であるつくる人と 食物アレルギーのある中学生である食べる人とつながること
は、食物アレルギー に対応したお料理やお菓子のノウハウを知ることや相談できる場を地域につくることができる。
- (2) マルシェに食物アレルギーのある中学生が参加することによってニーズを明確化し、求める支援を明らかにすることができ、実際の生活に活用できる持続可能な資源を提供する可能性がある。
- (3) 食物アレルギーでなくても友達と一緒にマルシェに参加し、つながることは、市民に対して啓発を行うことがき、食物アレルギーの知識や理解をもって皆で楽しくおいしく食べる工夫を発見することができる。
- (4) よこはまアレルギーラボと連携することによって、「つくる人と食べる人をつなぎ支える」地域を活性化することができし、食物アレルギーのある中学生が多様な人間関係の中で、近い将来の高校生、成人に向けて自立した健康な身体づくりを生み出すことができる。

7 実施した内容（スケジュールと具体的な活動、実績、成果）

初年度 2024 年度は、食物アレルギーのある中学生のヘルスリテラシーを促進する「マルシェ」を開発に向けて、食物アレルギーのある中学生のマルシェに対するニーズ分析を実施した。開発過程はインストラクショナルデザインの ADDIE モデル（ガニエ， 2007）を用いた。ADDIE モデルは、Analysis(分析)、Design(設計)、Development(開発)、Implementation（実施）、Evaluation（評価）である。

2024 年度は、Analysis(分析)、Design(設計) を行った。

・スケジュール、具体的な活動内容

開発過程	スケジュール	活動	主な活動内容
Analysis (分析)	6/18	よこはまアレルギーラボ ミーティング (Zoom)	・対象者の分析 対象者の知識・経験、対象者と親が望む内容、 対象者に適合する「マルシェ」の形態の明確化
	8/24	エクステンション講座	・なのはなキッチン管理栄養士富山氏と YCU 橋本が 協働し、食物アレルギーのある小学 4 年生～中学生を 対象に、「外食で好きなものを安心して食べるため には ～食物アレルギーって何？みんなの“はてな？”も 一緒に考えよう～」実施
	9/10	よこはまアレルギーラボ ミーティング (Zoom)	・「マルシェ」の学習課題の分析 対象者分析から導き出された学習課題の明確化 ・「マルシェ」のプログラム分析 食の専門家候補者、内容、実施場所の環境の明確化
Design (設計)	12/ 7	TSUBAKI 食堂、なのはな キッチン、よこはまアレル ギーラボ、横浜市立大学に よる専門家ミーティング	・「マルシェ」プログラムの検討 ・「マルシェ」メニュー原案、特定原材料 8 品目不使 用メニュー対応の考案 ・「マルシェ」実施方法の検討
	12/13	よこはまアレルギーラボ ミーティン (Zoom)	・「マルシェ」実施方法の検討 ・「マルシェ」しおりを作成
	1/10～ 2/20	TSUBAKI 食堂と となのはなキッチン富山 氏が「マルシェ」レシピを 考案	・TSUBAKI 食堂原案「はまぽーくハンバーグと春野 菜ナムル」を、富山氏が特定原材料 8 品目不使用対応 のメニューを考案
	3/15	第 1 回「マルシェ」	・横浜市立大学×よこはまアレルギーラボ TSUBAKI 食堂椿シェフプロデュース 食物アレルギー ー対応「はまぽーくハンバーグ」を開催

・主な活動内容に対する実績、成果

<Analysis(分析)>

・よこはまアレルギーラボとのミーティング

よこはまアレルギーラボ代表、メンバー（食物アレルギーのある親）、管理栄養士と研究代表者が、2 回ミーティングを行った。その結果、食物アレルギーのある中学生の親が望むことは、外食先のお店からの食物アレルギー情報の発信、食に関する多様な場面での対応を知りたいことが明らかになった。さらに、学習課題は「食物アレルギーのある中学生とその親が、地域において食の専門家や医療者と共に社会の中で楽しく食べるための工夫を発見することができる」ことが明確化された。

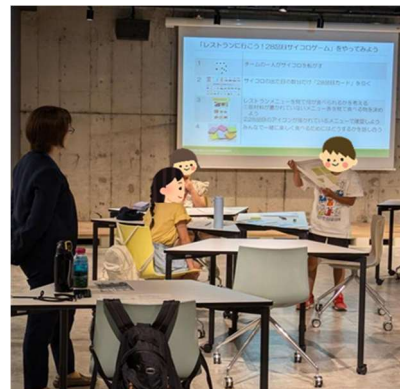
・エクステンション講座の開催

小学校 4 年生～中学生の食物アレルギーのある子どもと親 7 組が参加した。食物アレルギーのある小中学生が外食するときの“はてな？”を持ち寄り、講師と親子と一緒に考え、小児看護学橋本が食物アレ

ルギーについて学習会を開催した。また、管理栄養士富山氏とともに、ゲームを通して安心して食べる工夫について学ぶ機会をもった。参加者のアンケート結果から、本講座に参加して「おもしろかった」と回答した者は 86%であった。自由記載では、「食物アレルギーに対応したお料理を作りたい」、「ゲームをして、仲間のアレルギーを知り、どのような気持ちでいるかわかった」、「世界ではどのようなアレルギーの研究がされているかを知りたいと思った」であった。



看護師による食物アレルギーの知識について



特定原材料 21 品目サイコロゲーム結果の発表

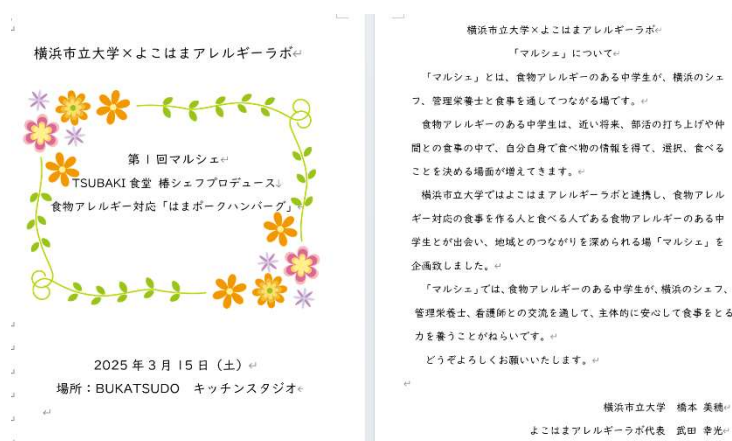
<Design(設計)>

・マルシェ設計に向けた専門家によるミーティング

横浜のシェフ TSUBAKI 食堂椿氏に「マルシェ」の協力を得て、「はまポークハンバーグ」「春野菜ナムル」メニュー原案を作成、管理栄養士富山氏が特定原材料 8 品目不使用メニューを考案した。専門家と食物アレルギーのある中学生の親との話し合いの結果、「マルシェ」の学習目標は、「食の専門家、看護師、食物アレルギーの仲間との交流を通して、食物アレルギーのある中学生が主体的に安心して食事をとる力を養う」ことが明確化された。

・第 1 回「マルシェ」の開催

よこはまアレルギーラボ、なのはなキッチン管理栄養士富山氏の協力を得て、「マルシェ」プログラムを実施した。参加者親子 2 組 (4 名) であった。横浜のシェフや管理栄養士から食物アレルギーについて学び、横浜のシェフが横浜の食材を使用した「はまポークハンバーグ」「春野菜ナムル」メニューをプロデュース、特定原材料 8 品目不使用に監修した管理栄養士と親子と一緒にクッキング、食の専門家、看護師、食物アレルギーの仲間との交流を通して、食物アレルギーのある中学生が主体的に安心して食事をとる力を養うことに繋がった。



第 1 回「マルシェ」しおり



食の専門家、看護師との交流



レシピを見ながら子どもたちがクッキング



子どもたちがお料理した「はまぼーくハンバーグと春野菜ナムル」完成！

8 この研究により得られた効果と自己評価

本研究による 2024 年度の効果は、3 点ある。

(1) 食物アレルギーのある中学生を対象にした「マルシェ」ニーズ分析

ニーズ分析の結果、学習課題「食物アレルギーのある中学生とその親が、地域において食の専門家や医療者と共に社会の中で楽しく食べるための工夫を発見することができる」を明確化されたことによって、食物アレルギーのある中学生とその親のニーズに沿った「マルシェ」プログラムの設計につながった。

(2) 「マルシェ」プログラムの設計

専門家によるディスカッションを通して、(1) で明確化された課題を達成するための「マルシェ」の学習目標「食物アレルギーのある中学生が、食の専門家、管理栄養士、看護師、食物アレルギーの仲間との交流を通して、主体的に安心して食事をする力を養う」ことが明確化された。この目標を達成するために、食の専門家 TSUBAKI 食堂椿氏が、「はまぼーくのハンバーグ、春野菜ナムル」原案を考案し、原案を基になのはなキッチン管理栄養士富山氏が、特定食材 8 品目不使用編修したメニューを考案した。食物にアレルギーの中学生とその親のニーズに沿った「マルシェ」プログラムを設計、よこはまアレルギーラボと連携し第 1 回「マルシェ」を開催したことは、参加者 2 組 4 名の小人数ではあったが、つくる人と食べる人をつなぐマルシェの基盤となる機会となった。

(3) 食物アレルギーに関する協会への情報発信

本研究の協力者 (TSUBAKI 食堂) を通じて、フードアレルギージャパン代表者とメンバーより見学依頼を受け、本研究の「マルシェ」や教育機関と地域団体との地域貢献活動を知っていただく機会となった。

9 今後の課題と展開

以下に、今後の課題と展開を予定している。

- ・「マルシェ」ニーズ調査は、横浜市立大学倫理委員会の承認を得ており、2025 年度 4 月より食物アレルギーのある中学生の子どもを対象にした「マルシェ」ニーズ調査を積み重ね、今後は「マルシェ」のプログラムの構築とパイロットスタディ (Development)、実証検証 (Implementation)、プログラム・プロセス評価 (Evaluation) を行う。

- ・ 2024 年度研究内容を査読付き論文の執筆
- ・ 継続してよこはまアレルギーラボと連携し、神奈川県内における食物アレルギーの子どもと家族を支援する地域活動（横浜市内）

10 本事業に関する研究発表、メディア掲載等（予定を含む）

- ・ 日本小児臨床アレルギー学会学術誌投稿予定（2025 年度）
- ・ 第 42 回日本小児臨床アレルギー学会学術集会において発表予定（2026. 7. 11~12）

令和6年度 教員地域貢献活動支援事業（学長裁量事業）
収支報告書

課題名	横浜市在住の食物アレルギーのある中学生と食の専門家が健康な身体づくりを共に目指す「つくる人と食べる人をつなぎ支えるマルシェ」の開発
事業区分	—
研究代表者	医学部 看護学科 講師 橋本美穂
連携相手先	よこはまアレルギーラボ
実施期間	2024/06/01～2025/03/31（新規）

収入

項目	財源	予算額	決算額	差額
助成金	運営交付金	500,000		500,000
合計		500,000	0	500,000

支出

項目	支出額	使途
消耗品・備品費	14,185	イベント用食材、備品
業務委託費	0	
報償謝金費	65,321	イベント講師謝金
人件費	0	
旅費	3,892	出張旅費
印刷製本費	1,500	イベントチラシ印刷費
その他	32,110	イベント会場費
合計	117,008	

支出残高	382,992
------	---------