

回転寿司の人気者 「エビ」にも アレルギーが…



❁ 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

「日本人は世界一エビ好き」と言われており、魚介類の輸入額をみても、エビが第1位で、第2位がマグロ・カジキ類、第3位サケ・マス類、第4位カニとなっています（平成18年度農林水産省水産白書より）。消費量にとってもエビやカニによるアレルギーの患者数も多くなっています（図）。

エビやカニの主要なアレルギー（アレルギー原因物質）としてトロポミオシンというタンパク質が知られています。これは筋肉タンパク質で、他の動物の筋肉中にも存在しています。イカ、タコ、カキ、ホタテ、アワビなどの主要アレルギーもトロポミオシンであるこ

とが報告されています。トロポミオシンというタンパク質は、とても頑丈で、加熱してもあまり変化しないため、生はもちろん、ポイルしたり焼いたりしてもアレルギーは起きます。

生物学的に見てみると、エビやカニは甲殻類、イカ、タコは頭足類、カキ、ホタテ、アワビは貝類に分類されます。同じトロポミオシンであっても種が異なるると少しずつ構造も違うため、たとえばエビでアレルギーが起きる人はカニを食べても同様にアレルギーが起きる可能性は高いのですが、頭足類や貝類でも起きるかという点、絶対に起きるといえるわけではあ

りません。そのリスクは少し低くなります。実際にエビやカニでは強いアレルギー症状が出る場合であっても、頭足類では症状が弱かったり、貝類はまったく問題なく食べることが出来る患者さんもあります。何を食べたならアレルギーが起き、何を食えることができるかは、アレルギーの専門医に受診して負荷試験やブリックテストなどの検査によって調べてもらうことが出来ますので、ぜひ一度、相談されることをお勧めします。大切なことは、すでに過去にアレルギーを経験している人は勝手に判断して食べたりしないことです。エビやカニではアナフィラキ

魚介類アレルギー

