

# 健康食品ブームと新たなアレルギー

▼ 近年の**健康食品ブームと消費量の増加**に伴い、以前は見られなかった新たなアレルギーが報告されるようになりました。

▼ 交通機関の発展や便利グッズの登場で日常運動量は低下し、一方で食品流通は発達、食生活の多様化と共に摂取エネルギーの増加が生じ、肥満や生活習慣病の有病率が増加しています。こうした変化を背景に、以前は注目されていなかった**健康維持や増進のための機能性食品の摂取機会が増えています**。健康増進目的で毎日継続的に一定量以上の決まった食品を摂取するうちに、新規のアレルギーを発症するケースがいくつか報告されているので紹介します。

## 雑穀アレルギー

▼ 雑穀は主食以外の穀類全般を指し、日本ではアワ、ヒエ、キビなどを中心に1960年代まで一般家庭で白米に混ぜられ食べられていました。その後、白米単独ごはんの普及とともに、雑穀を食す機会はほぼ皆無になっていましたが、高くバランスの良い栄養価が再評価され、近年は消費量が増加しています。



もちあわ



たかきび



うるちひえ



はと麦



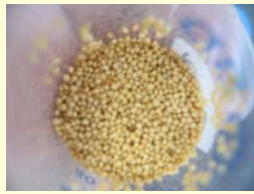
緑米



黒米



赤米



アマランサス



キヌア



ホワイトソルガム



もちきび



うるちあわ

▼ 雑穀アレルギーは、海外で数件報告されていましたが、日本でもアナフィラキシー型発症(重症型)の報告があります。症例が少なく、まだ抗原は未解明ですが、雑穀を家畜や鳥に与える機会のある鼻炎患者に発症が多いため、**鼻粘膜からの抗原吸入でアレルギーの素地を獲得、その後食品として摂取することで食物アレルギーを発症する**と推察されています。衛生研究所では、抗原の解析を進めています。一般的に食されていた時代にはアレルギーが生じず、近年になって報告されるようになった背景には、**農薬の使用や食品添加物の影響**が考えられています。

## 豆乳アレルギー

▼ 豆乳は、大豆加工食品の1つで美肌効果のあるイソフラボンを多く含む食品です。その効果がメディアで取り上げられてから消費量が急増し、以後、中年層女性を中心にアレルギーが報告されるようになりました。更にその後、**豆腐やモヤシのアレルギーが増加したため**抗原解析したところ、**豆乳と共通の抗原**が認められました。これらはいずれも大豆関連食品のため、共通抗原を持つと考えられます。また、豆乳アレルギーはハンノキ花粉症患者に多く、**ハンノキ花粉の抗原と豆乳の抗原には類似性**があると推測されます。