

小児科だより vol.63

～ 魚を食べて蕁麻疹がでたら ～

2021.12.1 発行

こんにちは。今年も残すところ、あとひと月となりました。10月下旬から急に寒くなり、小児科外来では、いわゆる風邪のお子さんに加えて、気管支喘息のお子さんもよく受診されています。普段は元気いっぱいでも、起きた直後や外出した直後などに、咳で苦しくなってしまようなお子さんは、一度ご相談頂けますと幸いです。

さて、今月の小児科だよりは、休日や夜間の救急外来などでも相談されることが多い、『魚を食べて蕁麻疹がでた』場合に考えることを、お話させていただきます。



一般的に魚類のアレルギーは、主要アレルゲンである『パルブアルブミン(以下、PA)』によることが多く、PAの含有量により、多種の魚に反応するか、どの部位を食べた時に症状が強いか、などが重要になります。具体的に、PAは部位では、魚の背側より腹側、尾側より吻側に多く、魚種ではコイ、ニシン、タラ>サケ、サバ>カツオ、マグロ、メカジキの順で多いとされています。国内では、2016年の調査において、即時型アレルギー症状の原因食物の1.4%とされ、全体の11番目でした。一般的に耐性を獲得する(過去におなじものを食べて症状がでた条件で食べても、症状が出なくなる=食べられるようになる)割合は低いとされています。

しかし、実際の救急外来で相談されるケースでは、普段は摂取可能な食べ物でも、何らかの理由(古かった?味が甘かった?)で蕁麻疹を発症するケースが多い印象があります。これは、ヒスタミンを含む食品の過剰摂取によって起こるヒスタミン中毒である可能性が高いです。もともと魚類に含まれるヒスチジンという物質が、漁獲後から口に入るまでのどこかの過程や保存環境で、腐敗細菌などの微生物が産生する酵素により、ヒスタミンに分解され、ヒスタミン食中毒を発生させることが知られており、保育所や小中学校などでも集団調理での発生が多く報告されています。ヒスチジンを多く含む魚は、マグロ、サバ、カジキ、ブリなどの赤身魚で、摂取後10~60分後に症状が出現することが知られています。

今回は紙面の都合で割愛させていただきますが、その他にアニサキスアレルギーなども知られており、魚を食べて蕁麻疹がでた場合でも、必ずしも魚に対するアレルギーとは限りません。これまでの摂取歴、調理法などの問診、血液や負荷試験などの検査結果なども総合的に鑑みて判断する必要があるので、気になっている方はお声がけいただけますと幸いです。