

食物アレルギー

食物アレルギーとは、食品に含まれるアレルギー反応を引き起こす可能性をもつ物質のことである。通常、食物アレルギーは無害であるため、食品を摂取しても健康被害を生じないことが多い。一方、遺伝的素因やばく露経路等を要因として、ヒトの免疫系が食物アレルギーを異物として認識すると、特異的な IgE 抗体を産生しアレルギー反応を惹起する引き金となる。食物アレルギーは主にタンパク質であり、一つの生物種に複数存在することが多い。臨床では、IgE 抗体が認識するそれぞれのアレルギー成分（アレルギーコンポーネント）を、精緻なアレルギー診断に役立てる試みが進んでいる。なお、食物アレルギー以外に、花粉・ダニ・カビ・薬・昆虫の毒・動物のフケなどのアレルギーが知られる。

食物アレルギーを原因とするアレルギーは食物アレルギーと呼ばれ、症例数の増加は、世界的な問題となっている。FAO/WHO 合同食物アレルギーリスク評価専門家特別協議では、小麦、甲殻類、卵、魚、ピーナッツ、乳、木の実（ヘーゼルナッツ、カシューナッツ（及びピスタチオ）、クルミ（及びピーカンナッツ）、アーモンド）、ごま等を世界的な優先的アレルギーとして推奨し、セロリ、大豆、特定のナッツ類（ブラジルナッツ、マカダミアナッツ又はクイーンズランドナッツ、松の実）、マスタード、ルパン豆、ソバ、オーツ麦等は、アレルギーを引き起こす可能性があるとして注意が必要と分類している。

食物アレルギーに対する有望な予防法や治療法は現在開発されつつあるが、今のところ完治させる画期的な治療法は存在しない。そのため、食物アレルギーを持つ消費者にとって、食物アレルギーを含む食品を特定し、どの食品を避けるべきかなど、食物アレルギー予防の実践が、深刻な健康被害を防ぐための重要な対策となる。そこで我が国では、消費者の保護を目的として、容器包装された食品に対し、アレルギーを含む食物の原材料表示を義務付けている。また、表示の対象となる特定の食物については、アレルギー専門医による食物アレルギーの全国実態調査結果を踏まえ、概ね 3 年毎に継続的な見直しが行われている。現在の国内の制度の対象は以下の通り（令和 6 年 10 月時点）

特定原材料（義務表示品目）：

卵、乳（牛乳）、小麦、えび、かに、くるみ、落花生（ピーナッツ）、そば

特定原材料に準ずるもの（推奨表示品目）

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

なお、我が国では加工食品中に含まれる特定原材料の基準を 10 µg/g（10 ppm）と定めており、適切な表示管理が実施されているかを確認する目的で、定量的および定性的な検査法（公定法）が開発されている。

（爲廣紀正）