

アニサキスアレルギー

9月の休み明けより、診療所のアレルゲンスクリーニング表に、アニサキスを追加しました。アニサキスアレルギーが時々みられるからです。

最近も、サバの煮つけを食べてしばらくしてから、全身に蕁麻疹が出て、息苦しくなったので、救急受診した。調べてもらったけれど、血液検査では、サバアレルギーではなかった。IgE抗体も低いし、原因不明だった。Oリングテストならば判るのではないかと、おいでになった方がいました。調べてみますと、Oリングテストでも、サバのアレルギーは出ませんでした。今までは、サバやサケ、サンマ、等の魚は食べているけれど、何の症状も出たことは無い、と言われます。

もしかしたらアニサキスかな、と思って調べますと、アニサキスのアレルギーが相当に強く出ます。アニサキスのIgE抗体も陽性に出ていました。

アニサキスは魚介類に寄生する糸のような線虫です。海洋哺乳類のお腹で成虫になり、糞と共に卵が海水中に排出され、オキアミに食べられて幼虫が大きくなり、オキアミがサバやイカなどに食べられて、それらの内臓に寄生します。魚介類が死ぬと、徐々に身の方に移行します。サバには多く、イカ、アジ、サケ、サンマ、タラ、などにもみられるようです。

同じお魚を食べても、アレルギーの症状が出たり出なかったりする場合は、アニサキスアレルギーも疑ってみて下さい。アレルギーがあるようでしたら、腹身を避け、生よりは加熱をして食べると、症状は軽くなります。

アニサキスにはアレルギーを起こすこと以外に、近年(1999年)、食中毒の原因物質とされました。2012年からは、保健所への届け出が義務付けられています。

症状は、生きている2~3cmのアニサキスの幼虫が、食べた人の胃壁にもぐり込み、突然の激しい腹痛や吐気、嘔吐が出現します。生食をして3~4時間後にみられる事が多く、もっと遅い場合は、稀に腸アニサキス症もあります。胃カメラで取り除いてもらうと、すぐに症状は消えます。激しい症状が多く、他の病気との鑑別も必要ですから救急での病院受診が必要になります。

この食中毒の予防は、魚介類の生食をしないことです。でも日本の食文化では生食が無いと、寂しいですね。-20℃以下で24時間以上の長時間冷凍で予防できるそうです。また、加熱は60℃以上でなら大丈夫という事です。巷でよく、しょうゆ、ワサビ、酢が有効とも言われますが、通常の食べる量程度では死なないそうです。また、よく噛めばよいという説もありますが、そんなに有効では無いようです。

アニサキスアレルギーが心配な方は、調べるができますのでお申し付けください。

では、アニサキスのアレルギーと食中毒に、少し気を付けて、秋の魚介類を、お楽しみください。

鈴木富美