

*** 今日の健康 (7月) ***

<魚介アレルギー、それともアニサキスアレルギー>

魚介類の摂取によって蕁麻疹などのアレルギーになった場合、摂取した魚そのもののアレルギーかアニサキスアレルギーかを見分ける必要があります。

特に成人において魚のアレルギーが疑われる場合、摂取した魚に対するアレルギーよりも魚の寄生虫であるアニサキスに対するアレルギーであることが最近多く報告されています。

アニサキスは、サバ、タラ、イカなどの海産魚介類に寄生する寄生虫で、アニサキスアレルギーは、これらのアニサキスが寄生した魚介類を摂取することで、蕁麻疹やアナフィラキシーなどのアレルギー症状を引き起こします。魚介類を頻回に摂取するうちにアニサキスに感作され、気がつかないうちのアニサキスアレルギーになっていることが多いです。

特定の魚を食べて蕁麻疹がでるのか、他の魚でも蕁麻疹になっていたのかは重要で、今までサバやイカ等を食べて平気だった人が急に蕁麻疹やアナフィラキシーを起した場合はアニサキスのアレルギーを疑います。



<原因>

サバ、タラ、イカなど海産魚介類の生食もしくは魚肉ソーセージやかまぼこなどの加工品の摂取。

<症状>

吐き気や嘔吐、下痢、蕁麻疹や血管浮腫が出現します。症状出現までの時間はアニサキスによるアレルギーの発現は摂取直後から数時間後と一般的なアレルギーよりも幅があります。そのため時系列での食事内容の詳細が重要になります。

<診断>

アニサキスアレルギーの診断には、アニサキス感作の確認として、アニサキス特異的 IgE の測定が有用です。摂取した魚のアレルギーを否定できない場合は、摂取した魚も測定し、魚アレルギーと区別します。また、アニサキスアレルギーは高齢者ほど抗体価が高値な傾向があると報告されています。

<予防>

アニサキスが寄生する魚(刺し身や寿司など)の生食を控える、熱に安定なアニサキスの主要アレルゲンも存在するため、加熱処理した加工品(魚肉ソーセージ、かまぼこ等)の摂取を控える。

アニサキスは回虫目アニサキス科アニサキス属。成虫はクジラやイルカなどの哺乳類に寄生し、幼虫はサバやイカなどの魚介類に寄生します。人の体内では幼虫のままで、体長は 20~35mm、体幅は 0.4~0.6mm。人の胃や腸壁を穿孔することで、激しい腹痛を起こすアニサキス症の原因寄生虫でもあります。