

【質疑応答・意見交換】

■ 事前質問に対して

(司会)

質疑応答、意見交換をさせていただきたいと思います。壇上には、先ほどご講演いただきました深尾先生、先ほど説明を行った県教育委員会の村田係長、中川係長、県生活衛生課食品安全推進室長の和座が登壇しております。

会場の皆様からの質問に入る前に、事前に頂いた質問について、講演や説明の中でも一部触れさせていただいておりますが、いくつかご紹介し、先生方にご回答させていただきたいと思います。それでは、進めさせていただきます。

「大人になってから発症するアレルギーについて、薬用せっけんの小麦アレルギーやヘアカラーのアレルギー以外の症例があれば教えてほしい」、「食物アレルギーについて、年をとってから急に現れることがあるのか」という2つの質問がございました。深尾先生から回答をお願いします。

(深尾先生)

アレルギーが発症するかどうかというのは、結局、体がその物質に対して異物と認識するかどうかということになりますので、原則的にこの年齢になったらもう発症しないということはないです。ただ、やはり、免疫が発達する過程にあるということ、子供のほうが出やすいのではないかと思います。大人になったから私はもう起きないという考えはちょっと危険かなと思います。

大人に多いアレルギーとしては、金属を身に着けだした後にそれを認識するというところで、女性の方だと、金属アレルギーなどは、むしろ大人になってから出てくる場合があるのではないかなと思います。

花粉症については、最近では花粉症の子供もいると思いますが、花粉症というのは、やはり、30代、40代になってから起こる方もみえます。先ほど言ったようにその抗原に対して、体が曝露を受けたとき、それを異物と認識して排除しようとする力が働いてしまうとアレルギーというものが起きますので、それが年齢に達したことで必ずしも発症が否定されるわけではないということです。従って、「私は大丈夫だ」と思わない方が良いということになります。

(司会)

「現在、新たな食物アレルギーと言われているものがあれば教えてもらいたい。昔はそばのアレルギー以外あまり聞かなかったが、最近は良く聞く。さらには、そばの枕でもアレルギー症状が出るのか教えてほしい」という質問がございました。

(深尾先生)

アレルギーは風土と関係します。例えば、昔は日本ではピーナッツをあまり食べなかったが、今は多く食べられるようになりアレルギーも増えてきました。アメリカでは、以前からピーナッツによるアレルギーは圧倒的に多いことがわかっており、生活様式の変化に伴いアレルギーを多く起こす食品も変わってきます。

最近では、ごまアレルギーが問題となる事例が増えてきましたが、昔はごまアレルギーなどあまり耳にしませんでした。これは、ピーナッツとは逆で、ごまが昔ほど多く使われなくなったことによりアレルギーが増加したのではないかと考えられています。このように、量的な問題で考えた場合、アレルギー物質が多く摂取されるようになるに従いアレルギーも増える場合と、アレルギー物質の摂取が少なくなったがためにアレルギーが増えてしまう場合があります。最近の食物アレルギーの話題としては、やはり、ごまが注目されます。

どうして昔と比べて食物アレルギーが増えたのかという質問について。これは、非常に難しい質問であり一言で回答することはできません。少なくとも、この急激なアレルギーの増加を遺伝で説明することは出来ません。仮に、日本人の遺伝子がアレルギーを生じやすい形に変異したと仮定しても、その変異が関与して実際にアレルギー患者が増加するまでには少なくとも数世代を経過しないとアレルギーは蓄積しません。従って、明らかに周辺環境の変化が理由になっていると考えざるを得ません。

食物アレルギー以外のアレルギーも増えていきますし、アレルギーではなく自己免疫疾患も増えていきます。例えば、潰瘍性大腸炎といった病気も自己免疫疾患です。自己免疫疾患は、アレルギーとは全く逆の機序で起こっており、リンパ球の反応がアレルギーと自己免疫疾患で正反対であることがわかっています。くだけた言い方をすれば、1つの原因として、環境が清潔になり感染が少なくなったため、リンパ球の鍛え方が弱くなり、ある反応が起こった場合に、過剰にその反応に偏ってしまうようになった結果、両極端の症状（アレルギーと自己免疫疾患）が増えていると考えられています。都会と農村でどちらがアレルギーが起こりやすいかを比較した場合、都会の方がアレルギーを起こしやすいということは昔から様々な国で言われています。これはやはり、これまで田舎の生活では多様な物質との接触がありそれによりリンパ球が鍛えられていたのが、都会の生活では（病原体など、昔は接触のあった物質の多くが）排除され、それによりリンパ球が鍛えられなくなったと考えるのがシンプルではないかと思えます。これが原因だと断言することは出来ませんが、環境の変化により刺激物質が少なくなり、リンパ球への刺激がアンバランスになった結果、その反応に偏りが生じてしまうようになったと考えられます。

(司会)

非常に難しい問題ですね。次に、外食産業についてのご心配されている質問がございますので紹介させていただきます。1つ目は、「子供はピーナッツアレルギーでエビペンを処

方されています。将来海外旅行する時の注意点と、海外では日本のようにレストランなどでアレルギー物質有無について教えてもらえるのかどうか」というご質問。

もう1つは食物アレルギーのあるお子さんをお持ちの方からの質問ですが、「店先で売っているみたらしだんごについて、使用原材料を確認するとあいまいな答えが返ってくるため、買うのをやめることがよくあります。現状では原材料を正確に伝える必要はないのでしょうか？みたらしだんご以外の外食産業でも同様に、教えられない、わからない、たぶん入っていないなどといったあいまいな回答では、安心して食べられない状況です。今後、使用原材料を開示いただくよう、変わるような予定はありますか？」というご質問です。まずは行政から生活衛生課和座室長から説明をお願いします。

(和座室長)

外食産業、いわゆるレストラン等飲食店におけるアレルギー表示の件につきまして。

講習でもありましたように、容器包装に入れられた加工食品につきましては表示対象となっておりますが、飲食店の店内メニューやスーパーなどで包装されずばら売りされているような食品については、現在のところアレルギー表示を義務化した法律にはなっていません。しかし、全国の消費者の方々からの「外食産業におけるアレルギー表示も必要だ」という意見を受けまして、消費者庁が「外食等におけるアレルゲン情報提供のあり方検討会」というものを有識者を交えて設置し、本年度も2回ほど開催して検討を進めていますが、現状、義務化には至っていないという状況です。

包装食品の場合、同じ原材料を用いて同じ製造工程である程度の量の製品を製造する関係でアレルギー表示対応も可能ではありますが、飲食店ではメニューも様々で現場の対応が難しいとともに、義務化した場合、間違った情報が提供されてしまう恐れが高いということも懸念されています。そういったことを総合的に検討し、安全で正確にアレルゲン情報を提供するにはどのような方法が適切かということが議論されている段階であると思います。

海外についてはなかなか情報が無いのですが、消費者庁やインターネットの情報によれば、海外の加工食品の表示については、日本と同じように、EU、米国、カナダ、韓国などでも、小麦、ピーナッツ、卵、牛乳、大豆などで表示の義務化がされています。外食産業については、EUでは未包装の商品も表示対象になり、レストランや食堂でも表示されています。米国では、民間団体の取り組みではありますが、レストラン等でお客様が席につかれた際に、アレルギーカードを渡し、それにお客様がアレルギー情報を記載してスタッフに提出することにより対応した食事が提供されるような取組もなされているような情報があります。

(深尾先生)

今、和座室長からお話があったように、先進国ではかなりアレルギーについては対応が

されています。アメリカでレストランに入って、自分の子供にアレルギーがあることを伝えると、スタッフがリストを提示し、「これは食べても良い、これは食べたらダメ」といった情報を教えてくれます。そのあたりはかなり信頼しています。

また、飛行機では、非常に対応の良い航空会社と、対応しない航空会社とがあります。飛行機の場合、かなり狭い空間で飲食するというので、心配される方もいらっしゃると思いますが、日本の一航空会社を例に挙げると、その航空会社はアレルギーのある子どもを座らせる前に、そのシートの周りを全てきれいに清掃します。機内食においても、完全にアレルゲンを除去した、5大アレルゲンの入っていない機内食がその子供用に準備されます。そういった形で、海外旅行の場合でも、行き先が先進国であれば、アレルギーを持っていることを正確に伝えることが出来れば、比較的安全に行くことが出来るのではないかと思います。

実際にレストランに入った場合に提示される成分表といったものも、日本とほぼ同等の状況です。

また、先ほどもお話ししましたが、店先で売っている食品、例えば屋台などの場合、これは危ないですのお勧めしません。実際に売っている人が、自分の扱っている食品に何が含まれているかをあまり把握していない場合と、売りたいがために「入ってないよ」と軽く言われてしまうことがあります。アレルギーに対してきちんとした危機管理を持っていない相手と「入っている。入っていない。」の議論をしても、量的な問題もあり危険です。自分のお子さんにアレルギーがあり、少ない量でも症状が出ることがわかっているのであれば、きちんとした対応が出来る所で食事をとっていただくのが安心だというのが今の現状だと思います。

(司会)

次は、新聞に載っていた記事に関する質問です。「果物で、産地直送、無農薬、完熟の一番おいしい状態のものが一番アレルギーの症状が強いといった内容の記事が新聞に載っていたのですが、どの様なことでしょうか？」というご質問です。

(深尾先生)

記事を見ましたが、私自身、ちょっと理解しきれていない部分があります。このお話をされている先生はアレルギー専門の先生で私も良く知っていますので、お会いした時に確認したいと思っています。

恐らく言いたいこととしては、そういった「非常に新鮮で旬のおいしい状態のものであったとしても、食べる側がアレルギーを持っていれば症状は出ますよ」ということ。「新鮮であればあるほど、アレルゲンはちゃんとした状態で存在し抗原性がしっかりした状態である」ということではないかと思えます。語弊はありますが、例えば、腐りかけのような状態（本当に新鮮な状態から時間が経過した状態）であれば、タンパクが変性し抗原性も

落ちてくる可能性があります。そういった意味で、新鮮でみずみずしい、生のものを食べると一番反応性が高いということを書いてみるのではないかと推測します。記事の真意ははっきりしませんが、どの産地のものでも、どのような状態のものでもアレルギーは起こりますので注意が必要です。

(司会)

事前質問の最後の質問になります。「アナフィラキシーに関する学校施設等での対応の現状はどうか？」というご質問です。教育委員会からお願いします。

(中川係長)

アナフィラキシーの対策ということで、教育委員会で把握している範囲ですが、学校では、エピペンの管理等について、保護者との相談の上、生徒自身が持っていたほうが良いと判断した場合は教室で自分で管理するようにしています。その場合は、どの教員でも対応できるよう、その生徒のエピペンはどの教室のどのロッカーにあるのかといったことがわかるように、すべての教職員間で共通理解するような対応としています。生徒が管理しない場合、ある学校では校長室内に、「エピペン」という大きなカードを貼った保管庫（ロッカー）を設定し、ロッカー内に個人の名前がわかるようにしたケースに一人ずつ別々に入れて保管している場合もあります。また、別の学校では、エピペンや緊急時対応マニュアルなど必要なものを一つのバッグにまとめ、保健室に設置している場合もあります。そのあたりは、子供の状況に応じて様々な対応の方法がございます。

対策についてですが、職員研修についてもずいぶん進められているところです。特に、エピペンを処方されているお子さんがいる学校では、通常4月当初には、学校医や薬剤師の指導のもとエピペンの研修会を実施しております。緊急時にはただエピペンを打つだけではなく、そういう状況が発生した場合に、誰が救急車を呼ぶのか、あるいは、大きな声で周りに助けを求める手法をとるのか、といったように、教職員が具体的に動けるような対応の検討を進めているところです。教育委員会としては、各学校に様々な対応事例を紹介しながら、どの学校でもそういった対応が可能ないように進めていきたいと考えているところです。

■ 会場からの質問に対して

(司会)

ここで会場の皆様からご質問を受けたいと思います。ご質問のある方は挙手いただき、私が指名いたしましたら、係員がマイクをお渡しします。できれば団体に所属されている方はその名称とお名前をお願いできればと思います。

なお、本日の内容を広く情報提供することを目的として、意見交換会の内容については

録音し、県のホームページ等で公開する予定としております。内容を掲載させていただくことに不都合がある場合は、質問の際にその旨申し出ていただきますようお願いいたします。できるだけ多くの方に質問いただきたいので手短な質問となるようご協力をお願いしたいと思っております。それでは、質問のある方は挙手をお願いいたします。

○質問者 1

食品添加物というか調味料のアミノ酸につきまして、主人がアレルギーを持っており、アミノ酸の入ったものを食べると、口唇がしびれたり、熱を持つような感じになると言います。これも、食べ物のアレルギーによるものと考えてよいのでしょうか？もう1点は、先ほど口腔アレルギーについての話がありましたが、主人が果物をたくさん食べた後、口の周りにブツブツが出来て赤くなります。これも口腔アレルギーによるものと考えてよいのでしょうか？

(深尾先生)

アミノ酸はタンパクの構成成分であり、切断されバラバラになった状態のものであります。ここまで切断すると抗体が出来ませんので、原則的にアミノ酸の製剤になっているのであればアレルギーはかなり起きないと言えます。そのアミノ酸が、他の成分と結合していることによるものと考えられなくもないですが、一般的にアミノ酸だけが入っている状態のものであればアレルギーは起きないと考えてよいです。従って、アミノ酸以外に入っている物質でアレルギーが起きているものと考えられます。

口腔アレルギーに関してですが、確かに食べた時に口の中や周りに違和感を生じるというのが口腔アレルギーの一番軽い症状です。しかし、注意しないといけないことは、「たくさん食べた時に」というお話でしたが、果物の汁は刺激性が強いため、アレルギーでなくても口の周囲が荒れることがあります。小さな赤ちゃんの場合、よだれだけでも口の周囲が荒れることがあります。これもアレルギーではありません。果物は酸性度や刺激性がある関係で炎症が起こることがあり、本当にアレルギーによるものかを判断するためには、少量でも症状が出るとか、口の周囲に汁がついていない状態でも炎症が起こるかなど、状況をよくご本人に確認する必要があると思います。

○ 質問者 2

これからどのような物質が新たにアレルギー表示品目として追加されるのでしょうか？

(深尾先生)

アレルギーは、自分の体ではない異物に対して起こる反応なので、この物質は絶対アレルギー起きませんという異物はタンパクであれば存在しません。ということは、我々が食べる食品の中で100%アレルギーに関して安全というものはないということです。日本

はこれだけ米を多くの方がたくさん食べてきた国民ですが、やはり米に対するアレルギーを持つ人もいます。ほとんどすべての食べ物はタンパクを含みますので、可能性としてはすべての食品にリスクがあります。ただ、今挙がっているアレルギー物質については、これまでの報告でアレルギーを起しやすいと判明したためリストアップされているわけですが、今後どのような物質が追加されそうかという点については不明です。

(和座室長)

アレルギー表示に関しては、概ね3年ごとに食物アレルギーによる健康被害の実態調査というものが国レベルで実施されております。その結果を検討し、過去の例では平成20年度にえび、かにが推奨品目から義務化へ格上げ、25年度の見直しではごま、カシューナッツが推奨品目に追加されるなどの見直しが行われました。今後も実態調査の結果を参考に、概ね3年ごとに見直しが行われていくものと考えられますが、今現在、どのような物質が議論に上がっており、どのような物質がこれから追加されそうかという情報は把握しておりません。消費者庁が実施するパブリックコメント等から情報を得るという手段もあります。

○ 質問者3

岐阜市内で、アレルギーを持つ小学生の子供を持つ母親です。教育委員会の方に質問します。パソコンソフトを活用した食物アレルギーへの対応ということで、そのソフトがどのようなものでどのような対応をしているのかわかる範囲で教えていただけますか？

(中川係長)

先ほど紹介させていただいたパソコンでの管理についてですが、今年の4月あたりに新聞でも報道されましたが、大垣のソフトピアにある企業が開発した「アレンジャー」というソフトです。その当時、輪之内町で試験的に導入されました。

導入後半年程度経過した段階ですので、具体的な成果についてはまだまだこれからと考えているところですが、その後教頭先生等に聞き取りをしますと、その日の給食メニューとアレルギー対応が必要な生徒の氏名、学年、クラス等の情報が画面上に現れ、必ず担任がチェックをすることになっています。もし、担任がチェックを行っていない場合、教頭先生や管理職のもとに「〇年〇組の担任の先生のチェックがされておりません」という電子メールが届くという仕組みになっており、そこで2重のチェックをしているというようなシステムになっています。そのシステムについては、試験運用中の学校に、県外の学校からもいくつか問い合わせがあったようです。

成果の判断についてはまだまだこれからという段階ですが、難しいのは、そのシステムを導入したから対応が全て完璧かということそういうわけではなく、最終的には担任が教室へ行って、給食が出たその場で声をかけるという手法も必要であり、パソコンだけに頼る

という状況はどうかと思います。しかしながら、2重3重にチェックをかけていく点では、意味があるのではないかと思います。

導入には費用が掛かり、すぐにどこの学校でも出来る状態にするというのは困難ですので、市町村の理解が必要だと思っております。

(終わり)