

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



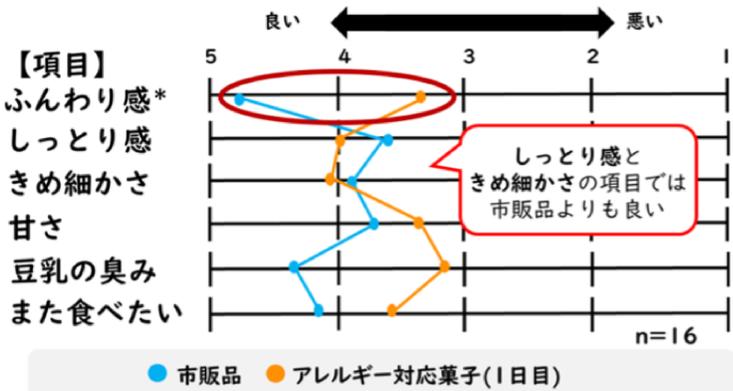
① シフォンケーキの開発

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み込みが決定。

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

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

おおいた地域連携プラットフォーム 令和7年度 フィールドワーク支援事業 実施報告



別府大学 食物栄養科学部 食物栄養学科

教授 高松 伸枝 / 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 5名

連絡先: takamatsu@nm.beppu-u.ac.jp

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



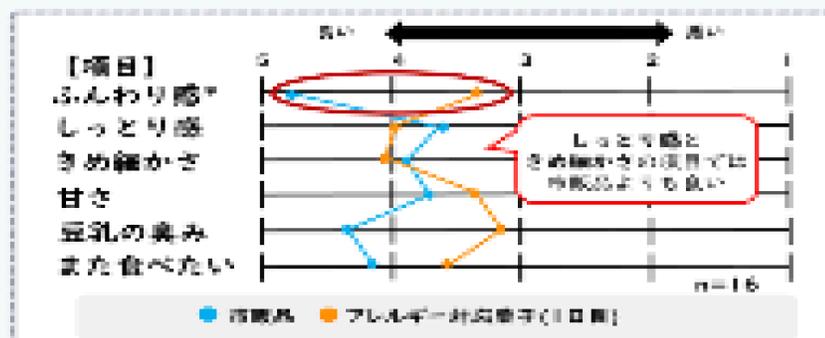
① シフォンケーキの開発

原因食物として頻度の高い鶏卵・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と比較して「きめの細かい気泡」を実現。小型焼成で高さを確保。



② カヌレの開発

米粉に「上新粉」を配合し、内部特有の柔らかく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した。



シフォンケーキの嗜好評価 (5段階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一方 (Spearman順位相関係数 $p=0.038$)、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実施し例年を超える会場が満席参加があった。「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。



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」に本成果の組み込みが決定。

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 (玖珠町)
- (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