

## 災害時のアレルギーっ子への支援を考える勉強会

【主催】 NPO法人レスキューストックヤード

【協力】 NPO法人アレルギー支援ネットワーク

### 【目的】

近年、日本人の10人に3人が何らかのアレルギー疾患を持っていると言われていたが、過去の被災地で、食物アレルギーやアトピー性皮膚炎などの子どもたちが、避難所生活で症状が悪化し、時には命が危ぶまれるほどの大きな危険にさらされることがあったという実態は、あまり知られていない。

RSYでは昨年度、独立行政法人福祉医療機構からの助成金のもと「災害時のアレルギーっ子支援プログラム事業」を行い、「地域みんなで考えよう！アレルギーっ子にやさしい防災」という冊子を作成した。アレルギーっ子やその家族と避難所運営の中心となる地域の方々が、事前の防災対策としてそれぞれにできることを考え、備えの実践につながる情報を掲載している。

今回の勉強会ではこの冊子をテキストとして使用し、講師にはNPO法人アレルギー支援ネットワーク事務局長・中西氏を迎え、アレルギーの基本や身近な人ができる配慮について学ぶ勉強会とする。

### 【実施概要】

- 2010年5月28日（金）（19：00～21：00）
  - ・ 19：00～19：05 挨拶 浦野 愛（RSY常務理事）
  - ・ 19：05～19：40 「アレルギーの基本とNPO法人アレルギー支援ネットワークの活動について」 中西 里映子氏（NPO法人アレルギー支援ネットワーク事務局長）
  - ・ 19：40～20：20 「災害時におけるア

レルギーっ子への支援について」 浦野 愛（RSY常務理事）

- ・ 20：20～20：45 質疑応答・展示見学
- ・ 20：45～20：50 終わりの言葉・終了

- 講義1／「アレルギーの基本とNPO法人アレルギー支援ネットワークの活動について」  
中西 里映子氏（NPO法人アレルギー支援ネットワーク事務局長）」



アレルギー反応とは、本来なら体を守るはずの免疫の機能が、過剰に反応をしてしまうことをさし、全身の2か所以上でアレルギー反応を起こす症状のことをアナフィラキシーという。一番重症なケースでは20の水にアレルギーである一滴の牛乳が入っただけで症状が出る。この量は、同じ製造ラインでアレルギー反応を引き起こす原料を使った食品を製造している（コンタミネーション）、同じ鍋を使用している、空気中に飛散したアレルギーを吸い込む、というところからも混ざる可能性がある量ということである。アレルギー症状は湿疹、充血、鼻水、失神、せき、むくみ、嘔吐、下痢など多様だ。目に見えるものだけでないため、アレルギーの子どもをもつ

親は普段から様々な場面で目に見えない努力をしている。アレルギーを持たない人にはなかなか理解されにくいいため、なるべく多くの人にまずはアレルギーのことを知ってもらい、少しずつ多くの人に広めていきたい。

食物アレルギーについて、その原因となる主な食物として、卵・乳製品・小麦・甲殻類などがあげられる。災害時避難所で最初に支給されるものは菓子パンや卵や乳を含む食品がほとんどであるという事実から見て、アレルギーを持つ人がそれらを食べられないことがわかる。食品の原材料表示について、特定原材料7品目の明記が法制化されたが、他18品目は未だ推奨に過ぎない。また、対面販売（炊き出しも含む）については、表示の義務はない。事故が起こるのは対面販売によるものも少なくない。（レストラン、スーパーの試食など）このことから、アレルギーの子どもを持つ親は、原材料表示がなければ「我が子が食べられるかどうか」という判断ができないため、しっかりと表示をすることが重要である。

また、目の前でアナフィラキシーショックを起こしている人を見かけた場合の対処方法は下肢を高くする、気道確保を行う、内服薬がある場合は服用させる、救急車を呼ぶ、などの対応があることを知っておく必要がある。

「NPO法人アレルギー支援ネットワーク」は、15年前の阪神・淡路大震災でアレルギー対応の支援物資を週1回届ける活動をしたが、本当に必要としている人にすぐに届けられなかった。「あるものを食べなさい」と言われたなどの声も多く、その時の反省から防災救援ネットワークをつくり、現在は中間支援組織として、患者、専門家、自治体などをつなぐ活動をしている。活動の柱として、アレルギーについてより多くの方、特に専門職（栄養士・保育士、看護師、給食センター職員な

ど）の方にアレルギーについて知ってもらうために「アレルギー大学」を開催している。今年で5年目を迎え、去年は東海4県で講座を行い、これまでに述べ4,000人の方が受講している。全国的にみてもこのような活動をしている団体は他にない。

他に、助成金で作成した本や紙芝居などの教材を利用して啓発運動を行っている。

地域での取り組みに関しては、アレルギーの子どもを持つ親の会をそれぞれの地域につくることにも取り組んでいる。同じような立場の人が近くにいることで互いに支援し合うことが重要である。まだ愛知県内で会が発足している市町は全体の1/4程度でしかない。

県内自治体の非常食の備蓄状況を検証したところ、粉ミルクで言えば、普通の粉ミルクでさえ備蓄している自治体は28%で、その中でもアレルギー対応の粉ミルクを備蓄している自治体はわずか4%であることがわかった。

非常食について、今後は「非常食の中にアレルギー対応食を」ではなく、「誰でも食べられるものを」に転換していく必要がある。歩いて行ける場所にアレルギー対応の備蓄があるという環境（愛知県内100か所でアレルギー対応食の備蓄）を目指してこれからも活動していきたい。

また去年は初めて自治体とNPOと企業の三者が災害協定を結んだ。三重県の松坂市とアレルギー対応の食品・肌着などを作っているメーカーとの協定で、普段はアレルギー支援ネットワークで備蓄をしておき、被災時には松阪へ送るという体制を作った。保管料は松坂市が支払っている。このような例を周りの市町村へも広めていきたい。

■ 講演2 / 「災害時におけるアレルギーっ子への支援について」浦野 愛 (RSY常務理事)



アレルギーについては、身近にアレルギーを持っている人がいるかどうかによっても認識の仕方が違うので、まずは知ることから始めなければならない。「地域みんなで考えよう！アレルギーっ子にやさしい防災」をテキストとして「災害にあうとはどういうことなのか」という課題と併せて、アレルギーっ子の置かれる状況を考えていきたい。

テキストは地震発生から時系列に並んでおり、アレルギーを持つ二人の子どもが中心となっている。避難所の実態や、家族との連絡方法などを盛り込んで、アレルギーを持った子どもたちに襲いかかる苦難と、まわりの大人たちができること、知っておくべきことがわかりやすく書かれている。

避難所で作られる食事といえば、菓子パン、おにぎり、揚げ物、甘いものと甘いものの組み合わせなど、アレルギーのない人でも、連日続くと体調を崩しやすいものばかりで、他の要因と重なりストレスも溜まりやすい。RSYがこれまで行った炊き出しでは、メニューは表示しても原材料の表示は行っていなかった。アレルギー支援ネットワークと出会い、これは今後私たちがしっかりと取り組むべき課題だと認識した。昨年の水害で被害を受けた兵庫県佐用町で行った復興フェスティバルにおいて、きしめんの対面販売を行い、きしめんの食材、調味料を大きく書いて提示した。

書いてみて初めて気がついたが、来場者は注意してそれを見る。今後の被災地でも、最低限、使用した食物や調味料そのものを展示することからでも実践していきたい。

また炊き出しの際には、ボランティア側にもアレルギーの事を知らないがために、アレルギーの子どもたちに、何でも食べるように勧めてしまうということがある。ボランティアに悪気はなく、ここでも問題は知識不足なのである。アレルギーは決して個人のわがままではない。「少しぐらい大丈夫」ではなく、多くの人の配慮の目が隅々まで行き届くように支援していく必要がある。親たちの中には「特別扱いされている」という目で見られることに後ろめたさを感じる方も少なくない。そんな時に誰かが声をあげられる環境を整えていきたい。避難所では、食事の問題以外にも、埃や空気循環の悪さでアトピー性皮膚炎やぜんそくなどのアレルギー反応を起こしたり、体調を崩したりすることがある。アレルギーを持った人だけでなく、お年寄りや子ども、若い女性が安心できるように、数時間おきに喚起する、万年床にしない、仕切りをつくるなどルール作りをする必要がある。これで状況が変わることは過去の被災地でも例がある。

これまで自治会などで行ってきたワークショップでは、この問題を地域の解決すべき課題として捉えてくださった方が多くいた。とにかく「知る」ことが最初の一步になる。このテキストを一つの手段として地域で活用してもらえればと思う。

■ 質疑応答

- ・ アレルギーは子どもに多いのか。  
→ 子どもが多いが、大人もないわけではない。しかし、大人になれば自分で判断できるが、子どもは大人が注意してみる必要

がある。

- ・ 別メニューの給食ができるところはあるか。  
→ 各施設に調理場があれば対応しやすいが、給食センターなどでは難しい。アレルギー対応の給食を出す施設もあるが、弁当で対応していることも多い。
- ・ 避難所でコンタミ表示はするべきか。  
→ 表示をすれば親が選べる。パッケージを置くだけでもよい。
- ・ どのように市民の理解を得て、行政（松阪市）と協力できたのか。  
→ きっかけは会に属している母親達の強い気持ちを市長に直接メールで届けたこと。半年～一年かけて協定の話をつめていった。
- ・ 賞味期限が切れそうなものについてどうしているか  
→ 愛知県岡崎市で備蓄している、アレルギー対応のミルクの例で、クリームシチューの献立の日に混ぜて使ってもらうようにし循環を考えている。これによって賞味期限が短い粉ミルクの備蓄にかかるお金を無駄にしない工夫をしている。
- ・ 企業と災害時協定を結んでいるが大丈夫か。  
→ 実際に災害が広範囲で起これば数が足りないのが事実。来たる東海・東南海地震に備えて自主備蓄していく必要がある。

## ■ アレルギー対応食・商品の展示



今回、アレルギー対応のアルファ化米の試食を行ったところ、参加者からは「美味しい」

という声を多数聞いた。アレルギー対応だから特に味気ないというわけではなく、誰にでも受け入れられるものだという点を参加者の間で共通の意識として持つことができた。

食品だけでなく、子どもの肌着やマスクなど、アレルギー対応の商品が紹介された。やはり、価格が高いと言われるが、このようなものを必要としている人がいることを忘れてはならない。

## ■ 参加者の感想

「大変勉強になった。」「アレルギーの人だけではない。お年寄り、特に認知症の方なども、“見えにくい”が、みんなで普段から考えなくてはならない。」「講師の分かりやすい説明で、アレルギーの問題を身近に考えることができた。」「アレルギーの問題は見た目からは分かりにくいいため、もっと一般的な問題として考えて行くべきだ。」など。

## ■ まとめ

まずは知るところから始まる。まさにそんな会だったのではないかと。参加人数 18 人は、行政機関、あいち生協の職員、名古屋市内の災害ボランティア関係者、レスキューストックヤード会員など、普段から異なる視点を持ちながら活動をしている多彩な顔ぶれだった。質問も盛んに飛び交い、学習会としては大いに盛り上がりを見せた。

それぞれがここで得たものを持ち帰り、それぞれの場で広げることができれば、このネットワークのさらなる拡大が期待できると思う。今回の学習会に多大なるご協力をいただいたアレルギー支援ネットワーク中西氏に感謝するとともに、平常時の啓発運動や、今後の被災地支援活動においてこの知恵を役立て、皆様と共に実践していこうと思う。