

## 特集：食物アレルギー

## 巻頭言

7月後半から連続で、2人のものすごい高校の同窓生を見ることになりました。

まず一人は同級生の植田健一君です。7月22日に4年ぶりの全体の同窓会が行われ、その記念講演の講師を彼が勤めました。「真の資本主義と金融」と云うテーマでの講演で、「コロナ後企業が如何に生きるべきか」と云った内容だったと思います（笑）。内容はともかく、声に張りがあり、自信に満ち、講演している姿に威厳すら感じました。当然経歴も素晴らしく、東京大学経済学部から大蔵省、そしてシカゴ大学から博士号を授与され、マサチューセッツ工科大学と日経新聞でしか見ることがないIMF（国際通貨基金）に勤務し、現在は東京大学金融教育研究センター（ここは聞いたこともありません）のセンター長をされています。講演後一緒にお酒を飲んだのですが、常に前向きで、自分の研究についてとうとうと話す姿は、エネルギーに満ち溢れていました。

そしてもう一人が鈴木のりたけさんです。この頃10時前には寝る習慣で夜テレビを見ていなかったのですが、たまたまテレビを着けたら情熱大陸と云う番組に出演されていました。実はこの方は、学年も違うためこれまで全く存じ上げませんでしたが、そのテレビの中で同窓生であることを知りました。一橋大学に行かれJR東海に入社されましたが、やりたいことが無いと2年で退社され、一からグラフィックデザインを勉強し、そして絵本作家になられたそうです。「ぼくのトイレ」で日本絵本賞を受賞されるなど多くの受賞歴もあり、今一番売れている絵本作家だそうです。話を聞くと、この方も大変前向きで、話にユーモアがあり、家族仲良く幸せそうで、何か人を引き付ける魅力を持った人だと感じました。全く知らなかった人ですが、同窓であることが少しうれしくもあり、こんな素晴らしい人生を歩んでいる後輩が居るんだと感心させられました。

実はこの数カ月、ちょっと鬱でした。大変だったコロナが終わり、平常に戻りました。新しい5か年計画を作り発表し、計画の実現のために役員の体制も構築しました。私的にはコロナで延び延びになっていた娘の結婚式を何とか済ませる事が出来、そしてその間に孫も生まれました。でも何か漠然と終活をしているかのような気分になっていました。この同窓のお二人にお会いできたのは偶然ではなく、今の自分に前を向き顔を上げろと言ってくれている気がします。

新しい仕事がありますので頑張らねばと思いつつ…、でももう少し掛かるかな。

(雅)

## 食物アレルギー

今から 50 年前の日本ではアレルギーはほとんどありませんでしたが、現代では日本人の 3 人に 1 人が何かしらのアレルギーを持っていると言われていています。アレルギーには原因や症状によって様々な種類がありますが、代表的なものの 1 つに食物アレルギーがあります。食物アレルギーは、小児のみならず成人でも誰もが発症し得る可能性がある点や生きていく上で欠かすことのできない「食」に密接に関わってくる点などから、近年高い注目を集めています。また、最近のトピックスとして今年の 3 月に食品表示法が改正され、食物アレルギーの義務表示対象品目に変更がありました。今回のエムテックインフォメーションでは、食物アレルギーについて、改正された食品表示法を交えてご紹介します。

### 食物アレルギーとは

アレルギーとは、人体に対して無害である物質に対して免疫システムが過剰に反応し、体に有害な症状が出ることです。アレルギーの中でも、本来は栄養源である「食べ物」を「異物」として認識してしまい、アレルギー反応が起こることを食物アレルギーといいます。食物アレルギーの主な症状を以下にまとめます。

**皮膚症状** : かゆみ、蕁麻疹、むくみ、発赤、発疹など

**呼吸器症状** : くしゃみ、鼻水、咳、息苦しさ、ゼーゼーした呼吸(喘鳴)など

**粘膜症状** : 目の充血、腫れ、かゆみ、口の中や唇、舌の違和感、かゆみなど

**消化器症状** : 下痢、腹痛、吐き気、嘔吐、血便など



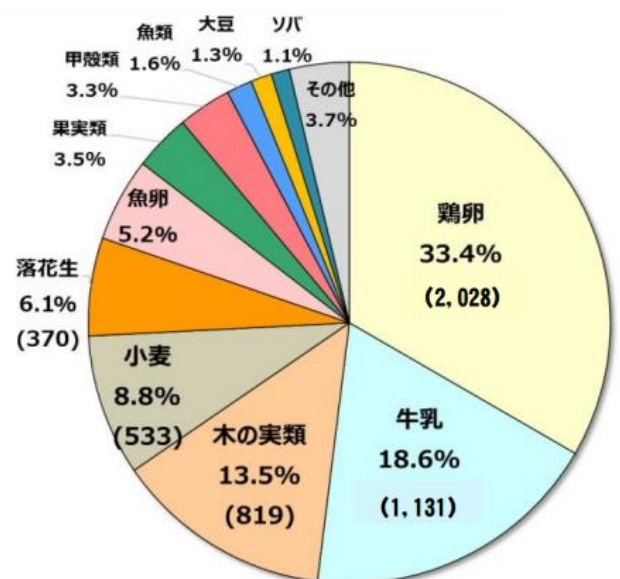
また呼吸器症状や消化器症状が複数かつ急激に出現した状態をアナフィラキシーと言い、その中でも血圧や意識の低下など生命に関わる重篤な状態をアナフィラキシーショックと呼びます。

### 食物アレルギーの原因物質

右のグラフは、2020 年に食物アレルギーの症例 6080 件を原因食物別に解析したものになります。原因食物は鶏卵が最も多く、牛乳、木の実類、小麦、落花生と続き、上位 5 品目で 80.4%を占めます。

木の実類の内訳をみると「くるみ」の増加が著しく、原因食品個別の解析でも全体の 7.6%を占め、鶏卵、牛乳、小麦に次いで第 4 位という結果になりました。このため、次ページのようにくるみアレルゲンの管理が強化されることになりました。

また原因物質は、年齢と共に変わる傾向にあり、加齢に伴い耐性ができます。例えば小児に多い鶏卵、牛乳、小麦に対するアレルギーは、小学校入学前に約 8 割が食べられるようになるとされています。これは、小児期では消化機能が未熟であるために分解できなかったアレルゲン(タンパク質)が、成長と共に消化・吸収機能が発達し、分解できるようになるためと考えられます。



即時型食物アレルギーの原因食物

(令和 3 年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書より抜粋)

## 食品表示法の改正(くるみの追加)

2023年3月9日に食品表示基準の一部を改正する内閣府令が公表され、「くるみ」が特定原材料に規定されました。これにより、食物アレルギーの表示基準は以下のようになります。

今回の改正により追加	特定原材料等の名称	理由	表示
特定原材料	えび、かに、 <b>くるみ</b> 、小麦、そば、卵、乳、落花生	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。	義務
特定原材料に準ずる	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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。	推奨 (任意)

食品メーカーなどが表示切り替えなどで準備するための経過措置は2025年3月31日までとされています。**完全施行は2025年4月1日となり、この日から「くるみ」は表示義務対象となります。**

### 【対応策と注意点】

#### 食品関連業者の方に求められる対応

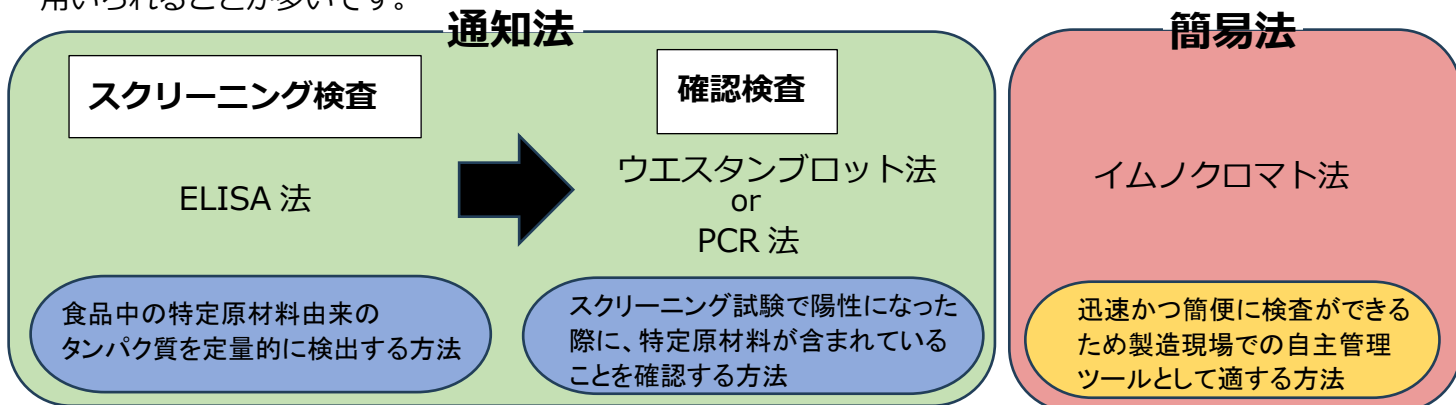
- ・くるみのアレルギー表示の可能な限り速やかな実施
- ・原材料、製造方法の再確認
- ・原材料段階における管理に関する仕入れ先への再確認
- ・必要に応じてアレルギー検査による確認

#### 消費者としての注意点

- ・くるみのアレルギー表示義務に約2年の猶予期間があるため、その期間は表示をしている商品としていない商品が市場に混在する
- ・猶予期間終了後も賞味期限の長いものに関しては表示していない商品が市場に残る可能性がある

### 【くるみアレルギー検査】

くるみアレルギーを確認するための検査には、下記の種類があります。目的に合わせて選択しますが、主に、提出用成績書発行のための原材料・製品検査には通知法、自主検査や製造環境の検査には簡易法が用いられることが多いです。



**アレルギー検査は、弊社までご相談ください。**

## 害虫獣紹介

### アワテコヌカアリ

熱帯域での世界的な家屋害虫であるアワテコヌカアリは、日本では南西諸島に普通に見られるほか、近年、分布を拡大しており、冬季に暖房の効いた動植物園などでも発見されています。その小さく見えにくい見た目から、英語ではゴーストアント（ghost ant）と呼ばれています。

#### 生態

アワテコヌカアリは、熱帯や亜熱帯原産のアリで外来生物です。日本では南西諸島や鹿児島県に分布しており、土中、石下、倒木下、樹皮下などあらゆる隙間に営巣します。体長は約 1.5mm と小型で、体色は部位によって褐色と淡黄色に分かれています。食べ物や糖質を好む雑食性です。本種は動きがとても俊敏であるため、他種と見分けやすいです。熱帯や亜熱帯原産であるため、九州以北では冬期に屋外で生息できないと考えられています。



図. アワテコヌカアリ

*Tapinoma melanocephalum*

#### 被害

動植物園では植物に付着して持ち込まれたケースが多いと考えられています。住宅やマンションにも侵入することがあり、食べ物に群がります。また、電話器に営巣したケースや、自動車に侵入しゴミに群がったケース、布団に侵入し咬みつくといい被害報告があります。その他に、本種を押しつぶしたときに、皮膚が湿疹のように発赤し、激しい痒み起きたケースが報告されています。

#### 対策

駆除にはベイト剤（食毒剤）の設置が効果的です。ベイト剤は働きアリが持ち帰ることで巣ごと駆除できます。また、巣や侵入経路の場所が判明している場合は、液剤処理も有効です。巣に直接散布するか、もしくは侵入経路付近に散布することで、巣の駆除や働きアリの忌避させることができます。ただし、本種は非常に小さく、動きが俊敏なため、駆除が難しい場合があります。その場合は、専門業者に駆除を依頼するのが賢明でしょう。

## 食中毒情報

件数、患者数ともにカンピロバクターを原因とした食中毒が最も多く発生していました。カンピロバクター食中毒は鶏肉を使った料理で発生することが多く、少数の菌でも発症する特徴があります。鳥刺しや、タタキなどで加熱不十分で菌が生き残っていて発生する事例が多い食中毒です。今月、5分間ほど湯通しした鶏肉のササミ料理でも食中毒が発生した事例もありました。調理する際は、中心まで十分加熱されるように温度と時間を管理してください。

今月は、無許可で営業していた飲食店で食中毒の発生事件が報告されていました。当然のことですが、飲食店などの食品を取り扱う事業を行う際には、必要な営業許可を取得してください。営業許可を取得または更新するためには、HACCP に沿った衛生管理の実施が必要です。従事者の健康チェック、食品や調理器具の取り扱い、加熱・冷却管理、清掃管理など、必要なルール作り・記録付けがされているか確認をお願いします。

### 全国食中毒発生状況 (7/15~8/14 新聞発表分等)

原因物質	件数	患者数
カンピロバクター	10	101
寄生虫	6	6
サルモネラ	4	69
病原性大腸菌	2	8
不明・その他	7	83

『ひとつ、ふたつ・・・快適環境を生み出します』

**MARUMA MITEC**  
株式会社 MARUMA エムテック衛生検査所  
メールアドレス：info@maruma-ec.co.jp

本 社 / 〒430-0807 浜松市中区佐藤 2 丁目 5-11  
TEL : (053)464-6400 FAX : (053)465-4120  
東京支店 / 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14  
TEL : (042)850-6454 FAX : (042)850-6456  
静岡支店 / 〒422-8046 静岡市駿河区中島 960-1  
TEL : (054)202-0210 FAX : (054)202-0220

名古屋支店 / 〒496-0027 愛知県津島市津島北新開 234-2  
TEL : (0567)69-4080 FAX : (0567)69-4081  
大阪支店 / 〒555-0032 大阪府大阪市西淀川区大和田 3-5-6  
TEL : (06)6475-6550 FAX : (06)6475-6567