

仮性アレルギー

ポイント

- (1) アレルギー類似症状
- (2) 血管作動性アミンを含む食品
- (3) サリチル酸を含む食品

(1) アレルギー類似症状

仮性アレルギーとは、食物中に自然に含まれている化学物質、あるいは保存されている間に産生される化学物質のなかで、アレルギー類似症状を起こす物質をいう。仮性アレルギーとして、ヒスタミンなどの血管作動性アミンを含む食品が知られている。症状の出現は、アレルギー反応に基づくものではなく、含まれている物質の薬理作用による。仮性アレルギーが強い反応を起こすことはまれであり、厳密な除去食を必要とすることは少ない。

(2) 血管作動性アミンを含む食品

ヒスタミン、チラミン、セロトニンなどが食品中に含まれている。ヒスタミン含有量が多い食品には、魚類（さば、いわしなどで特に鮮度が落ちたもので症状が出やすい）、発酵食品（チーズ、ワインなど）、野菜類（ナス、トマトなど）などが知られている。チラミンは、チーズ、ワイン、アボカド、バナナ、ナス、プラム、トマトなどに含まれる。セロトニンは、バナナ、パイナップル、アボカド、プラム、トマトなどに含まれる。

(3) サリチル酸を含む食品

安息香酸とその誘導体は、食品添加物として使用されているが、慢性蕁麻疹や血管性浮腫の原因となる。

アスピリンは、サリチル酸をアセチル化したものであるが、喘息発作（アスピリン喘息）の原因となる。

サリチル酸は安息香酸の誘導体であり、食品中に広く含まれている。サリチル酸は、ほとんどの果物や野菜類に含まれるが、イチゴ、トマト、オレンジ、パイナップル、ブドウなどに比較的多量が含まれている。アスピリン喘息では、安息香酸とその誘導体に症状を起こすことがあり、過敏な例ではこれらの果物や野菜類にも注意が必要である。

出典：アレルギー疾患ガイドブック 2004

東京都健康局地域保健部環境保健課（現 福祉保健局健康安全室環境保健課）

平成16年3月発行