

---

## アレルギーと食品添加物との関係に関する考察

鈴鹿医療科学大学薬学部 中村幹雄

食物アレルギーは、国民の健康にとって極めて深刻な事態となっている。その克服のためには、個々人（乳幼児や高齢者にあっては、その代理人）がアレルギーを発症する原因となる食品（添加物を含む）を認識し摂取しない（させない）ことであるが、その前提は、個々人が飲食するに際し、飲食してはならない物質が含有していないことが確認できることである。少なくとも、アレルギーを誘発する程度に残存する原材料は表示されなければならないと考えるが、現在の加工食品、特に弁当、惣菜、サンドイッチなどには、特定原材料である7品目（乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに）以外の原材料は、少量であれば、あるいは表示の簡略化や免除の対象であれ

ば、表示されない。この制度の問題点を、事例をあげて明らかにする。

第8版食品添加物公定書で定められた限度内の蛋白質を含有する増粘多糖類が食品添加物として使用されている。多いものでは、7.0%である。総窒素で限度が定められているものに換算係数(6.25)を掛けて得られた蛋白質の限度は多いもので35%である。このように、増粘多糖類は、その名称から蛋白質を類推することは難しい。

増粘多糖類であるグァーガムでアナフィラキシーの症例が報告されている。プリックテスト及び抗体検査(IgE)で、グァーガムがアレルゲンであることが確認された。

第8版食品添加物公定書で定められた蛋白質あるいは総窒素の限度の例

食品添加物の名称	蛋白質	総窒素 (×6.25)
カロブビーンガム	7.0%以下	
キサントタンガム		1.5%以下 (9.4%)
グァーガム	7.0%以下	
酵母細胞壁		5.6%以下 (35%)
サイリウムシードガム	2.0%以下	
ジェランガム		3%以下 (18.8%)
タマリンドシードガム	3.0%以下	
タラガム	3.5%以下	
ペクチン		2.5%以下 (15.6%)
マクロホモプシスガム		1.0%以下 (6.3%)
ラムザンガム		5.0%以下 (31.2%)

	Skin prick tests	Specific IgE levels (KU/l)
Positive control	8.8 mm	
Negative control	0	
Soybean	4 mm	4.72 (class III)
Gerlinea	6.5 mm	
Guar gum	12 mm	27.20 (class IV)
Carob gum	13 mm	6.42 (class III)
Arabic gum	0	< 0.35 (class 0)
Tragacanth gum	0	0.35 (class 0)

(Allergy Vol.62, Issue 7, 15 JUN 2007)

また、アラビアガムの職業性アレルギーも海外での報告例がある。このように、増粘多糖類も食物アレルギーの原因となり得る。しかし、医師や薬剤師などアレルギーに関する専門家であっても、食品に残留するがラベルに表示されていない添加物の名称までも認識することは困難であるので、プリックテストのような医療上の措置をとることができない場合がある。

一方、表示すべき対象については、これまでの経験や米国表示制度におけるFDAのアドバイスから、10あるいは20ppm以上含有すれば確実にアレルギーとなり得ると思われる。例えば、公定書の限度の半分である3.5%の蛋白質を含有するグァーガムと同じく公定書の限度の半分である4.7%の蛋白質を含有するキサントタンガムを1:1に混合した製剤を焼きソバソースに0.1%使用したときの蛋白質の量は41ppmであり、明らかにアレルギーとなり得る。従って、食品衛生法に基づく添加物の表示等についての消費者庁次長通知第377号の「2. 運用上の留意事項 (1) 食品にかかる表示について ①物質名表示関係」の「なお、別添1及び別添3の用途欄に増粘安定剤と記載された多糖類を2種以上併用する場合には、簡略名として「増粘多糖類」を使用して差し支えないものであること。」を削除すべきである。

今般、表示義務のある特定原材料にゴマとカシユナッツが加えられ9品目に拡大されることでカバーできるアレルギーは増加するが、アレルギーの多様性から考えれば根本的な解決に至らないことは自明である。少数者、弱者の救済を根本的な思想にした食品表示基準とそれに基づく消費者行政が求められている。(作成：2013年8月30日)