

食物アレルギー「えび」、「かに」について

平成 20 年 6 月、食品衛生法施行規則の一部が改正され、それまで食品表示が推奨されていた「えび」、「かに」について表示が義務付けされることになりました。すでに表示義務がある卵・乳・小麦・そば・落花生に加え、特定原材料は7品目となりました。(平成 22 年 6 月 3 日までは猶予期間)

(厚生労働省ホームページ <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hyouji/info/080604-1.html>)

「えび」、「かに」は日本人が好む食材の一つですが、「えび」、「かに」を食べただけで口や手が痒くなり、じんましんが出る人がいます。稀に呼吸困難など重篤な症状になることもあります。平成 17 年に行われた即時型食物アレルギー全国モニタリング調査において「えび」、「かに」は原因食物として 5 位、ショック症状を誘発した原因食物として 6 位と報告されています。また「えび」、「かに」の食物アレルギーの初発症例では 7~19 歳、20 歳以上ともに第1位です。(7歳未満は鶏卵が第1位) 「えび」、「かに」のアレルギーの原因はトロポミオシンという魚介類に含まれる蛋白質です。熱や酸に対して安定であることから、加熱等の調理を行っても症状が緩和されることはありません。そこで、表示義務の規制が始まる前に福岡市内を流通する加工食品 38 検体について検査を行いました。魚肉練り製品以外の食品のうち調味料や冷凍食品など 21 検体中、「えび」、「かに」の表示がない 4 検体からはトロポミオシンは検出されませんでした。しかし、魚肉練り製品では 17 検体中、「え

表 1 魚肉練り製品の測定結果

	製品名	測定結果 ($\mu\text{g/g}$)	表示
1	かにかまぼこ	>20	かに
2	かまぼこ	—	なし
3	かまぼこ	2.9	なし
4	ちくわ	2.0	なし
5	ちくわ	0.8	なし
6	ちくわ	3.9	なし
7	てんぷら	3.4	なし
8	てんぷら	1.2	なし
9	てんぷら	2.4	なし
10	てんぷら	2.8	なし
11	魚肉ソーゼージ	0.8	一部かに
12	魚肉ソーゼージ	2.9	なし
13	魚肉ソーゼージ	1.8	なし
14	魚ハンバーグ	14	なし
15	魚ハンバーグ	—	なし
16	魚バーガー	4.6	なし
17	魚肉ハム	1.4	なし

び」、「かに」の表示がない 15 検体のうち 13 検体から 0.8

~ 14 $\mu\text{g/g}$ のトロポミオシンを検出しました(表 1)。魚肉練り製品の原料であるすり身に用いられる魚類は、「えび」、「かに」などをエサとしており、すり身製造時に消化管内容物として混入している可能性がある」と報告されています。そのためトロポミオシンが多く検出されたようです。食物アレルギーは一度発症すると次回には重篤な症状になることがあります。そのためにも食品表示を確認してから食品を購入することが必要です。

※検査結果は 10 $\mu\text{g/g}$ 以上のものが陽性で「混入の可能性はある」と判断します。

※ 10 $\mu\text{g/g}$ は食品 1 kg 中に 0.01g 含まれる量です。

