
■主要水産物のアレルギー診療における Q&A■

■藤田医科大学医学部小児科■

■近藤康人■

はじめに

魚アレルギーは単独魚種アレルギーよりも複数の魚種にアレルギーを有することが多く、魚全般の除去を要するケースもある。また魚アレルギーは難治性と考えられており、長期にわたる魚全般の除去はビタミンD欠乏症状を引き起こすリスクがある。しかし現時点では、食べられる魚種を探すための手立てがなく診療に苦勞する場合が多い。

本講演では、臨床現場でよく寄せられる主要水産物アレルギーに関する10の質問について解説する。

診断に関して

I 魚アレルギーと診断する際に、以下の2つの類似した反応と区別する必要がある。

①薬理活性物質による反応：ヒスタミンの中毒は、摂取直後から3時間くらいの間で発症し、その症状はアレルギー反応と類似している。また、ヒスタミンは加熱処理に強いので調理しても失活しない。ヒスタミン中毒を起こす魚として赤身魚が良く知られている。

②アニサキスアレルギー：アニサキスアレルゲンの中には熱に強いものがあり、感作されると加熱調理してもアレルギー反応を起こしうるので注意が必要である。

疫学に何して

II 主要水産物のアレルギーに関する質問（頻度と発症年齢、感作経路など）

小児から成人の食物アレルギーの全国調査結果から最近の興味深い結果を報告する。また成人では初診時に疑われた被疑食品と最終的に診断された被疑食品に相違がある。我々の施設および共同研究で実施したアンケート調査の結果から、魚類や甲殻類アレルギーは何歳ごろに発症するのか、甲殻類アレルギーではカニカマやエビせんが食べられるのか等について、魚卵アレルギーについては、鶏卵や他の魚卵もしくは魚肉アレルギーとの関連性などについて報告する予定である。また魚アレルギーの感作経路についても様々な報告を交えて考察する。

治療法に関して

III 魚アレルギーに対する対処法や治療法は？

魚アレルギー患者の魚種別摂取状況について調査した研究から、アレルギーを起こしやすいと考えられる魚種およびについて報告する。原因魚種が3種以上ある患者の割合は半数以上を占めた一方で、アレルギーを起こさず食べられる魚種または加工食品があると答えた患者が8割あった。ツナ缶がその代表であるが、日本食品成分表(七訂)によるとツナ水煮缶には100gあたり $3.0\mu\text{g}$ のビタミンDが含有されている。また、食べられる魚種を探す方法および現在進行中の治療法についても紹介する。

【講演者の紹介】

■近藤康人（こんどうやすと）■

1987年 藤田学園保健衛生大学医学部卒業, 1993年 藤田保健衛生大学院医学研究科修了：医学博士, 1994年 デンマーク ALK 研究所留学, 1995年 米国 FDA 留学, 1997年 藤田保健衛生大学医学部小児科講師, 2002年 米国テキサス大学留学, 2005年 藤田保健衛生大学医学部小児科准教授, 2014年 藤田保健衛生大学坂文種報徳會病院小児科教授, 2017年 藤田保健衛生大学 総合アレルギーセンター副センター長, 2018年 藤田医科大学に大学名称が変更
業績:2011年 Asian Society for Pediatric Research-JSPACI Award 等, 2006~2019年 Best doctors in Japan.