

Minami Kyushu University Syllabus										
シラバス年度	2026年度	開講キャンパス		宮崎キャンパス		開設学科		食品開発科学科		
科目名称	食物アレルギー論						授業形態		講義	
科目コード	296800	単位数	2単位	配当学年	3	実務経験教員			アクティブ ラーニング	○
担当教員名	中瀬 昌之								ICT活 用	○
授業概要	特定の食品を摂取することによりアレルギー症状を示す人が、時代の推移とともに増加している。同時に食物アレルギーの原因食品も以前に比べ多様化している。これは、花粉症などの食品以外のアレルギーの増加も深く関連すると考えられている。本講義では、食物アレルギーを理解するために、まず生体を異物から守る免疫のしくみについて簡単に学び、さらに特定の食品成分がアレルギー反応をひき起こすに至るメカニズムを体系立てて理解していく。そして、原因食品に含まれるアレルギーの種類の種類と諸性質について説明を行い、食物アレルギー予防法として、低アレルギー食品開発の手法や食品中の抗アレルギー成分についても解説を行う。									
関連する科目	履修前に「食品学Ⅰ」「食品学Ⅱ」「農産物利用学」を受講しておくことが望ましい。									
授業の進め方 と方法	スライドを使用しながら授業を進める。 毎回授業終了前に理解できた点と理解が困難な点を受講生全員に確認し、理解が困難な点がある場合は次回の授業でフィードバックを行う。 また、Googleフォーム、MentimeterなどICTを活用しながら授業を実施する									
授業計画 【第1回】	食物アレルギーの現状 国内の食物アレルギーの現状について理解する。									
授業計画 【第2回】	免疫について（1） 体内で起こる免疫のしくみについて学ぶ。									
授業計画 【第3回】	免疫について（2） 抗体の種類とはたらきについて学ぶ。									
授業計画 【第4回】	食物アレルギーのしくみ（1） 作用機構に基づくアレルギーの分類について学ぶ。									
授業計画 【第5回】	食物アレルギーのしくみ（2） 体内で起こるアレルギー反応の流れについて学ぶ。									
授業計画 【第6回】	食物アレルギー原因成分　：　動物性食品中のアレルギー（1） 卵・乳・小麦のアレルギーについて学ぶ。									
授業計画 【第7回】	食物アレルギー原因成分　：　動物性食品中のアレルギー（2） 魚類・甲殻類のアレルギーについて学ぶ。									
授業計画 【第8回】	食物アレルギー原因成分　：　植物性食品中のアレルギー（1） 小麦・そば・落花生のアレルギーについて学ぶ。									
授業計画 【第9回】	食物アレルギー原因成分　：　植物性食品中のアレルギー（2） 大豆・果物のアレルギーについて学ぶ。									
授業計画 【第10回】	食物以外のアレルギーとの関連(1) 食物アレルギーと花粉アレルギーの関連について学ぶ。									

授業計画 【第11回】	食物以外のアレルギーとの関連(2) 食物アレルギーとラテックスアレルギーの関連について学ぶ。
授業計画 【第12回】	食物アレルギーの予防(1) 低アレルゲン化食品の商品化事例について学ぶ。
授業計画 【第13回】	食物アレルギーの予防(2) 低アレルゲン化食品の新規開発手法について学ぶ。
授業計画 【第14回】	食物アレルギーの予防(3) 食品に含まれる抗アレルギー成分について学ぶ。
授業計画 【第15回】	食物アレルギーに関する理解のまとめ 授業で学んだ項目について、受講者全員がテーマごとに発表するとともに、課題や不明な点についてディスカッションを行う。
授業の到達目標	食物アレルギーの現状と仕組みおよび課題を理解することを目標とする。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)
授業時間外学習【予習】	今回の授業内容に関する語句を参考書等で調べておくこと。(30分程度)
授業時間外学習【復習】	授業の内容を十分に理解するために必ず復習をしておくこと。また、理解が不十分であった部分は参考書等を使用して復習すること。 (1時間程度)
課題に対する フィードバック	小テストおよび定期試験終了後に解説をする。
評価方法・基準	1) 小テスト-10点 2) 定期試験-90点
テキスト	使用しない。必要に応じて適宜プリントを配布する。
参考書	適宜指示をする。
備考	