

# 最近の 食物アレルギーに 関する話題



◆ 板垣 康治

神奈川県衛生研究所  
アレルギー研究プロジェクト

毎年、春と秋の年2回、国内の研究者や臨床医などが集い、日本アレルギー学会が開催されています。この学会では、花粉症、喘息などとともに、食物アレルギーに関する研究報告や、多くの症例が報告されます。今年も6月に横浜で開催され、私も参加してきました。今月の「まちアポ」では、ここで発表された報告から、私の感想も交えていくつかをご紹介します。と思います。

昨今の健康食品ブームが食物アレルギーにも影響を及ぼしている可能性を示唆する報告がありました。たとえば、豆乳、マンゴー、ゴマなどを原因とするアレルギー。

いずれも、最近、スーパーマーケットなどでも数多くの商品を目にします。ダイエットや美容、健康などに對する期待も相俟って消費量も増加しているようです。マンゴーはピスタチオ、カシューナッツとともにうるし科に属します。したがって、これらの間には関連性があり、マンゴーを食べてアレルギーを起こす場合、ピスタチオやカシューナッツでも同様にアレルギーを起こす可能性があります。食物アレルギーの発症には食経験、食履歴、嗜好性なども影響しています。私の知人は、クラゲのアレルギーで、20代の頃にクラゲをたくさん食べたことが原因で、発

症してから40年以上を経過している今でも、クラゲを食べるとアレルギーを起こすそうです。ちなみに、その方は、花粉症や他の食物に対するアレルギーは一切ありません。健康ブームに乗って消費が拡大している食品については、プラスの効果だけではなく、マイナス面についても注意が必要です。「過ぎたるは及ばざるが如し」といいます。体に良いからといって、そればかりを多量に食べるのではなく、栄養バランスを考えた食事をとることをおすすめします。

また、「お好み焼きを食べたらアレルギーを起こした」という報告が2例ありました。当然、お好み焼き粉は小麦が原料ですから、まず、小麦が疑われましたが陰性。詳細に調べた結果、お好み焼き粉の中で繁殖したダニが原因である可能性が示唆されました。いずれの場合も、開封後、常温で長期間保存されたお好み焼き粉を使用していました。おそらく貯蔵中にダニが繁殖した結果、ダニに含まれるアレルギーの原因となつてアレルギーが起きたものと考えられます。たとえば常温保存の食品であっても、開封後の保存法については、低温で保存する、早めに消費するなど、細やかな配慮も大切ではないでしょうか。