



◆アレルギー支援ネットワーク 通信◆



NO. 109 2016.1.1

あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願いたします。新しい一年がスタートしました。今年も元気で明るく、そして楽しくお過ごしになられることをスタッフ一同お祈り申し上げます。

それでは、今月のメルマガもお楽しみ下さい♪

===== も く じ =====

- 1、新年のご挨拶 アレルギー支援ネットワーク 理事長 坂本龍雄
- 2、3月20日（日）に「アレルギーっ子のフェア」を開催致します♪
- 3、法律で、アレルギー表示が変わったことをご存知でしたか？（その2） 食の安全サポートオフィス 藤森正宏
- 4、賛助会員からのメッセージ
  - ★ニチモウバイオティックス株式会社 抗アレルギー素材『イムバランス』の情報サイトを公開しました！★
  - ★★石井食品株式会社 食物アレルギー配慮食品 ご紹介★★
- 5、各地からのお便り 第8回「アレルギー大学 in 沖縄を終えて」
  - 一般社団法人 アレルギー対応沖縄サポートデスク 沼田 ゆみ
- 6、インターネットアレルギー大学のご案内
- 7、書籍『おいしく治す食物アレルギー攻略法』大好評販売中♪
- 8、【2015年度】「アナフィラキシー対応とアドレナリン自己注射器」講習会のお知らせ
- 9、アレルギーっ子の防災
  - 第27回「防災講座ー7：地震を知る（被害想定と目標設定）」防災士 中根輝彦
- 10、おすすめ♪勉強会・イベント情報のお知らせ
  - ★「食物アレルギーの正しい知識と対処法」ぷちヴェール日進★
  - ★★「みんなで学ぼう災害の備え ～アレルギー疾患を持つ子どもの災害対策～」
    - 東郷アレルギーの会★★★
  - ★★★「第29回 豊橋男女共生フェスティバルに参加します！」RIN♪RIN♪豊橋アレルギーっ子の会★★★
  - ★★★★「災害対策シンポジウム in 蒲郡」アレルギーっ子の会蒲郡★★★★
- 11、「アレルギー児の親の交流会」開催のお知らせ
- 12、Gooddo（グッドゥ）でアレルギー支援ネットワークを応援して下さい！！

=====

1、新年のご挨拶 アレルギー支援ネットワーク 理事長 坂本龍雄

新年明けましておめでとうございます。旧年中は、格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございました。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

「アレルギー大学」は、全国で唯一のアレルギー疾患、とりわけ食物アレルギーの専門知識を体系的に学ぶことができる市民講座です。今年で第11回を数えますが、アレルギー支援ネットワークはこれからも「アレルギー大学」を軸に事業を展開していきます。昨年に改定した「インターネット・アレルギー大学」ともども、ご活用のほどよろしくお願いたします。

さて、この機会に食物アレルギー対応に関して、専門医の立場から問題提起をさせていただきます。私は、週1回ですが、小児アレルギー診療に携わっています。食物経口負荷試験はルーチンですが、相当数の経験があるとはいえ、一抹の不安を拭い去ることができません。適切なアドレナリン投与をしくじると死に至る劇症型のアナフィラキシーが、重症アナフィラキシーのおよそ1%存在するといわれているからです。もちろんインフォームド・コンセントを取得するにあたり、この不安を患者と共有するよう努力しています。しかし、コンセントは得られても、インフォームド・コンセント（説明内容を正しく理解したうえでの患者の意思決定）に成功していない実態が、様々な場面で明らかにされています。医療者側の説明不足や恣意的な誘導は論外ですが、「食物経口負荷試験をしなければ、〇〇△△の不利益が予



<表1>

原因食物およびショック誘発食物の頻度(平成23年から24年調査)

	原因食物	n	%		ショック原因食物	n	%
1	鶏卵	1153	39.0	1	鶏卵	77	25.1
2	牛乳	645	21.8	2	牛乳	66	21.5
3	小麦	347	11.7	3	小麦	64	20.8
4	ピーナツ	151	5.1	4	ピーナツ	20	6.5
5	イクラ	104	3.5	5	エビ	14	4.6
6	エビ	80	2.7	6	イクラ	12	3.9
7	ソバ	65	2.2	7	ソバ	11	3.6
8	キウイ	41	1.4	8	バナナ	5	1.6
9	クルミ	40	1.4		カシューナツツ	5	1.6
10	大豆	28	0.9	10	クルミ	4	1.3
11	バナナ	24	0.8	11	カニ	2	0.7
	ヤマモモ	24	0.8		大豆	2	0.7
13	カニ	19	0.6		キウイ	2	0.7
14	カシューナツツ	18	0.6		リンゴ	2	0.7
15	モモ	13	0.4		コメ	2	0.7
16	ゴマ	12	0.4		サバ	2	0.7
17	サバ	11	0.4		イカ	2	0.7
18	サケ	10	0.3	18	アワビ	1	0.3
	イカ	10	0.3		タケノコ	1	0.3
20	鶏肉	7	0.2		カカオ	1	0.3
21	リンゴ	6	0.2		タラ	1	0.3
	マグロ	6	0.2		アサリ	1	0.3
23	タラ	5	0.2		フキトウ	1	0.3
	マンゴ	5	0.2		カブオ	1	0.3
	パイナップル	5	0.2		クラゲ	1	0.3
	タラコ	5	0.2		マカダミアナツツ	1	0.3
27	アボガド	4	0.1		サザエ	1	0.3
	アサリ	4	0.1		ゴマ	1	0.3
	メロン	4	0.1		マグロ	1	0.3
	トマト	4	0.1		カレイ	1	0.3
	その他	104	3.5		カンパチ	1	0.3
	合計	2954	100.0		キビ	1	0.3
					合計	307	100.0

消費者庁消費者委員会食品表示部会(第29回)資料(平成25年)のうち、平成24年度食品表示に関する試験検査「即時型食物アレルギーによる健康被害、及びアレルギー物質を含む食品に関する試験検査」一抜粋より、一部改変

◎:特定原材料 ○:特定原材料に準ずるもの

今後、現時点において特定原材料等でない食品であっても、全国調査により症例数や重篤な症状を示す人が継続して相当数みられる場合、対象品目の見直しが検討されます。

#### 新しいアレルギー表示のルール

調理パンを想定し、新・旧の表示例を①～⑥に示しました<図1>。

調理パンを想定した新・旧の表示例

旧表示	省略なし	①原材料名	パン(小麦を含む)、 コロケ(小麦・牛肉を含む)、 マヨネーズ(卵・大豆を含む)、 チーズ(乳成分を含む)、 乳化剤(大豆由来)			
	省略あり	②原材料名	パン、	コロケ(牛肉を含む)、	マヨネーズ(大豆を含む)、	チーズ、 乳化剤
新表示	省略なし	④原材料名	パン(小麦を含む)、 コロケ(小麦・牛肉を含む)、 マヨネーズ(卵・大豆を含む)、 チーズ(乳成分を含む)、 / 乳化剤(大豆由来)			
	省略あり	⑤原材料名	パン(小麦を含む)、	コロケ(牛肉を含む)、	マヨネーズ(卵・大豆を含む)、	チーズ** (乳成分を含む)、 / 乳化剤

(猶予期間:平成32年3月31日)

添加物以外の原材料と添加物を区分

\*:代替表記、特定加工食品:前回(その1)を参照

\*\*チーズの表記:ミルク、バター、バターオイル、チーズ及びアイスクリームについては、「乳の代替表記」を認めたが、「乳」の言葉を含まないことや、コナツミルクなど乳を含まない粉らしい名称の食品もあることから、可能な限り「乳成分を含む」旨を表示することが望まれるとなっている(食品表示基準Q&A(平成27年3月30日消費表第140号))

これまで、「個別表示」とするか「一括表示」とするかは、事業者の判断に委ねられてきましたが、新表示では、原則「個別表示」となりました。④の例のように、どの原材料や添加物の中にアレルギーが入っているのかが分かる様になりました。なお、原材料等は重量の多い順に記載されていますが、アレルギー表示の順位とアレルギーの含量や抗原性の強さとは対応していませんのでご注意ください。「個別表示」では、旧表示と同様、くりかえし出てくるアレルギーは省略(⑤の例)が可能です。この理由は、表示可能面積の節減と表示量が多いとかえって分かり難いのではないかと言うことですが、省略規定を適用すると、個別表示の優位性が反映されないと言う課題があります。

「一括表示」については、これまで普及していること、また、全アレルギーがひと目でわかるようにまとめられているので見落とし防止効果があることから、新表示(⑥の例)でも認められたものの例外的な扱いとなっています。すなわち、①表示面積に限りがある場合 ②添加物にアレルギーが含まれており、原材料には表示されない(キャリアオーバーに該当)がアレルギー表示が必要な場合 ③未包装の詰め合わせ食品の様に、食品同士が接触する可能性がある場合 ④弁当の表示の様に、裏面に表示があるため表示の確認が困難な食品について、表面に表示するため(ラベルを小さくする)に表示量を減らす場合、以上の4ケースが法令で定められました。しかし、菓子やケーキ、調味料などのように、食べる際、特定のアレルギーだけを取り除いて摂取することができない食品においては、上記4ケースに該当しませんが、消費者にとって分かりやすい一括表示はとても有用で、こうしたものにも適用できるように法令上の運用が望まれるところです。

新表示では、特定加工食品とその拡大表記が全廃(詳細は、その1を参照)されたので、わかり易さに一歩近づいたと言えます。

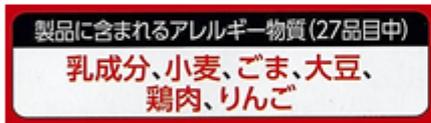
最後に

必要なことが確実に伝わる分かりやすい表示は、難しいのが現状です。特に食物アレルギーでは、少量であれば食べられる人にとって、「新・個別表示」でも対応が困難な人とそうでない人がいるでしょうし、「新・一括表示」が分かり易くて良いと言う方もいるはずですが、メーカーによっては、一括表示枠の近接した箇所に、法令で指定された以外の情報を自主的に掲載している場合も少なくありません。表示欄は、ぜひ注意深く見て頂きたいものです。例えば図2のように、義務表示ではない品目については、商品によって違いがあるからなのです。

<図2>

## 自主的なアレルギーの任意表示

### 27品目を対象に表示した商品



### 25品目を対象に表示した商品

この製品には、下表のアレルギー物質の内、色がついているものを含む原材料を使用しています。

小麦	そば	卵	乳成分	落花生
えび	かに	あわび	いか	いくら
オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ
さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉
まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

加工食品に含まれるアレルギーについて、特に詳細な情報が必要な折は、まずメーカーに問い合わせることをお勧めします。同じ商品であっても、品質改良がなされると原材料の一部が変更となったり、製造工程などに変更がある場合があるからです。自身の経験で判断するのは避けるべきです。

さて、新表示の商品は、いつ頃店頭に並ぶのでしょうか？今回の法令は、事業者にとって表示の仕組みが複雑化し、特に、アレルギー表示の仕方について、消費者庁と事業者側とのコミュニケーション不足などから、食品包材の改版はあまり進んでいない模様です。また、前回紹介した一般消費者が閲覧できる「製造所固有記号のデータベース」は28年度にスタートすることから、そうした状況を考慮している事業者も多いのではないのでしょうか。

最後にクイズです。先日、大手製パンメーカーの商品の一部に、新基準で表示された菓子パンをようやく見つけました。図3は、このパンの表示です。どこが新基準の表記でしょうか？ヒントは、前回紹介した「ぱっと見てわかる」新・旧表示箇所」にあります。

<図3>

### 新基準で表示された菓子パン

名 称	菓子パン				
原材料名	小麦粉、マーガリン、砂糖、発酵バター入りファットスプレッド、卵、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、食塩/乳化剤、香料、イーストフード、酸化防止剤(V.E)、カロチン色素、V.C.、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)				
内 容 量	1個	消費期限	表面に記載	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者					

製品に白い粉が付着している事がありますが、小麦粉ですので安心してお召し上がりください。開封後は消費期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。



本製品には、下記の■で示したアレルギー物質を含む原材料を使用しています。

卵	乳	小麦	えび	かに
そば	落花生	あわび	いか	いくら
オレンジ	バナナ	豚肉	牛肉	くるみ
ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも
りんご	ゼラチン			

栄養成分表示 (製品1個当たりの標準値)

エネルギー	386kcal
たんぱく質	3.4g
脂 質	23.5g
炭水化物	40.1g
食塩相当量	0.59g

この表示値は、目安です。

今回は、多くの商品が新基準の表示に切り替ったころ、皆さんが感じた新アレルギー表示の評価や課題などについて考えてみたいと思います。

<参考資料>

1. 消費者庁：食品表示部会第5回加工食品の表示に関する調査会資料（平成26年4月17日）
2. 消費者庁：食品表示部会第6回加工食品の表示に関する調査会資料（平成26年6月5日）
3. 食品表示法（平成25年6月28日法律第70号）
4. 食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）
5. 食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）
6. 食品表示基準Q&Aについて：別添アレルギーを含む食品に関する表示（平成27年3月30日消食表第140号）

#### 4、賛助会員からのメッセージ

★ニチモウバイオティックス株式会社 抗アレルギー素材『イムバランス』の情報サイトを公開しました！★

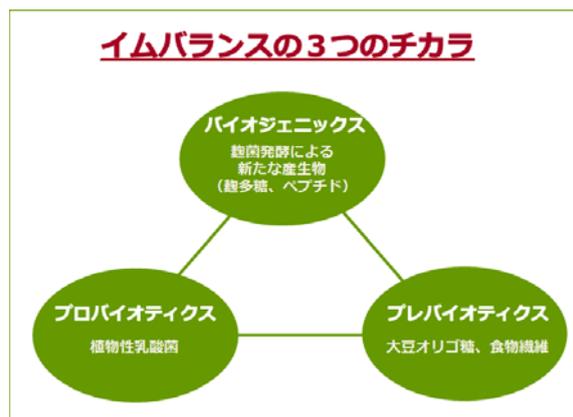
抗アレルギー素材『イムバランス』の情報サイトを公開しました！  
アレルギーや免疫の働きに関する情報も掲載しています。  
ぜひご覧ください！

(ニチモウバイオティックス株式会社 発)

あけましておめでとうございます！ニチモウバイオティックスと申します。本年も皆さまにとって素晴らしい一年になりますようお祈り申し上げます。

さて、私どもは、「大豆」と「麹菌」を主原料に独自の発酵技術（特許取得）で開発した健康食品素材および健康食品を販売しています。

中でも「脱脂大豆」を「(味噌) 麹菌」で発酵させた「イムバランス」は、植物乳酸菌の「プロバイオティクス」、食物繊維、大豆オリゴ糖の「プレバイオティクス」、そして麹多糖類の「バイオジェニクス」と3つの相乗効果により乱れた免疫バランスを整える働きが確認されています。



私たち、ニチモウバイオティックスでは、1990年に「イムバランス」を開発して以来、その有効性を解明するため、米国マウントサイナイ大学や東京農工大学などの大学機関と共同研究を行なってきました。

今回公開した『イムバランス情報サイト』は、素材の特徴を詳しく紹介するとともに、これまでの研究で確認されているイムバランスの優れた機能性をわかりやすく紹介しています。

また、免疫やアレルギーなどのイムバランスの機能性に関わる周辺情報やイムバランスを利用された方の体験談もコンテンツに加えています。

《画像：「イムバランス情報サイト」TOP》



《画像：「イムバランス体験談」ページ》



アトピー性皮膚炎、花粉症や食物アレルギーなどに悩まされる人は、いまや日本人の約3人に1人といわれています。それだけではなく、まだ症状が出ていない人を含めると、アレルギー体質の人はなんと8割にも達するという報告もあります。

『イムバランス情報サイト』では、イムバランスの情報やアレルギーに悩む人にとって有効な情報を発信していく予定です。ぜひ、一度のぞいてみてくださいね！

「麹菌」をイメージしたキャラクター「コージくん」と大豆をイメージした「ソイちゃん」が皆さんをお待ちしています！



▼▼「イムバランス情報サイト」▼▼

<http://immubalance.jp/>

■『イムバランス+ギャバ』(180粒) \*1日6~9粒目安 ¥4,800円(税込)

<http://isolacom.jp/SHOP/Imm-RG001.html>

↓↓ニチモウバイオティックスのホームページ↓↓

<http://www.nichimobiotics.co.jp/index.html>

---

#### 4、賛助会員からのメッセージ ★★石井食品株式会社 食物アレルギー配慮食品 ご紹介★★

---

食物アレルギーの方へおいしい食事を

石井食品の食物アレルギー配慮食品「いっしょがいいねシリーズ」のご紹介！

◇特定原材料7品目不使用(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生 不使用)

◇食物アレルギー配慮施設で生産しています。

◇石井食品のアレルギー配慮食品は、食物アレルギーの原因となる食材を除去するだけでなく、食材の旨味や栄養を最大限に生かせる食品の提供に取り組んでいます。

- ・無添加調理...当社の製造過程においては食品添加物を使用しておりません。  
食材本来のおいしさを最大限に引き出し、食品添加物を使わない本来のおいしさにこだわっています。
- ・厳選素材...おいしい商品をつくるため、品質を確認した食材だけを使用しています。  
醤油も小麦を使用せず大豆のみで作った醤油などにこだわっています。
- ・原材料履歴管理...商品それぞれの食材の産地や収穫日など一つひとつの原材料の履歴や由来原材料を当社ホームページにて公開しています。

今回は「いっしょがいいねシリーズ」の代表商品2品についてご紹介致します。

ぜひ、一度お試しください。よろしくお願ひ致します。

石井食品株式会社のホームページ

<http://www.ishiifood.co.jp>

---

## 5、各地からのお便り 第8回「アレルギー大学 in 沖縄を終えて」

一般社団法人 アレルギー対応沖縄サポートデスク 沼田 ゆみ

---

こんにちは。アレルギー大学 in 沖縄、運営スタッフの沼田です。

12月6日（日）で無事に終了する事が出来ました。

参加者の方は職種も年齢も様々でした。私自身もアレルギー大学が沖縄で開催されるという事もあり、参加者同様とても楽しみにしておりました。

各講座、学びたいという皆さんでいっぱいの会場。真剣に講座に耳を傾け、たくさんメモを取る姿。どんどん出てくる質問。受講者の方々の姿勢に意識の高さを感じました。

アンケートでの一番困っている事は？という欄には「アレルギー児への対応」「現場の対応方法」「情報・知識の無さ」「現場の方々の温度差」等の声があがりました。こういったことから、受講を希望された方が多かったようです。また、患者家族の方の参加も多かったように思います。

実習では、皆さん各グループで手分けし、楽しく作りながら、アレルギー食を体感してもらいました。アレルギー食と言うだけで抵抗があったという参加者は「美味しかった」「アレルギー食のハードルが下がった」「現場でも積極的に対応していきたい」という嬉しいお言葉を頂きました。

一番印象的だったのは、実習を通し受講者の方々同士のコミュニケーションが取れ、それぞれが抱えている問題を話し合ったり、保護者の生の声に胸を痛めたり、更なる課題点が出てきたりと、いろいろな想いが交錯した点です。こう言った交流の場はなかなかないので、とても貴重だったという声がとても多かったです。

沖縄は基礎・初級のみのお話ですが、まず、アレルギーとは、という基礎的なところを皆さんで学び、県全体の知識・対応の底上げをつちかかっていきたいと思っております。

私自身アレルギー児の母として、とても大きな収穫があった充実した開講となりました。

皆様のご協力・ご理解に感謝致します。次年度も引き続き運営に励みたいと思っております。

---

## 6、インターネットアレルギー大学のご案内

---

インターネットアレルギー大学は、アレルギー大学は日程が合わない、会場までが遠い、託児がないと無理と言う声にお応えして、インターネットを介して、在宅のままアレルギーについて学んでいただく通信教育講座です。講座は「第9期アレルギー大学 愛知会場」での講義を配信しております。アレルギーの基礎知識から、園や学校などにおけるガイドラインの解説、集団給食、食育などのアレルギー全般を各専門分野で活躍中の全国トップレベルの講師陣が熱心に伝える満足感たっぷりの講座です。コースは初級から上級までございます。1年間の受講期間中はいつでもインターネット（動画配信）で復習できます。

この講座によって皆さんが、アレルギーに対して正しい知識を得て、ご活躍されることを願っております。

詳しい内容はこちらのパンフレットでご確認ください。

[http://alle-sien-net.sakura.ne.jp/wp-content/uploads/2013/03/net\\_9alledai.pdf](http://alle-sien-net.sakura.ne.jp/wp-content/uploads/2013/03/net_9alledai.pdf)

お申し込みはこちらから

<http://www.alle-net.com/i-alledai/i-alledai08-01/>

皆様のお申し込みをお待ちしております。

---

## 7、書籍『おいしく治す食物アレルギー攻略法』大好評販売中♪

---

～あいち小児保健医療総合センターで、これまでに蓄積してきた食物アレルギーに対する食事指導のノウハウをまとめた一冊～

本書は、第31回日本小児難治喘息・アレルギー疾患学会（2014年6月28日～29日、名古屋）において発行した記念誌を、認定NPO法人アレルギー支援ネットワークから再発行したものです。伊藤浩明先生監修の下、あいち小児保健医療総合センターアレルギー科で実際に使用している資料を「資料編」と「解説編」にまとめた一冊です。

昨年11月の発売からまもなく1年。第1刷は半年ほどで完売し、第2刷入荷後も日本全国からたくさんのご注文・お問合せを頂戴しております！通常はアレルギー支援ネットワーク直販のみとなっておりますので、ご注文は下記URLよりお申し込みください。ご注文をお待ちしております。（関連学会等では書店にて委託販売をお願いしている場合もございます。）

♪ご注文はこちらから↓↓♪

<http://alle-net.com/cart/book3/cart.cgi>

### 【※ご注意※】

この「攻略法」は原則として、各医療機関の医師の診断と指導の下に管理栄養士が食事指導を行うことを想定して作られています。食物アレルギーの基礎的な内容を網羅した解説ではありませんので、一般的な知識は成書や研修会などで学習した上でご利用ください。

一般の方は必ず主治医の指導の下でご活用下さい。

---

## 8、【2015年度】「アナフィラキシー対応とアドレナリン自己注射器」講習会のお知らせ

---

学校や園でアナフィラキシーのリスクを持った子どもたちへの対応が、教育・保育の現場で大きな課題になっています。教育・保育関係の先生および保護者を対象として、エピペンの使用を含むアナフィラキシー対応に関する講習会を2013年度より企画して大変好評を頂いている講習会です。

2015年度の講習会開催日のご案内を致します。

日程は、2015年12月1日（火）・2016年3月24日（木）に開催致します。  
会場・開催時間・内容等はチラシ内容をご確認の上お申し込みください。

---

## 9、アレルギーっ子の防災 第27回「防災講座－7：地震を知る（被害想定と目標設定）」防災士 中根輝彦

---

メルマガをお読みの皆さん、こんにちは。防災士の中根輝彦です。  
今回は被害想定と目標設定についてのお話です。

日本は地震大国と言われるように、地震をはじめ多くの自然災害に襲われ、多大な犠牲を払ってきました。過去の経験を教訓として次の災害に備えるため、各方面防災の対策が進められています。中央防災会議（内閣府）は、いろいろな専門調査会を設置して被害予想や対策（の方針や概要）をまとめ、各種政策への展開を促しています。インターネットの「内閣府防災情報のページ」には、これまでに調査報告された災害の想定・被害予想・対策概要などがまとめられています。東海地震、東海・東南海地震、南海トラフ地震、首都直下地震、中部圏・近畿圏直下地震、日本海溝・千島海溝周辺海溝型地震などの情報が掲載されていますので、自分が住んでいる地域でどんな地震が予想されているか、確認してみてください。

「内閣府防災情報のページ」を確認したけど、自分が住んでいる地域には被害予想がない！って方はいますか？気象

庁や日本気象協会などの地震情報ページによれば、毎日のように全国で地震が発生しているのに、なんで中央防災会議の専門調査会是一部の地震についてしか対策の検討をしないんだろう？とか、不公平じゃない？とか、兵庫県南部地震（1995年）、新潟県中越地震（2004年）、東北地方太平洋沖地震（2011年）の専門調査会がなかったのはどうして？とか思ったりしませんか？

実は、中央防災会議の調査は100%完ぺき（理想的な対応）ではないんです。このような表現をすると関係者から叱られそうですが、実際、前述のように検討されていないけど被害が出てしまった災害もあります。なぜでしょう？個人的な推測ですが、

- 1) すべての災害について調査報告するだけの時間・費用・人材がない
- 2) 地球科学や災害史など、専門家による調査をもってしても予想できない災害もある
- 3) 調査報告の結果は政策に反映され、社会的影響も大きいので、費用対効果が優先される

といったことが考えられると思います。これらの考え方は、国全体を守る（全体最適）という視点で事が進みますから、個人の事情（個別最適）はあまり配慮されません。都道府県や市町村の地域防災計画で対応するか、自助・共助でなんとか…ということになります。行政は、災害発生の確からしさ（歴史的経緯や、地球規模の変動などの根拠がある）に納得性があり、専門家により被害想定がなされ、それらに対応できる対策が立案できるものしか取り組んでいないということです。

目標設定はどうでしょうか？どれだけの対策をすればよいでしょうか？行政の防災対策は、税金を使って実施する以上は無駄使いできませんし、納税者の納得性を得るためには、できるだけ詳細に正確に被害予想をして、対応策を決めていくことになります。その根拠となるのが、被害想定です。想定されたものしか対策できませんし、過不足がないかもこれらをもとに評価することになります。実際のところ、地域防災計画を調べてみると、十分な対策となっていない例が多く、それぞれの分野の当事者から不満の声を聴くことが多いようです。

災害対策本部が設置されるのは震度〇以上？学校が児童生徒を帰宅させるのは？ライフライン・交通機関・銀行ATMが止まるのは？いろいろと対応の基準があります。だいたい震度5以上で対応が変わるところが多いですが、逆説的には、震度4は通常対応＝最小限の対策目安、これ以下の災害はみんな（自分で）対策してあたりまえとも言えます。

十分な対応でないと行政を批判するのではなく、防災対策にも限界があり、現実的な対応をしていかざるを得ないということを理解し、納得できない部分は自分で上乘せの対策をすべき（＝自助）と心得ましょう。阪神淡路大震災以降、地域の自主防災組織による共助の重要性が叫ばれ、各地で活動が活発化している背景が、ここにも表れています。社会の複雑化やニーズの多様化が進み、今後もさらに進むなら、やがて、公助は破たんするかもしれません。自助・共助はさらに重要度が増してきます。

次回は、地震被害として考えられることを具体的に考えてみたいと思います。

防災士 中根輝彦

日々つぶやいています。

Twitter : @TeruhikoNakane

facebook : teruhiko.nakane

内容は筆者個人の考え方に基づくものです。アレルギー支援ネットワークを代表するもの、方針を反映したものではありません。

ご意見ご感想をいただくと嬉しいです。

次の原稿を書く励みになります。アレルギー支援ネットワークの事務局まで、お寄せ下さい。

宛先 : [info@alle-net.com](mailto:info@alle-net.com)

---

## 10、おすすめ♪勉強会・イベント情報のお知らせ

### ★「食物アレルギーの正しい知識と対処法」ぷちヴェール日進★

---

来年1月16日午後2時より、NPO法人アレルギー支援ネットワーク中西里映子常務理事を講師にお迎えし、食物アレルギー、アトピー性皮膚炎、ぜん息・・・アレルギーとは？アレルギーについての基礎的知識から日常生活で気をつける点など「食物アレルギーの正しい知識と対処法」について、わかりやすくお話していただきます。講演後は講師へのご質問やご相談も承ります。  
詳しくは下記のとおりです。

日時：平成28年1月16日（土）午後2時～4時

場所：日進市北部福祉会館 集会室1. 2

参加費：100円（資料代など）

申込・お問合せ：ぷちヴェール日進アレルギーの会 [nisshin.aller.net@gmail.com](mailto:nisshin.aller.net@gmail.com)までご連絡ください。

※氏名、電話番号またはメールアドレス、複数人で参加希望の方は参加人数をお知らせください。

チラシはこちらから10-①

---

## 10、おすすめ♪勉強会・イベント情報のお知らせ

### ★★「みんなで学ぼう災害の備え ～アレルギー疾患を持つ子どもの災害対策～」 東郷アレルギーの会★★

---

東郷アレルギーの会は、活動を始めて2年目に入りました。  
月に一度、東郷町いこまい館 町民活動センターにて交流会を開催しております。  
今月23日（土）には「みんなで学ぼう災害の備え ～アレルギー疾患を持つ子どもの災害対策～」を企画し、家族や地域の方とふれあいながら、防災への意識を高め、食物アレルギーのことを知ってもらう機会にしたいと思っております。

日時 2016年1月23日（土） 14時30分～16時30分

場所 東郷町民会館 大会議室（2階）

愛知郡東郷町春木北反田14番地

- 内容
- 1 食物アレルギーとは かんどこどものアレルギークリニック 漢人直之院長
  - 2 東郷町の防災について 安全安心課
  - 3 災害に関わる活動について 社会福祉協議会
  - 4 東郷町での防災活動 NPO法人あいち防災リーダー育成支援ネット 加藤千恵子さん
  - 5 アレルギー疾患を持つ子どもの災害対策 アレルギー支援ネットワーク 中西里映子さん

参加費 無料

申し込み 東郷アレルギーの会 [togo.aller.net@gmail.com](mailto:togo.aller.net@gmail.com)

参加者全員の氏名、年齢（子どものみ）、お住まいの地域、電話番号を記載し、1月18日（月）までに送信ください。

問い合わせ 東郷アレルギーの会 [togo.aller.net@gmail.com](mailto:togo.aller.net@gmail.com)

認定NPO法人 アレルギー支援ネットワーク

TEL 052-485-5208

URL [info@aller-net.com](mailto:info@aller-net.com)

主催 東郷アレルギーの会

東海アレルギー連絡会

協力 認定NPO法人 アレルギー支援ネットワーク

後援 東郷町

本事業の一部は真如苑「市民防災・減災活動助成金」を受けて実施いたします。

---

## 10、おすすめ♪勉強会・イベント情報のお知らせ

★★★「第29回 豊橋男女共生フェスティバルに参加します！」RIN♪RIN♪豊橋アレルギーっ子の会★★★

---

第29回 豊橋男女共生フェスティバルに参加します！

<http://www.city.toyohashi.lg.jp/23934.htm>

開催日：2016年1月24日(日)

会場：ライフポートとよはし

主催：豊橋男女共生フェスティバル実行委員会  
豊橋市

RIN RIN♪豊橋アレルギーっ子の会 企画

分科会

『子どものアレルギー～治療と予防の最新情報～』

時間：10：40～12：00

会場：2階 男女共同参画センター 研修室

講師：杉浦 至郎先生

(あいち小児保健医療総合センター アレルギー科医長)

(医師紹介)

愛知県豊橋市出身。豊橋市民病院小児科でご勤務後、あいち小児保健医療総合センターアレルギー科医長にご就任される。アレルギーにおける最先端の医療で、子どもたちの診療をされています。

プログラム

10：40 分科会 開会のあいさつ

10：45 『子どものアレルギー～治療と予防の最新情報～』

杉浦 至郎先生

11：40 『豊橋市の学校給食におけるアレルギー対応の現状』

豊橋市教育委員会 保健給食課

12：00 閉会

《企画内容》

子どものアレルギー、治療は？予防は？小児アレルギーを専門に診ているお医者さんから最新の情報を学びましょう。また、豊橋市教育委員会保健給食課より、豊橋市の学校給食におけるアレルギー対応の現状についてお話いただきます。申し込み不要ですので、ぜひご参加下さい。

豊橋男女共生フェスティバルでは、その他にも 様々な企画が盛りだくさんです。ご家族皆さままでのご参加お待ちしております。

第29回 豊橋男女共生フェスティバル

RIN RIN♪豊橋アレルギーっ子の会 企画

分科会『子どものアレルギー～治療と予防の最新情報～』

---

## 10、おすすめ♪勉強会・イベント情報のお知らせ

### ★★★★「災害対策シンポジウム in 蒲郡」アレルギーっ子の会蒲郡★★★★

---

いつどんな形でやって来るかわからない災害、あなたの備えは大丈夫ですか？  
各分野の専門家の方々のお話を聞いて、一緒に考えましょう！

日時：平成28年2月15日(月) 10時～12時 (受付9時30分～)

場所：蒲郡市保健医療センター講座室 蒲郡市浜町4番地

内容：

★アレルギーの基礎知識・・・加藤泰輔医師（あいち小児保健医療総合センターアレルギー科 元蒲郡市民病院小児科）

★蒲郡市の防災と災害ボランティアについて・・・蒲郡市役所 総務部 防災課

★地域での防災活動について・・・蒲郡市防火クラブ会長

★健診時の相談内容について・・・蒲郡市健康推進課 保健師

座長：アレルギー支援ネットワーク 中西里映子様

参加無料です

#### ♪お申込み

参加者氏名、お住まいの地域、電話番号もしくはメールアドレスを書き込み

アレルギーっ子の会蒲郡 [allergy\\_gama@gmail.com](mailto:allergy_gama@gmail.com)

までメールで申し込んでください。

締め切り2月8日(月)

#### ♪お問い合わせ

アレルギーっ子の会蒲郡 [allergy\\_gama@gmail.com](mailto:allergy_gama@gmail.com)

認定NPO法人アレルギー支援ネットワーク TEL 052-485-5208

URL [info@alle-net.com](mailto:info@alle-net.com)

主催 アレルギーっ子の会蒲郡 東海アレルギー連絡会

協力 認定NPO法人 アレルギー支援ネットワーク

本事業の一部は真如苑《市民防災・減災活動助成金》を受けて実施致します。

---

## 11、「アレルギー児の親の交流会」開催のお知らせ

---

食物アレルギー、アトピー性皮膚炎、ぜん息など、アレルギーのお子さんの事、アレルギーかな？と、お悩みのある方、スキンケアや食事の事、園や学校についてなど、私たちと一緒に話をしませんか？どこの交流会へも参加可能です。

交流会を実施している区外、或いは近郊の市町にお住まいの方の参加やお問い合わせも多く、ご要望の多いところから順に交流会の開催準備をすすめています。

会に参加ご希望の方は、アレルギー支援ネットワーク事務局までお気軽にお問い合わせください。

皆さまのご参加をお待ちしております。

【対象】0歳～中学生位までのアレルギー児の保護者

【参加費用】各交流会に確認して下さい。

【各地の患者会】

<http://www.alle-net.com/network/network04/network04-03/>

【アレルギー支援ネットワーク事務局】

電話：052-485-5208

URL：http://www.alle-net.com/

---

12、Gooddo（グッドウ）でアレルギー支援ネットワークを応援して下さい！！

---

アレルギー支援ネットワークは、ソーシャルグッドプラットフォーム gooddo（グッドウ）に参加しております。

<http://gooddo.jp/gd/group/allesien/?md=fb>

上記のリンクから gooddo のアレルギー支援ネットワークのページに行き、毎日ぜひ『応援する！』をクリックして下さい。（クリックにお金はかかりません）

クリックによって 20～1000 ポイントがアレルギー支援ネットワークの支援のために加算され、ポイントに応じて応援企業から支援金が「アレルギー支援ネットワーク」に届けられます。

他にも gooddo 内ではいいね！やお買い物でもご支援頂く事ができます。

ぜひ「応援する！」「いいね！」でご支援、ご協力をお願いいたします！

<http://gooddo.jp/gd/group/allesien/?md=fb>

▼gooddo（グッドウ）とは？

自分の応援したい社会貢献団体を、誰でも、今すぐ、簡単に応援することができるソーシャルグッドプラットフォームです。

ご不明な点がございましたら、お問い合わせください。

お問い合わせ：info@alle-net.com

-----  
=====

★メールアドレスの変更や、このメールマガジンに関するお問合せは

asn-mailmagazine@alle-net.com（メルマガ編集部）までお願いします。

また、今後、アレルギー支援ネットワークのメールマガジンを希望されない方は、お手数ですが、件名に「配信停止希望」と書いてメールをお送りください。（メールマガジン配信準備の都合上、配信停止手続きと行き違いでお届けする場合がございますが、ご了承ください。）

★メルマガの転載について

無断転載・転送を禁じます。アレルギーの会などが活動で使用する場合は、メルマガ編集部 asn-mailmagazine@alle-net.com までお尋ねください。

なおメールマガジンのメールアドレスには、返信はできません。ご注意ください。

☆☆☆みなさまからのご質問を募集中！アレルギーや支援ネットワークに関することなんでも OK です。ぜひお気軽にどうぞ☆☆☆

-----

★みなさまからのご要望、お便り、アレルギーについての疑問などお寄せください。

発行/編集 認定 NPO 法人アレルギー支援ネットワーク

◇事務局◇

453-0042 名古屋市東区大秋町 2-45-6

▽TEL：052-485-5208      ▽E-mail：info@alle-net.com

☆◆-----