



就実大学

食のノーマライゼーション化 プロジェクト

**アレルギーフリーベーグルで
子どもたちに元気百倍を**

ソーシャルビジネス部門

目次

01

プロジェクトの目的・意義

02

食物アレルギーの実態

03

コンセプトと対象

04

成果と今後の展望

プロジェクトの目的と意義

- ① 小麦アレルギーを持つ子どもたちにも安心して食べられるパンを提供する。
- ② 食の制限を「我慢」ではなく「笑顔につながる選択肢」に変える。食を通じて、すべての子どもたちに平等な「おいしい体験」と「幸せな時間」を届けるため。
- ③ 学生自身が食文化理解・商品企画・社会的課題解決を実践的に学ぶ。

① 食のバリアフリー化

→アレルギーを持つ子どもたちもそうでない子どもたちも一緒に楽しめる環境を築き上げる。

② 社会的問題への貢献→食物アレルギーの増加という社会問題に対応する。



食物アレルギーの実態

食物アレルギーを持つ子どもは全国に約52万人(6.3%)存在しており、その中で小麦は主要なアレルゲンの1つである。

図 1 からはアレルギーの有症率は乳児期が最も高く、加齢とともに減少していったのがわかる。20歳代にアレルギーが増加する主な理由は、生活環境の変化によるものが大きいとされている。花粉・ダニ・ハウスダストなどや食生活の変化により、突然食物アレルギーを引き起こす原因となっている。

また図 2 を見ると、鶏卵(26.7%)・木の実類(24.6%)・牛乳(13.4%)・小麦(8.4%)が主要な原因食物としてある。

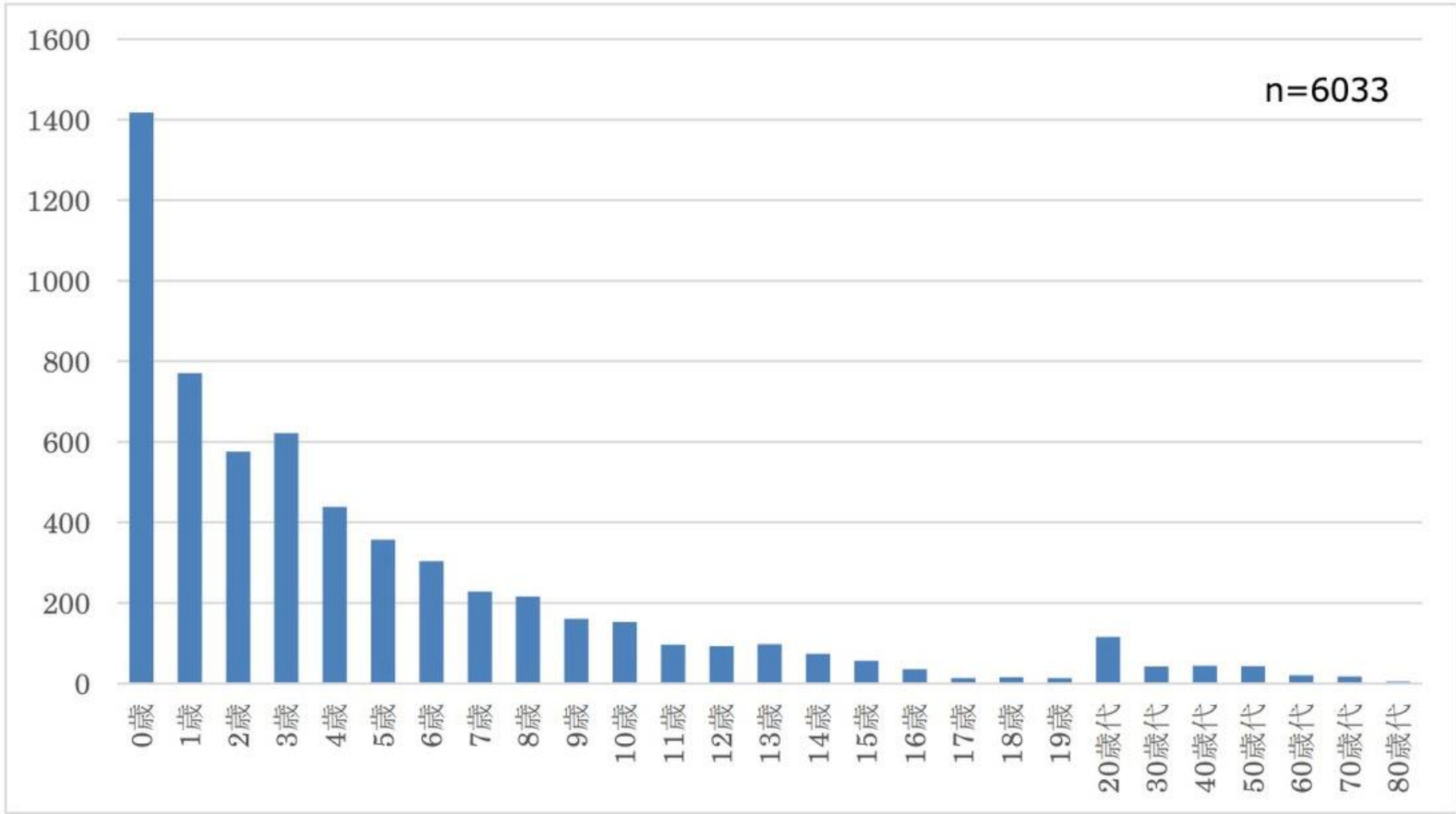


図 1 年齢分布

図 2 原因食物

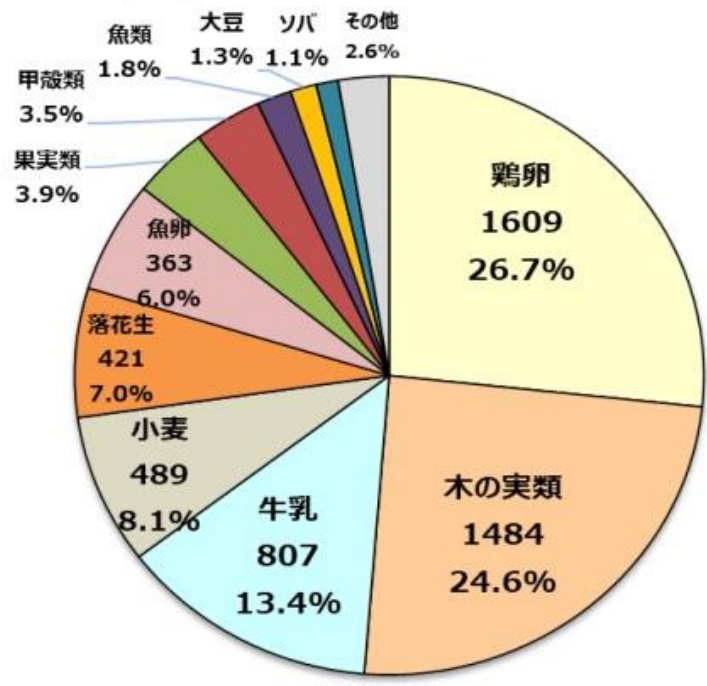


図 2-1

即時型食物アレルギーの原因食物 (類別)

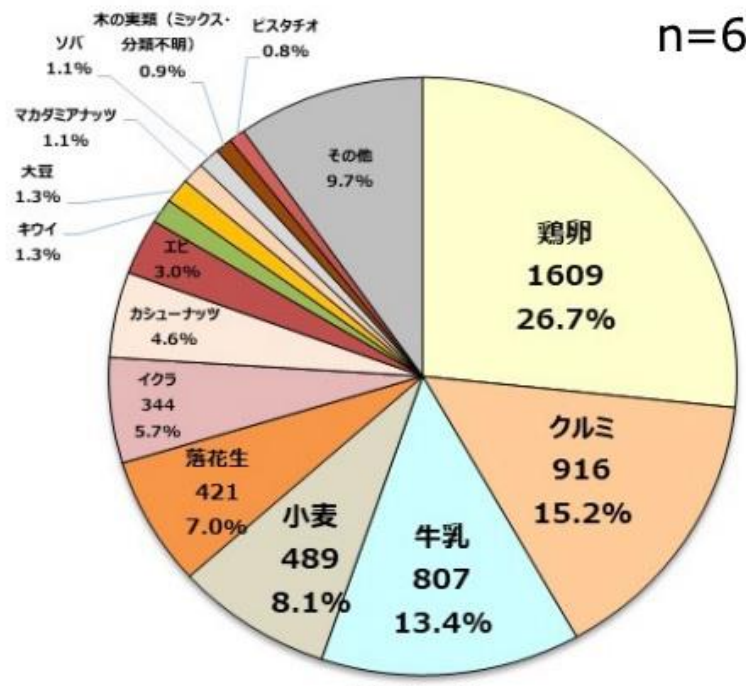


図 2-2

即時型食物アレルギーの原因食物 (品目別)

注釈：原因食物の頻度(%)は小数第2位を四捨五入したものであるため、その和は小計と差異を生じる。

小麦を使用したベーグルと小麦不使用のグルテンフリー・ベーグルのちがい

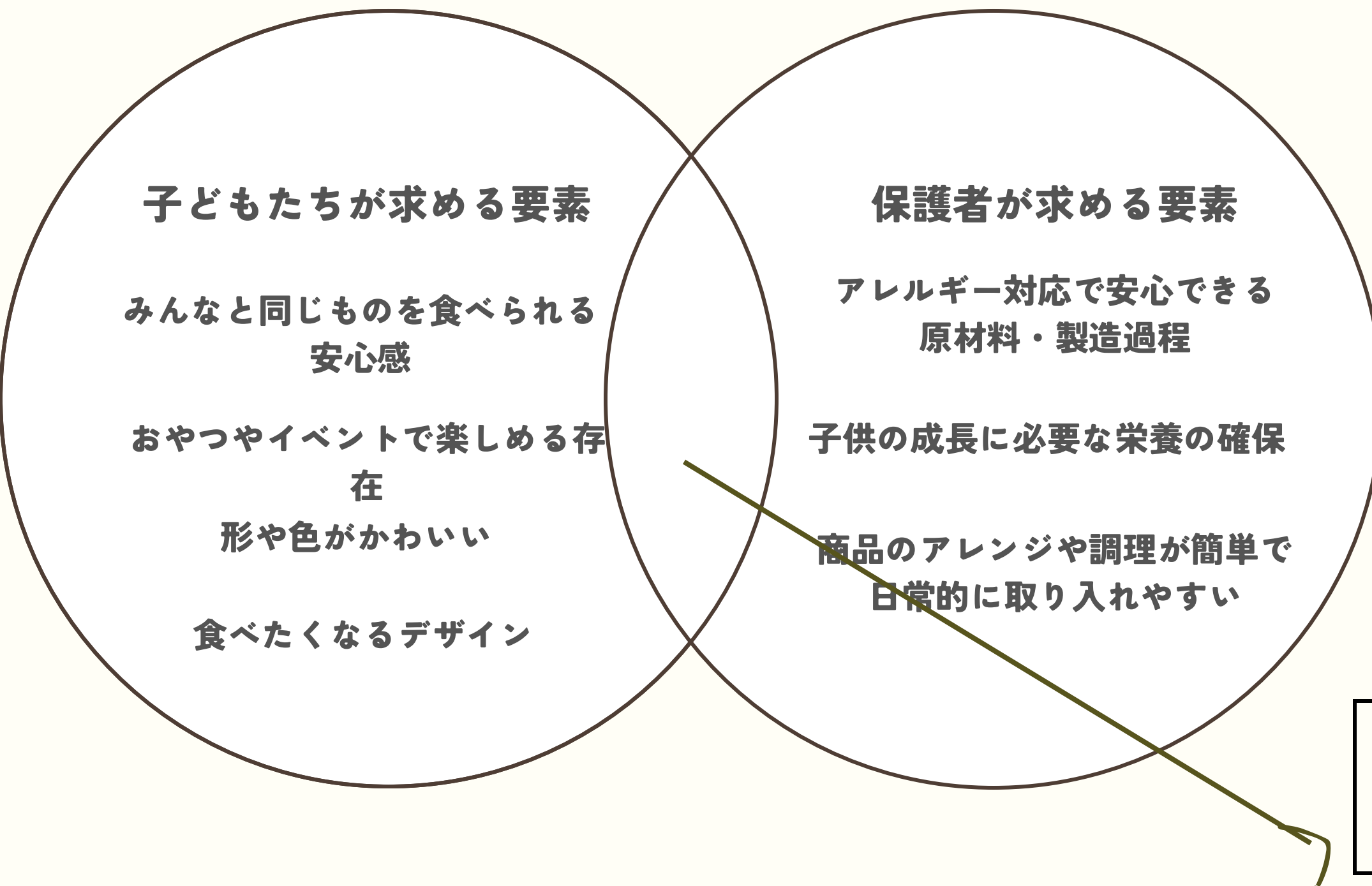
項目	普通のベーグル	グルテンフリーベーグル
主な原料	小麦粉	米粉・トウモロコシ粉・そば粉・大豆粉
食感	もちもち・弾力	工夫で再現可能 (やや軽め・しっとり感)
食の意義	伝統的なパン	食のバリアフリー



↑ 実際に宮前ゼミで製造したベーグル

コンセプトと対象（コア製品の理解）

主なターゲットは子ども向けに特化。
（特に小麦アレルギーを持つ子どもたち）



☀️ コア製品とは、
モノそのもの（物理的な製品）ではなく、その製品が顧客に提供する本質的な価値や便益のこと。

コンセプト：食のバリアフリー
子どもたちに笑顔を届ける

対象：小麦アレルギーを持つ子どもたちとその家族

子どもたちと保護者が共通して求める要素
→ 安心 × おいしさ × たのしさ

プロジェクトの達成目標・現状・課題

- ①米粉など代替原料を用いたベーグルの試作品を作る。
- ②小麦アレルギーを持つ子どもたちや保護者を対象にアンケートを実施する。
- ③子どもたちでも食べやすいサイズ・味付けの工夫やパッケージデザインの検討。

- ①食物アレルギーを持つ子どもは年々増加している。
- ②市場にはグルテンフリー食品があるが健康志向の大人向けのものが多い。
- ③子どもに特化した「たのしく・安心できる商品」は不足している。

- ①食の選択肢の不足→子ども向けアレルギー対応ベーカリーはまだ少ない。
- ②おいしさと安全性の両立→グルテンフリー特有の食感・風味をどう改善するか
- ③認知の広がり不足→アレルギー配慮食品の重要性がまだ社会全体に十分浸透していない



↑ 2回目の試作

具体的成果物



小麦アレルギー対応のグルテンフリーベーグル
子どもたちが食べやすい味・食感・サイズの工夫
安全な原材料リスト・レシピの作成

10/26(日)なでしこ祭での出展

11月中旬に北長瀬でのワークショップ

食物アレルギーへの理解を広めるポスターや
パンフレット・SNS投稿案



～10月上旬：グルテンフリーベーグル試作
→試食会→改善

10/18 岡山市中間発表会

10/26 なでしこ祭での出展を経てレシピの改善。
消費者へのアンケートと評価を参考に改良。

11月中旬：北長瀬ワークショップで主に
子どもを対象に販売活動を行う。

12/5 就実大学中間報告会にて現状の活動を発表。

参考文献

- 食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業 報告書 令和6年 消費者庁（スライド5）

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/foodlabeling/foodsantation/allergy/assets/foodlabelingcms2042410311.pdf>

- くらしきこめっ子プロジェクト概要

<https://kurashiki-komeko.marumaru-okayama.jp>

→米粉の魅力を広める取り組みとして倉敷市では「くらしきこめっ子プロジェクト」が実施されている。このプロジェクトは、地域の特産品である岡山県産の米粉を使い、食育や地域農業の支援を目的としている。特に、学校給食に岡山県産の米粉を導入する取り組みが行われており、これにより子どもたちに地元の食材を知ってもらいながら、食物アレルギーを持つ子どもたちに配慮した食事を提供している。公式サイトには米粉ならではのお料理やお菓子作りのレシピが掲載されており、家庭でも簡単にグルテンフリーの食事が楽しめるようになっている。