

原 著

栄養学および保育専攻大学生における食物アレルギーについての意識調査

¹東京女子医科大学医学部小児科学（主任：大澤眞木子教授）²らいず丘の上診療所イケヤキヨコ^{1,2}・カトウ イクコ¹・オオサワマキコ¹
池谷紀代子^{1,2}・加藤 郁子¹・大澤眞木子¹

（受理 平成24年12月27日）

A Study to Determine the Level of Awareness of Food Allergies
among Dietetics and Nursing University StudentsKiyoko IKEYA^{1,2}, Ikuko KATO¹ and Makiko OSAWA¹¹Department of Pediatrics, Tokyo Women's Medical University School of Medicine²Raizu Okanoue Clinic

We examined the level of awareness of food allergies among university students who specialized in dietetics and nursing by using a questionnaire that comprised 25 questions. The students specializing in dietetics were interested in food and nutrition, and therefore had more knowledge about food allergies.

The students specializing in nursing were interested in childcare, and hence took food allergies into account while planning the diet of children. The incidence of having a family member with diabetes mellitus, hypertension, obesity, hypercholesterolemia, or osteoporosis was significantly high among the dietetics students. There is a possibility that the prevalence of these diseases in their families made the students more inclined towards studying dietetics. However, statistical significance was not observed with regard to the prevalence of allergic diseases among family members, indicating that awareness of allergic diseases may not have influenced the choice to specialize in dietetics.

For dietitians and nurses, knowledge about food allergies is indispensable and has very important relevance in their fields. We hope to improve the quality of life of people with food allergies by improving awareness of food allergies among dietitians and nurses.

Key Words: food allergy, questionnaire, dietetics, nursing, university students

緒 言

食物アレルギーとは、「食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して、生体にとって不利益な症状が惹起される現象」であり¹⁾、同じく食物によって引き起こされる不利益な反応であっても、食中毒や食物不耐症などは含まれない。食物アレルギーの原因は、食物中に含まれるタンパク質であり、それ以外の脂質や糖質などでは、基本的に食物アレルギーは起こらないとされている。

食物アレルギーの有病率は、乳児が約10%、3歳児約5%、学童以降1.3~2.6%程度で、日本における全年齢の有病率は1~2%と推定され、日常臨床でよ

く遭遇する疾患のひとつとなっている。食物アレルギーの治療の原則は「正しい診断に基づいた必要最小限の原因食物の除去」であるが、日常診療の中では、家庭や集団生活の場での過敏とも思える反応や、過剰な食物制限をみる一方で、知識の欠如、無頓着、誤った認識があることもしばしば経験する。食物アレルギーの食事指導を小児科医のみで行うことは不可能であるから、食の専門家である栄養士が、積極的に食物アレルギー児の栄養指導に関わって、医師が指示したその患者の食べられる範囲を具体的な食品や調理法として患者家族に示し、患者の食生活の幅を広げるような活動をすることが期待される²⁾。ま

た、食物アレルギーが特に乳児、幼児に多いことから、乳幼児の保育に携わる保育士にも、正しい知識をもって子どもたちに関わっていくことが求められる。

このように栄養士や保育士は食物アレルギーの子どもたちの日常に深く関わっている。我々は、大学で専門教育を受ける前の学生の食物アレルギーに関する知識や関心を調べることにより、大学での栄養士、保育士養成教育に貢献することができるのではないかと考え、東京家政大学の栄養学専攻と保育専攻の学生を対象に、食物アレルギーに関する意識調査を行った。このような調査を通じて、教育・保育現場、一般社会における食物アレルギーに対する理解を深めていきたい。

方 法

研究を行うにあたり、東京女子医科大学倫理委員会および東京家政大学研究倫理委員会の審査、承認を受けた。

東京家政大学の新入生のうち、家政学部栄養学専攻 91 人、家政学部管理栄養士専攻 138 人、短期大学部栄養科 183 人の栄養学専攻学生計 412 人と、短大保育科の保育専攻学生 207 人の合計 619 人を対象に自記式アンケート調査票 (Fig. 1) を用いた集合調査を行った。アンケート調査は、入学して間もなくの食物アレルギーについての講義がまだ行われていない 4~6 月に行った。調査票は、年齢、性別、所属 (専攻)、生活環境および状況、専攻の理由、食物アレルギーに関する知識を問う 25 問からなる。

アンケート結果を集計し、学生の専攻別に比較した。また、学生自身のアレルギー疾患の有無や学生の周囲の人の病気と、専攻理由、献立をたてる際のアレルギーの優先順位、食物アレルギーについての知識を比較検討した。集計および統計学的解析は、IBM SPSS Statistics version 20.0.0 を用いて行った。統計学的検定は、t 検定、クロス集計表に基づく χ^2 二乗検定を用い、有意確率 $p=0.05$ とした。

結果および考察

有効回答数は 619 (100%) であった。

性別は全員女性、平均年齢は 18 ± 1.18 歳であった。

大学、短期大学に入学したばかりの栄養学専攻学生は、まだ専門的教育は受けていないが、食についての意識は同年齢の人たちに比較して高いと予想され、食物アレルギーについての関心も深いのではないかと、思われた。また、保育専攻学生は子ども好きであろうと考えられ、子どもに多い疾患である食物アレルギーについても関心があるのではないかと

考えた。

Fig. 2 に、栄養学専攻学生に対する専攻の理由と将来栄養士として働きたいかの回答を示した。専攻の理由 (Fig. 2-1: Question 3) として、「食べることが好き」「資格が欲しい」「栄養学は面白そう」「料理が好き」という回答が上位を占め、食や栄養についての関心の高さから学部を選んでいると考えられた。「資格が欲しい」という答えは多かったが、「就職に有利」と答えたものは少なかった。72% の学生が「将来栄養士として働きたい」と答え (Fig. 2-2: Question 4)、職場としては、食品会社、病院、学校、幼稚園・保育園という答えが多かった (Fig. 2-3: Question 5)。同様に、Fig. 3 に保育専攻学生に対する専攻の理由と将来保育士として働きたいかの回答を示した。専攻の理由 (Fig. 3-1: Question 6) は、「子どもが好き」「資格が欲しい」が多く、子どもに対する関心の高さが学部選択の大きな理由であると考えられた。「就職に有利」という答えは選択肢の中で最も少なかったが、93% の学生が将来保育士として働きたいと答え (Fig. 3-2: Question 7)、いいえと答えた学生はなく、栄養学専攻学生より明確な将来像をもっていると思われた。

Fig. 4 に普段の生活環境と食生活について専攻で比較して示した。実家から通学している学生は保育専攻に多く、栄養学専攻学生は一人暮らしの割合が保育専攻学生より高かった (Fig. 4-1: Question 8)。食事習慣に専攻による差はなく、ほとんどの学生は毎日定期的に 3 食食べていた (Fig. 4-2, 4-3: Question 9, 10)。料理の頻度に関しては、保育専攻学生の 48% がほとんど料理をしないと答えたのに対し、栄養学専攻学生では、日常的に料理をしている学生が有意に多く ($p=0.000$)、栄養学専攻学生の食に対する関心の高さを示していると思われた (Fig. 4-4: Question 11)。

Fig. 5 に学生のきょうだい環境と小さな子どもとの接触について専攻別に比較した。きょうだい環境では、栄養学専攻学生に比べて、保育専攻学生では年下のきょうだいがいることが有意に多かった ($p=0.000$, Fig. 5-1: Question 24)。小さな子どもとの接触 (Fig. 5-2: Question 25) は、栄養学専攻学生に比べて保育専攻学生で有意に多く ($p=0.000$)、日常的に年少者や子どもと接触していることが学生の専攻に影響していると考えられた。

Fig. 6 に献立をたてる際に重要視する項目を自分や家族の場合と幼児の集団の場合で比較して示し

東京家政大学学生の食物アレルギーについての意識調査

<回答方法>

以下の質問に、特に断りのない限りご自分の事としてお答えください。
原則として当てはまる数字を記入するか選択肢に丸をつけてください。

問1 年齢をご記入ください

満	歳
---	---

問2 所属はどちらですか

1	短大栄養科	1
2	大学栄養学専攻	2
3	大学管理栄養学	3
4	短大保育科	4
5	大学児童学科	5

1, 2, 3の方は問3へ、4, 5の方は問6へ進んでください
大学家政学部栄養学科、短期大学部栄養科の方にお尋ねします。

問3 なぜ栄養学を学ぼうと思ったのですか？
よくあてはまるもの(3つまで)に丸をつけてください

1	食べることが好きだから	1
2	料理が好きだから	2
3	人に勧められて	3
4	栄養学が面白かったから	4
5	周囲に食事についての注意が必要な人がいたから	5
6	就職に有利だから	6
7	資格が欲しいから	7
8	なんとなく	8
999	その他()	999
88	わからない	88

問4 将来栄養士として働きたいと思いませんか
(いいえ、わからないと答えた方は問7へ)

1	はい	1
2	いいえ	2
88	わからない	88

問5 問4で「はい」と答えた方は、将来どのような施設で働きたいですか
もっともよくあてはまるもの(3つまで)に丸をつけてください。

1	外食産業	1
2	食品会社	2
3	給食会社	3
4	官公庁	4
5	幼稚園・保育園	5
6	学校	6
7	病院	7
8	福祉・介護施設	8
999	その他()	999

問3, 4, 5に答えた方は、問8に進んでください
大学家政学部児童学科、短期大学部保育科の方にお尋ねします。

問6 なぜ児童学科、保育科を選んだのですか？
よくあてはまるもの(3つまで)に○をつけてください。

1	子どもが好きだから	1
2	人に勧められて	2
3	面白そうだったから	3
4	就職に有利だから	4
5	資格が欲しいから	5
6	なんとなく	6
999	その他()	999
88	わからない	88

問7 将来幼稚園教諭や保育士として働きたいと思いませんか

1	はい	1
2	いいえ	2
88	わからない	88

問8からは全員お答えください
問8 普段はどこで生活していますか

1	実家	1
2	一人暮らし	2
3	寮	3
999	その他()	999

問9 毎日の食事時間は規則的ですか

1	ほぼ毎日規則的	1
2	まあまあ規則的	2
3	あまり規則的ではない	3
4	不規則	4

問10 1日3食食べていますか

1	ほぼ毎日食べる	1
2	時々食べる	2
3	あまり食べない	3
4	いつも食べない	4

問11 どのくらいの頻度で、自炊や料理をしますか

1	ほぼ毎日	1
2	週に数回	2
3	月に数回	3
4	ほとんどしない	4

問12 あなた自身や家族の献立を考える上で何が重要だと思いますか
重要だと思う順に()の中に数字を記入してください
(最も重要と思うものから順に1から8まで)

()	カロリー
()	栄養のバランス
()	好き嫌い
()	アレルギー
()	経済性
()	食材の安全性
()	調理のしやすさ
()	調理時間が短い
その他	()

*上の8項目以外に重要だと思うことがあればその他にご記入下さい

問13 もしあなたが幼稚園や保育園でこどもたちの献立を考えるとしたら、何が重要だと思いますか
重要だと思う順に()の中に数字を記入してください
最も重要と思うものから順に1から8まで

()	カロリー
()	栄養のバランス
()	好き嫌い
()	アレルギー
()	経済性
()	食材の安全性
()	調理のしやすさ
()	調理時間が短い
その他	()

*上の8項目以外に重要だと思うことがあればその他にご記入下さい

問14 食物アレルギーを知っていますか

1	知っている	1
2	知らない	2
3	聞いたことがある	3

問14で、1.知っている、3.聞いたことがあると答えた方にお聞きします

問15 食物アレルギーについてどこで知りましたか

1	学校の授業で	1
2	新聞や雑誌で	2
3	テレビで	3
4	インターネットで	4
5	家族や友人から	5
6	覚えていない	6

問16 「アレルギー物質を含む商品」の表示について知っていますか

1	知っている	1
2	知らない	2
3	聞いたことがある	3

知っている、聞いたことがあると答えた方にお聞きします

問17 「アレルギー物質を含む商品」の表示についてどこで知りましたか

1	学校の授業で	1
2	新聞や雑誌で	2
3	テレビで	3
4	インターネットで	4
5	家族や友人から	5
6	覚えていない	6

問18 「アレルギー除去食」という言葉を聞いたことがありますか

1	聞いたことがある	1
2	聞いたことがない	2

聞いたことがあると答えた方にお聞きします

問19 「アレルギー除去食」についてどこで知りましたか

1	学校の授業で	1
2	新聞や雑誌で	2
3	テレビで	3
4	インターネットで	4
5	家族や友人から	5
6	覚えていない	6

問20 あなたはアレルギーがありますか
「ある」に丸をつけた方は次の問へすすんでください
(ない、わからないと答えた方は問22へすすんでください)

1	ある
2	ない
88	わからない

問21 問20 で、「ある」に丸をつけた方へ、それは何ですか。
当てはまるものすべてに丸をつけてください

1	気管支喘息
2	アトピー性皮膚炎
3	花粉症
4	食物アレルギー
5	薬のアレルギー
999	その他
88	わからない

問22 周囲(家族や親しい友人)に次の病気の方はいますか
ひとつずつについてお答えください

1	糖尿病	ある	ない	わからない
2	肥満	ある	ない	わからない
3	高血圧	ある	ない	わからない
4	腎臓病	ある	ない	わからない
5	痛風	ある	ない	わからない
6	高脂血症	ある	ない	わからない
7	拒食症	ある	ない	わからない
8	骨粗しょう症	ある	ない	わからない
9	アレルギー	ある	ない	わからない
999	その他	ある	ない	わからない

問22で、9のアレルギーが「ある」に丸をつけた方は次の問にお答えください
問23 それは何ですか。当てはまるものすべてに丸をつけてください

1	気管支喘息
2	アトピー性皮膚炎
3	花粉症
4	食物アレルギー
5	薬のアレルギー
999	その他()
88	わからない

問24 あなたは何人きょうだいですか

1	一人っ子
2	二人きょうだいの姉
3	二人きょうだいの妹
4	三人以上のきょうだいの一番上
5	三人以上のきょうだいの中間
6	三人以上のきょうだいの一番下

問25 あなたは小学校に入る前くらいの小さい子どもと遊んだり世話をしたりすることがありますか

1	よくある(週に1回以上)
2	時々ある(月に1回くらい)
3	たまにある(年に1~数回)
4	ほとんどない

質問は以上です。ご協力有難うございました。
今回の調査についてご意見ご感想などがありましたら自由にお書きください

Fig. 1 The questionnaire using in this study.

た。自分や家族の献立の場合は、栄養バランス、アレルギー、食材の安全性が重視され、好き嫌いや調理時間が短いことはあまり重視されていなかった(Fig. 6-1: Question 12)。アレルギーは重要度を高く答えた学生と低く答えた学生のどちらも多かったため、自分や周囲の人のアレルギーの有無とのクロス解析を行ったが、相関はみられなかった(Fig. 7)。

幼稚園や保育園の子どもたちの献立をたてる場合は、アレルギーが1位、以下栄養バランス、食材の安全性と続き、自分や家族の献立の場合に比べ、より「安全」を重視していると考えられた。調理時間の短さや好き嫌い、経済性の重視度は低かった(Fig. 6-2: Question 13)。さらに、栄養バランス、アレルギー、食材の安全性の項目で、専攻とのクロス解析を行ったところ、自分・家族の献立と幼児の献立の両方で、保育専攻学生が有意にアレルギーを重要視していた(Fig. 8)。図には示していないが、栄養バランスは専攻間で有意差は見られず、食材の安全性は幼児の献立で保育専攻学生が有意に重要視していた。

Fig. 9, 10に食物アレルギーに関する知識とそのリソースについての結果を示す。

アレルギー物質を含む食品表示(食品表示)は、食物アレルギー患者が食品選択をするときに重要な役割をはたしている。表示の不適切による健康被害を防ぐ目的で、厚生労働省は平成13年4月1日より食品表示を義務化し、平成14年4月より実質的に適応された。患者数が多い、あるいは症状が重篤である卵、乳または乳製品、小麦、そば、落花生の5品目を法令で規定する特定原材料として微量混入・添加物のレベルでも表示義務ありとし、表示を推奨する特定原材料として19品目を定めた³⁾。その後、推奨品目にバナナ、特定品目にえびとかが追加されて、現在、表示義務7品目、表示推奨18品目が容器包装された加工食品および添加物に表示されている。

栄養学専攻学生の81.8%、保育専攻学生の71.5%が食物アレルギーという言葉を知っていた(Fig. 9-1: Question 14)。食品表示を知っていたのはそれぞれ58.7%と44.9%(Fig. 9-2: Question 16)、除去食を聞いたことがあるのは21.4%と11.1%で(Fig. 9-3: Question 18)、いずれも、栄養学専攻学生の方が有意に知っている学生が多く、食に対する関心の高さを示していると考えた。知識のリソースとしては(Fig. 10-1, 2, 3: Question 15, 17, 19)、テレビ、学校の授業、家族や友人、新聞・雑誌、という答えが多くみられた。インターネットから知識を得たという答えはごく少数だった。食品表示で、専攻による知識のリソースに差がみられた(Fig. 10-2)。

学生本人におけるアレルギー疾患の有病率は高く、自分にアレルギーがあると答えた学生は37%(Fig. 11-1: Question 20)で、アレルギーの種類としては、花粉症、アトピー性皮膚炎、食物アレルギーの順に多かった(Fig. 11-2: Question 21)。学生本人

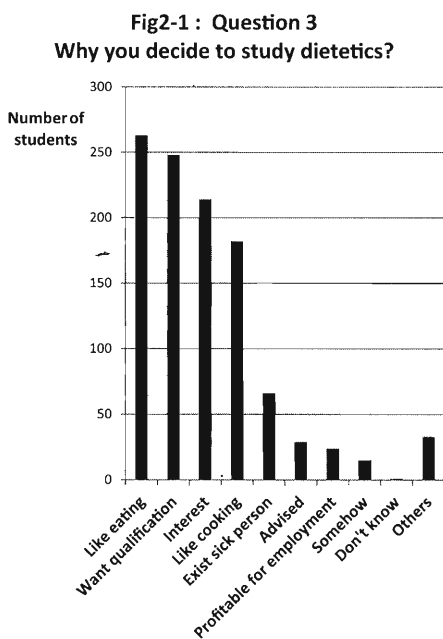


Fig2-2 : Question 4
Do you want to work as a dietitian?

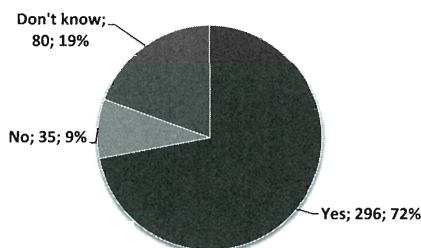


Fig2-3 : Question 5
In what kind of institution you want to work?

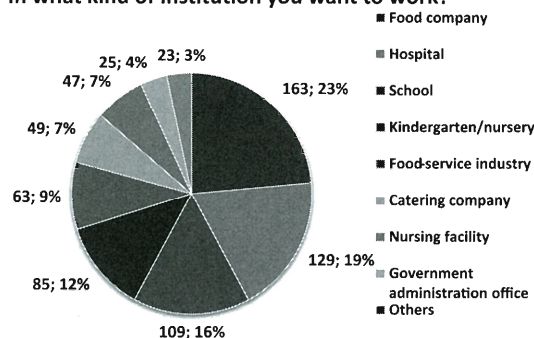


Fig. 2 The answers of dietetic students

- Fig. 2-1: Question 3
- Fig. 2-2: Question 4
- Fig. 2-3: Question 5

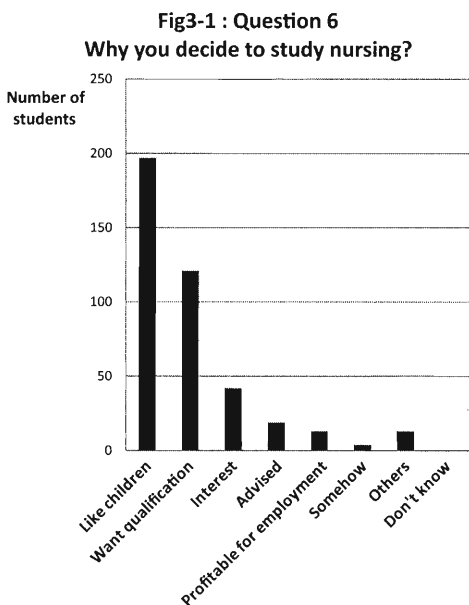


Fig3-2 : Question 7
Do you want to work as a nurse?

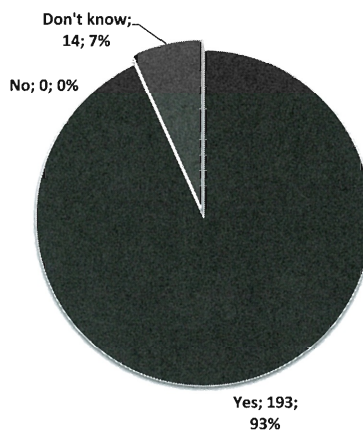


Fig. 3 The answers of nursing students

- Fig. 3-1: Question 6
- Fig. 3-2: Question 7

のアレルギーの有無に専攻による差はなかった。専攻とアレルギーの種類で差がみられ、保育専攻学生に食物アレルギーが多かった (Fig. 11-3, $p=0.039$)。

周囲の人の病気 (Fig. 12) としては、アレルギー、高血圧、肥満、糖尿病が多く (Fig. 12-1 : Question 22)、アレルギーの種類では自身のアレルギーと同

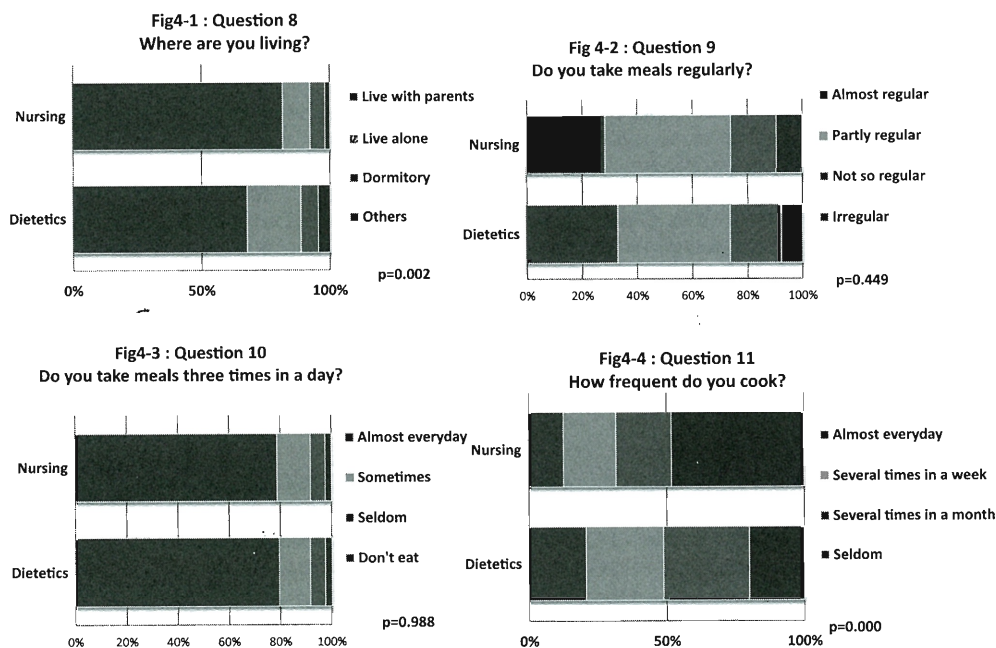


Fig. 4 The living environment, the eating habits and the cooking frequency of students
 Fig. 4-1: Comparing the living environment between dietetics and nursing students
 Fig. 4-2 and Fig. 4-3: Comparing the eating habits between dietetics and nursing students
 Fig. 4-4: Comparing the cooking frequency between dietetics and nursing students

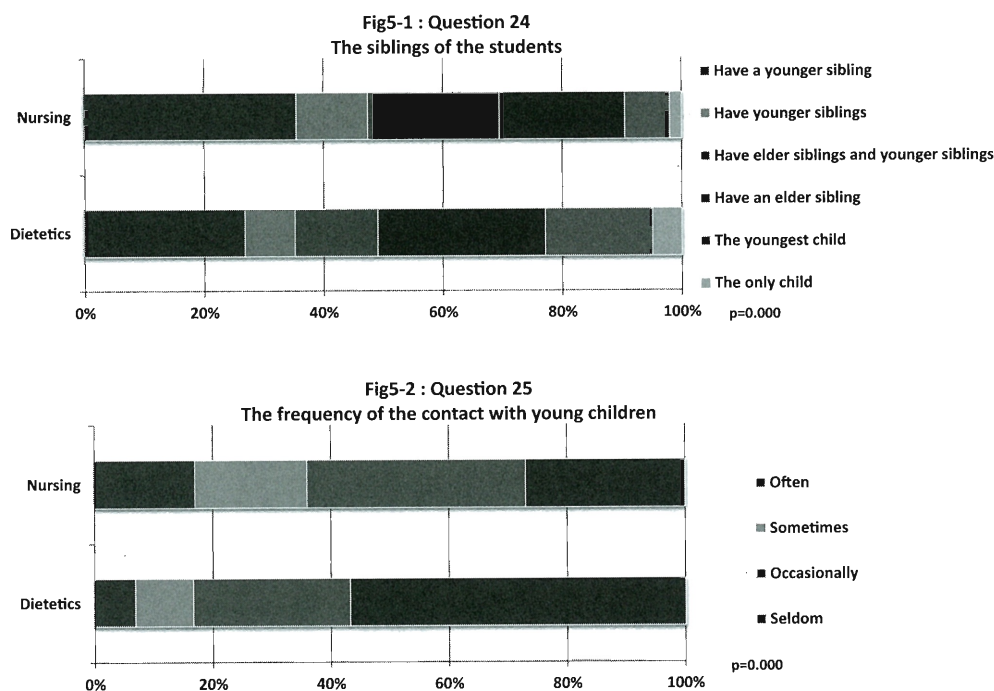


Fig. 5 Siblings of the students and contact with young children.

Fig. 5-1: Comparing the siblings between dietetics and nursing students

Fig. 5-2: Comparing the contact frequency with young children between dietetics and nursing students

様、花粉症、アトピー性皮膚炎、食物アレルギーの順に多かった (Fig. 12-2 : Question 23).

疾患と食物アレルギーの知識について、クロス解析を行った (Table 1, 2). 自身にアレルギーのある

Fig6-1 : Question 12
The order of priority while planning the diet for student's family

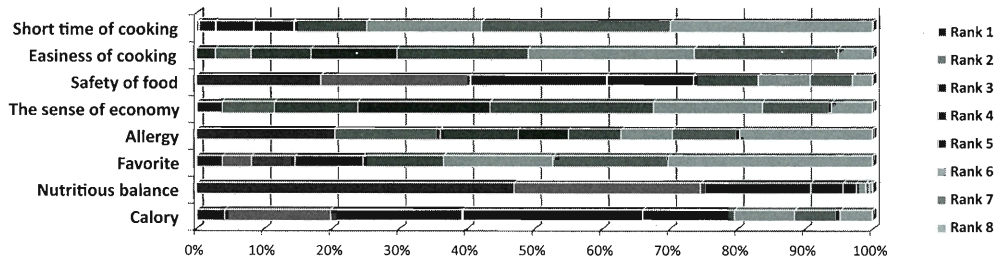


Fig6-2 : Question 13
The order of priority while planning the diet for young children

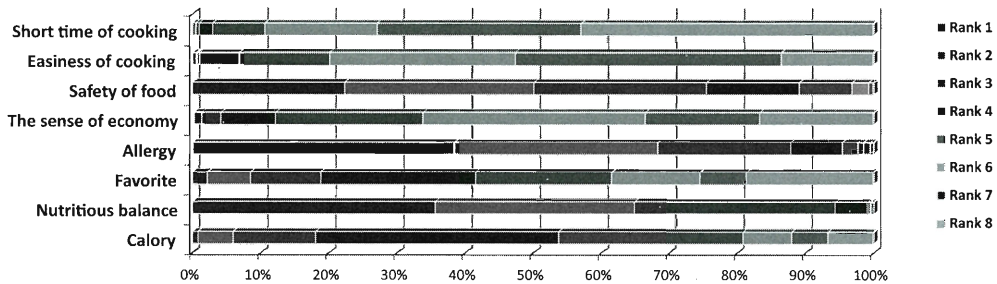


Fig. 6 The order of priority while planning the diet for students' family or for young children.

Fig. 6-1: Showing the rank of priority when the students cook for their family

Fig. 6-2: Showing the rank of priority when the students cook for young children

Fig7-1 : The rank of allergy and the presence of allergic diseases in the students

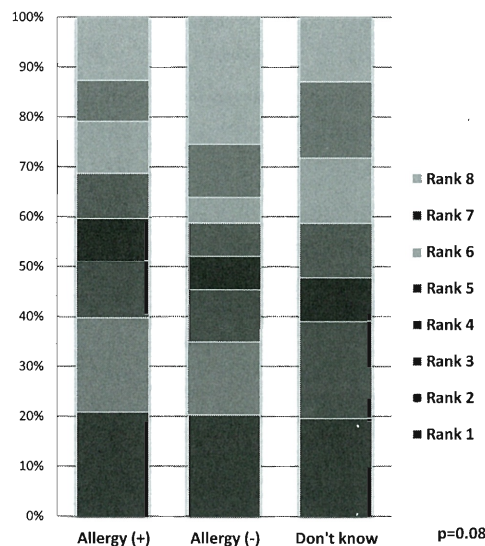


Fig7-2 : The rank of allergy and the presence of allergic diseases in the students' family members

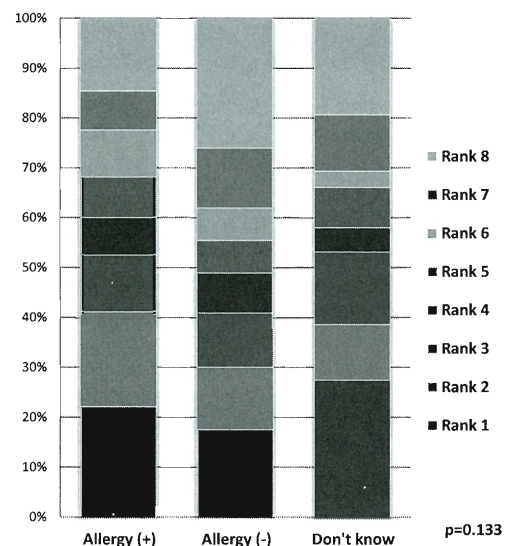


Fig. 7 Cross analysis between the priority of allergy while planning the diet and the presence of allergic diseases

Fig. 7-1: between the rank of allergy and presence of allergic diseases in the students

Fig. 7-2: between the rank of allergy and presence of allergic diseases in the students' family members

Fig8-1 : The rank of allergy and the students' specialization while planning the diet for their family

Fig8-2 : The rank of allergy and the students' specialization while planning the diet for young children

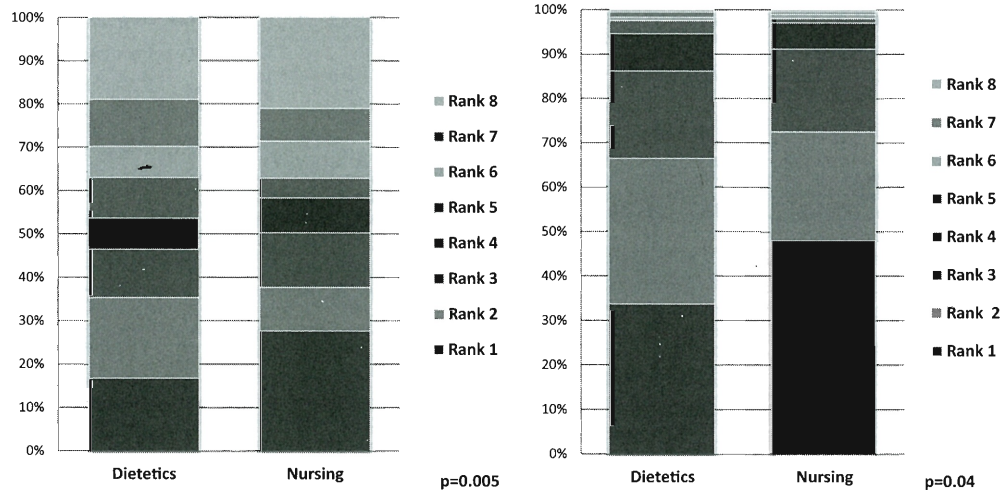


Fig. 8 Cross analysis between the student specialization and the priority of allergy while planning the diet.

Fig. 8-1: While planning the diet for students' family members

Fig. 8-2: While planning the diet for young children

Fig9-1 : Question 14
Do you know "food allergies"?

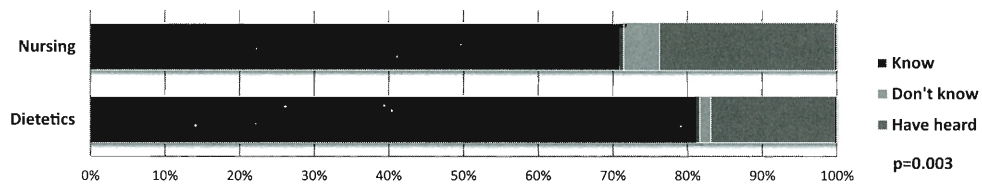


Fig9-2 : Question 16
Do you know "food indication about allergy"?

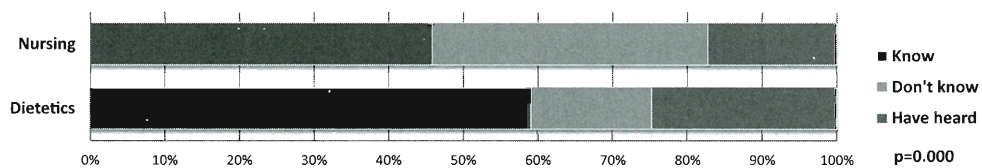


Fig9-3 : Question 18
Have you heard "an elimination diet"?

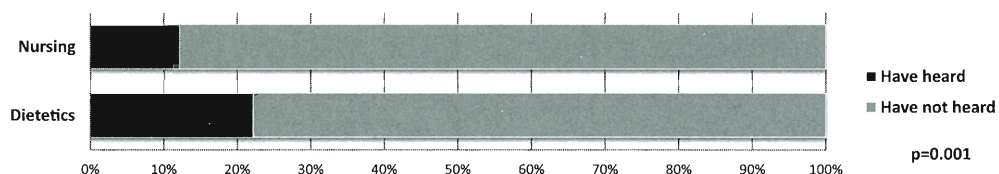


Fig. 9 Comparing the knowledge about food allergies between dietetics and nursing students

Fig. 9-1: Question 14

Fig. 9-2: Question 16

Fig. 9-3: Question 18

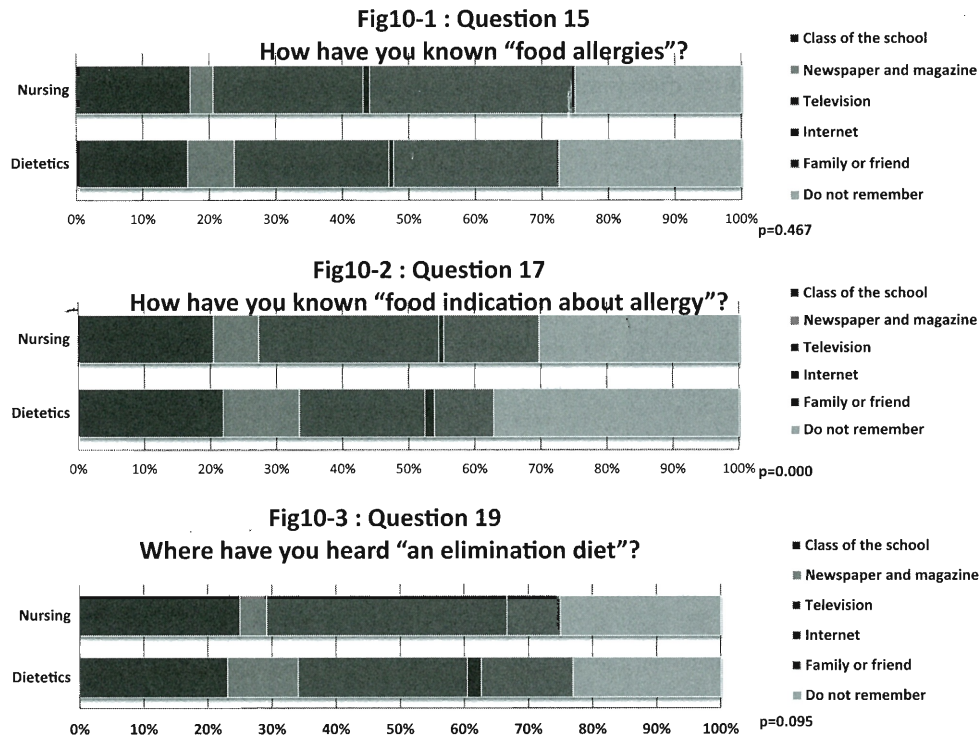


Fig. 10 Comparing the resource of the knowledge about food allergies between dietetics and nursing students
 Fig. 10-1: Question 15
 Fig. 10-2: Question 17
 Fig. 10-3: Question 19

学生は、食物アレルギーを知っており、除去食を聞いたことがあったが、食品表示についてはアレルギーのない学生と差がなかった。アレルギーの種類との関連では、花粉症の学生は食物アレルギーを知っていて、アトピー性皮膚炎と食物アレルギーの学生は有意に除去食を聞いたことが多かった。周囲の人の病気と食物アレルギーに関する知識との関連では、周囲に肥満と高脂血症の人がいる学生は食品表示を知っているが多かったが、糖尿病、高血圧、痛風、腎臓病、拒食症、骨粗しょう症では関連はなかった。周囲にアレルギーの人がいる学生は食物アレルギーを知っていたが、食品表示、除去食については差がなかった。アレルギー疾患の種類と食物アレルギーの知識に有意な相関は認められず、周囲に食物アレルギーの人がいても表示や除去食についての知識は変わりなかった。

周囲の人の病気と専攻のクロス解析 (Table 3) を行ったところ、糖尿病、骨粗しょう症、高血圧、肥満、高脂血症が有意に栄養学専攻学生に多く、専攻志望の理由である可能性が考えられた。アレルギーの場合は専攻による差はなかった。

学童や成人になって食物アレルギーを新規に発症する例や成人期まで持ち越す例は決してまれではないが、食物アレルギーは子どもに多い病気である。今回の調査で、保育専攻学生が知識が少ないにもかかわらず献立をたてる際に食物アレルギーを重要視していたことには、保育専攻学生の子どもの対する関心の高さが影響しているのではないかと考えた。栄養士として働く上で、学校や幼稚園・保育園など直接子どもと接する職場はもちろん、食品メーカーなどにおいても、食物アレルギーと関わる機会は増加傾向にある。栄養士、保育士とも、養成段階である大学、短期大学でしっかり基礎的知識を学び、その後も卒後研修などで食物アレルギーについての新しい知識を得て、専門職として食物アレルギー患者の支援・指導に関わっていくことを期待する。

結 論

栄養学専攻学生と保育専攻学生に自記式アンケート調査票による食物アレルギーについての意識調査を行った。栄養学専攻学生は食や栄養に、保育専攻学生は子どもに対する関心が高く、それぞれ将来栄養士、保育士として働きたいという希望が高かった。

Fig11-1 : Question 20
Do you have an allergic disease?

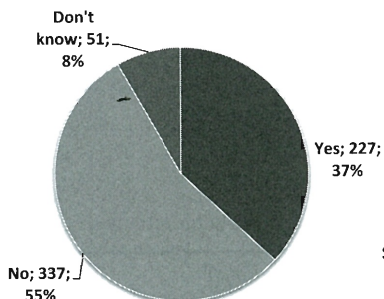


Fig11-2 : Question 21
What kind of allergic disease do you have?

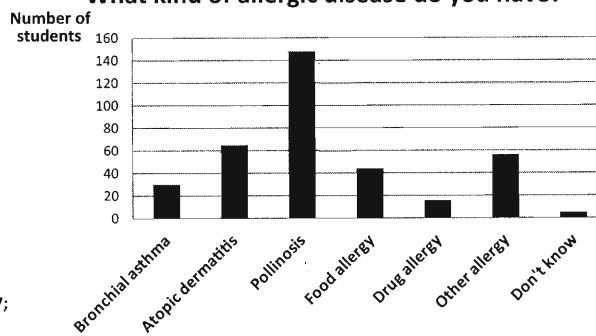


Fig11-3 : Cross analysis between the student specialization and the kind of allergic disease

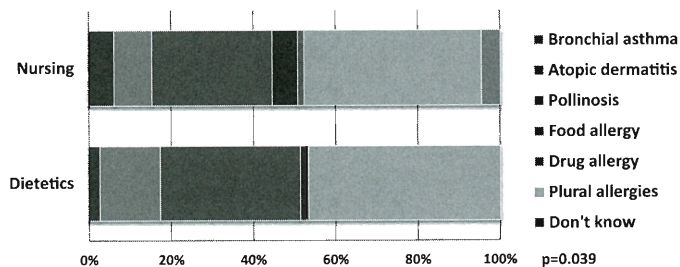


Fig. 11 The prevalence of the allergic diseases in the students.

Fig. 11-1: Question 20

Fig. 11-2: Question 21

Fig. 11-3: Cross analysis between the student specialization and the kind of allergic disease

Fig12-1 : Question 22
The number of family member with each disease

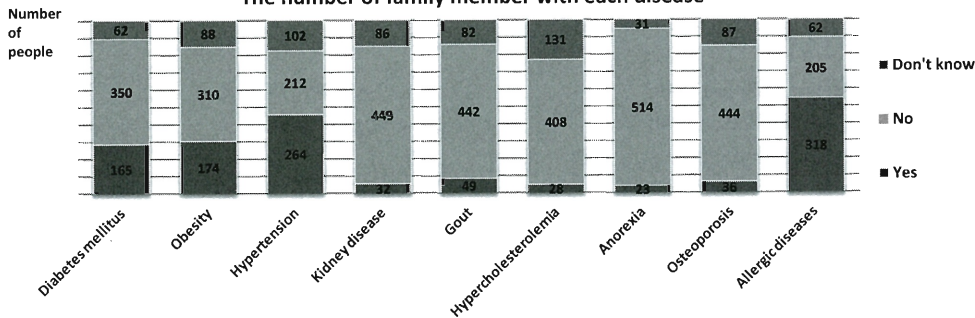


Fig12-2 : Question 23
The number of family member with each allergic disease

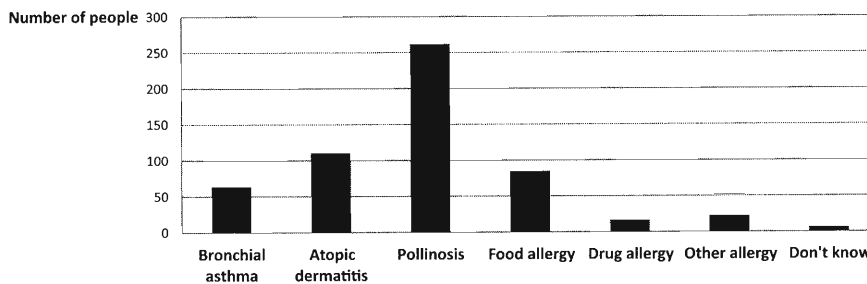


Fig. 12 Showing the diseases of the students' family members

Fig. 12-1: Question 22

Fig. 12-2: Question 23

Table 1 Cross analysis between students' allergic diseases and knowledge about food allergies

	Know "food allergy"	Know "food indication about food allergy"	Have heard "an elimination diet"
Allergic disease	0.002 *	0.632	0.050 *
Bronchial asthma	0.428	0.853	0.665
Atopic dermatitis	0.080	0.808	0.009 *
Pollinosis	0.040 *	0.090	0.066
Food allergy	—	0.746	0.042
Drug allergy	0.802	0.900	0.511

*p<0.05 χ square test**Table 2** Cross analysis between the diseases of family members and knowledge about food allergies

	Know "food allergy"	Know "food indication about allergy"	Have heard "an elimination diet"
Allergic disease	0.004 *	0.543	0.520
Bronchial asthma	0.342	0.810	0.707
Atopic dermatitis	0.095	0.288	0.432
Pollinosis	0.454	0.467	0.299
Food allergy	—	0.126	0.480
Drug allergy	0.562	0.825	0.816
Diabetes mellitus	0.413	0.960	0.918
Obesity	0.196	0.042 *	0.938
Hypertension	0.181	0.678	0.610
Kidney disease	0.052	0.190	0.302
Gout	0.347	0.251	0.237
Hypercholesterolemia	0.102	0.041 *	0.456
Anorexia	0.117	0.639	0.147
Osteoporosis	0.277	0.403	0.247

*p<0.05 χ square test**Table 3** Cross analysis between the student specialization and the diseases of family members

The disease of family	p value
Diabetes mellitus	0.001 *
Obesity	0.019 *
Hypertension	0.014 *
Kidney disease	0.137
Gout	0.100
Hypercholesterolemia	0.04 *
Anorexia	0.255
Osteoporosis	0.006 *
Allergic diseases	0.179

*p<0.05 χ square test

食物アレルギーについての知識は栄養学専攻学生の方が保育専攻学生より持っており、食への関心の高さによるものと思われた。保育専攻学生が食物アレルギーを重要視しているのは、食物アレルギーが子どもに多いことがその理由ではないかと推測される。周囲に糖尿病、高血圧、肥満、高脂血症、骨粗

しょう症の人がいることは、栄養学専攻を志望する理由である可能性が考えられたが、アレルギーは志望理由とは考えられなかった。栄養学専攻、保育専攻学生のすべてにとって、食物アレルギーについての正しい知識が必要である。

アンケート実施にあたり多大なるご助力をいただきました東京家政大学家政学部栄養学科真野範一教授、同児童学科岩田力教授、高野貴子教授、同文学部心理教育学科近喰ふじ子教授に深謝いたします。

この研究は財団法人森永奉仕会平成15年度研究奨励金の助成を受けて行った。

開示すべき利益相反はない。

文 献

- 1) 「食物アレルギーの診療の手引き 2011」検討委員会：「食物アレルギーの診療の手引き 2011」, 厚生労働科学研究班 研究代表者 海老澤元宏
- 2) 「食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011」検討委員会：「食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011」,

- 厚生労働科学研究班 研究分担者 今井孝成
- 3) 海老澤元宏：アレルギー物質を含む食品に関する表示について、「食物アレルギーの実態および誘発物質に関する研究（主任研究者 海老澤元宏）平成

12年度厚生科学研究費補助金, 免疫・アレルギー等研究事業研究報告書」, pp483-485 (2001)
