

令和5年度 「ハッピー♥スマイル」第6回開催報告

【日 時】 令和6年3月17日（日）13時～

【場 所】 浅口市健康福祉センター 2階ボランティア研修室

【参加者】 保護者7名 子ども3名 医師1名
救急救命士1名 養護教諭1名



1 開 会

2 アレルギー情報

○鑑別の難しい魚類摂取によるアレルギー

Thermo Fisher SCIENTIFIC のパンフレットを紹介。成人が魚類を食べた後にアレルギー症状が出るケースがあるが、すべてが本当の魚アレルギーとは限らない。

① 魚アレルギー、②アニサキスアレルギー、③ヒスタミン中毒のいずれなのかを鑑別する必要がある。発症の頻度が高いのは、アニサキスアレルギーである。日本人に多いのは、寿司や刺身など魚介類を生食する嗜好が強いことが理由である。予防のためにはアニサキス寄生頻度の高い魚介類（サバ、アジ、イワシ、イカなど）の生の摂取を控えることが望ましい。

Thermo Fisher
SCIENTIFIC

鑑別の難しい魚類 摂取によるアレルギー

年末にかけて忘年会や新年会の場で、お刺身やお寿司などの魚介類を摂取する機会も増えているかもしれませんが、魚類を摂取した後にアレルギー様症状を呈した症例の場合、鑑別が必要な疾患があります。

寿司を食べてアレルギーを発症した患者さんの体験談と
担当医によるインタビュー記事がご覧いただけます
2023/10/4 Web サイト Future Doors 掲載 当社タイアップ広告記事
(媒体社 JBPRESS)

**『 大人になってからの食物アレルギーに迫る
魚介類を食べた後のアレルギーはあの寄生虫が原因 』**

上記二次元コードから
ご覧ください

アニサキスアレルギー

アニサキスは魚類に寄生する寄生虫として知られています。アニサキスが寄生した食物を摂取することにより IgE 依存性反応により蕁麻疹、消化器症状、ときにはアナフィラキシー症状を呈することがあります。魚類を摂取して症状がでた患者さんの特定された原因としては、魚介類そのものよりもアニサキスが原因となっている例が多いと報告されています¹。アニサキス由来のアレルゲンの中には、加熱処理でも安定しているアレルゲンも存在するため、加熱処理をした加工品（魚肉ソーセージ、すり身）でも注意が必要な場合があります^{2,3}。アニサキス特異的IgE抗体検査がアニサキスアレルギーの診断に参考となります。また、アニサキスの除去を継続した場合には、アニサキス特異的 IgE 抗体価が低下することが多いとされています^{2,4}。

アニサキスが寄生しやすい魚^{2,4}

サバ(加工品としてしめ鯖)・アジ・イワシ・イカ(イカの塩辛など)・サンマ
カツオ・ブリ・ホッケ など

* 赤字:イムノキャップ 特異的 IgEにて測定可能

魚類によるアレルギー、アニサキスアレルギーと鑑別が必要なヒスタミン中毒

魚(特に赤身魚)に含まれるヒスタジンという物質は、鮮度が落ちるとヒスタミンに変化するとされています。生の赤身魚を常温で放置した結果、ヒスタミン量が増えた魚類を摂取することによって、皮膚のかゆみや膨疹、消化器症状などのアレルギー様症状が誘発されることがあります。アレルギー体質とは関係なく、だれにでも起こる可能性がある食中毒です。

注意が必要な魚⁴

ブリ・イワシ・シイラ・サンマ など

* 赤字:イムノキャップ 特異的 IgEにて測定可能