植物性食物アレルギーについて

＊ アレルギーを引き起こす物質、抗原（アレルゲン）とは？

身体に入ってきたとき、アレルギー反応を引き起こす物質を**抗原（アレルゲン）**と言います。抗原は、1つの対象物に多種類存在し、どの抗原にアレルギー症状を起こすかは個人毎に異なります。

類似構造の抗原が多数の対象物にまたがって含まれる場合、それら全ての対象物にアレルギー症状を起こすことがあり、そのような抗原を**パンアレルゲン**と言います。

パンアレルゲンの1つに植物性食品の一般的なアレルゲンである**PRタンパク質**があります。PRタンパク質は、植物が**病虫害の攻撃**や**傷害**、**厳しい生育環境**、**様々なストレス**を受けた際に自分の身を防御するために作りだす**防御タンパク質**です。

＊ 植物性食品のパンアレルゲン、PRタンパク質＊

野菜や果物の糖度を上げるために行なう塩分負荷や水分制限の栽培法は植物にストレスを与えるため、抗原を増加させる可能性が指摘されています

植物

⬇

生体防御タンパク質

感染特異的タンパク質（PRタンパク）

＝

抗原（パンアレルゲン）