

第4回アニサキスアレルギーサミット2025「まとめ」

このサミットでは、アニサキスアレルギーの最新情報や研究成果を共有し、患者さんやそのご家族、医療関係者、食品業界の方々など、多くの方にこの病気への理解を深めていただくことを目的としています。

ここでは、サミットの講演内容（約3時間半）を短くまとめています。

コンテンツ：

- ・協会からのご挨拶 --協会代表理事 佐藤尚之、理事 西村綾子
- ・アニサキスアレルギー最前線（2025）--昭和医科大学 鈴木慎太郎先生
- ・アニサキス研究最前線（2025）--東京海洋大学 嶋倉邦嘉先生

【協会からのご挨拶】

一般社団法人アニサキスアレルギー協会 代表理事：佐藤尚之、理事：西村綾子

アニサキスアレルギー協会は、2021年6月4日（偶然にも「虫の日」）に立ち上げました。この団体は、日本人にとって非常に辛い食物アレルギーであるアニサキスアレルギーの認知を広げ、患者さんやそのご家族が抱える辛さを共有し、正確な最新情報を届けることを目的として活動しています。

一般的にはまだ「マイナーなアレルギー」と見られがちですが、実はその潜在患者数は約100万人以上と推定されています。協会では、患者さんや関係者の皆様に寄り添い、様々な活動を展開しています。

- **アニサキスアレルギーサミットの開催:** 毎年、最新の知見や研究成果を共有する場を提供しています。
- **毎週日曜夜21時からのライブ中継:** 患者さん同士が日々の食生活の困難や工夫、辛かった出来事を共有する場を設けています。主にフェイスブック上で行いアーカイブをYouTubeで公開しています（2025年夏よりInstagramより移行）
- **オフ会やイベントの開催:** 患者さん同士が直接交流し、情報を共有する機会を提供しています。
- **スパイスおせちの発売:** 新宿初台「和魂印オタンドー」さんのご協力を得て、アニサキスアレルギー患者でも食べられる「スパイスおせち」を年末に販売協力しています。
- **ウェブサイトなどでの情報発信:** 最新の正しい情報を常に更新し、情報拠点となるよう努めています。
- **研究者・医療者との連携:** 鈴木先生や嶋倉先生のような専門家と連携し、診断技術や治療法の開発、食事指導の改善に向けた研究を支援しています。

アニサキスアレルギーの症状は、食べてから数時間から12時間後に現れることが多く、直前に食べたものの因果関係に気づきにくいという特徴があります。

佐藤自身も、サバのマリネを食べた約7時間後にアナフィラキシーを起こし、血圧が上の60、下の20まで下がる重篤な状態になった経験があります。西村も、サバの刺身を食べた翌朝にアニサキス症になり、2年後にアジの漬け丼で10時間後に全身のじんましんを発症、その後アレルギー検査でクラス6と診断され魚介類完全除去の生活になりました。

血液検査でアニサキスの特異的IgE抗体を調べることは診断に役立ちますが、アレルギー症状が出た際に検査項目に「アニサキス」が含まれていないことがあるため、**医師に「アニサキスも追加してください」と伝えることが非常に重要です**

【アニサキスアレルギー最前線（2025）】

昭和医科大学病院 呼吸器アレルギー内科 医師：鈴木 慎太郎先生

鈴木先生は、昭和医科大学病院の呼吸器アレルギー内科の医師であり、日本アレルギー学会の専門医・指導医として、食物アレルギー、アナフィラキシーなど様々な分野のアレルギーに精通しています。特にアニサキスアレルギーにおいては、日本全国から患者さんが訪れる最前線の医師であり、一般社団法人アニサキスアレルギー協会の理事も務めています。

【アニサキス症とアニサキスアレルギー：その決定的な違い】

多くの人が「アニサキスによる健康被害」と聞いて思い浮かべるのは、胃や腸に生きたアニサキスが刺さることで酷い腹痛を引き起こす「アニサキス症（食中毒）」です。これに対する対策は、食べる前に加熱（60℃で1分以上、70℃以上で瞬時）や冷凍（-20℃以下で24時間以上）でアニサキスを死滅させることです。しかし、**アニサキスアレルギーはこれとは全く異なる病態です。**

アニサキスアレルギーは、アニサキスが持つ特定の「タンパク質」がアレルゲン（アレルギーの原因物質）となり、**体内でアレルギー反応を引き起こします**。このタンパク質は、アニサキスが死んでいても、**加熱、冷凍、加工（缶詰、乾燥、出汁など）しても残ることが分かっています**。そのため、アニサキス症の予防策ではアレルギー反応を防げません。

症状としては、かゆみ、じんましん、嘔吐、下痢といった一般的なアレルギー症状に加え、**呼吸困難やアナフィラキシー（全身性のアレルギー反応）、アナフィラキシーショック（命に関わる重篤な状態）に至ることもあります。**

【アニサキスアレルギー：知られざる広がりリスク】

アニサキスアレルギーの患者数は、日本国内で約**108万人**と推定されており、成人のアナフィラキシーの原因としても非常に重要です。ある研究では、成人のアナフィラキシーの約17%がアニサキスアレルギーによるものと報告されています。

アニサキスアレルギーのリスクは、魚介類を食べることに限りません。**海水に触れることや、漁粉（魚介類の粉末）を餌にした家畜（鶏や豚）の肉を食べることで症状が出る可能性も指摘されていま**

す。魚を扱う職業の人（漁師、飲食関係者）や釣りなどのマリンスポーツを趣味とする人も、アレルギーに触れる機会が多く、アレルギーになるリスクが高いと考えられています。これは、食べるだけでなく、皮膚や粘膜、空気中のアレルギー暴露でも感作される可能性が高いことを示唆しています。

【診断の課題と研究の進展】

アニサキスアレルギーの診断は、症状が出るまでのタイムラグ（数時間～12時間）や、魚類アレルギーなどと誤診されやすいことなど、難しい側面があります。血液検査でアニサキス特異的IgE抗体を調べることは有効ですが、検査項目に含まれていない場合があるため、**医師に「アニサキスも追加してください」と伝えることが重要です。**

現在、アニサキスアレルギーの治療法や特効薬は確立されていませんが、様々な研究が進められています。

- **アレルギーコンポーネント解析:** アニサキスにはAnis s 1、Anis s 2、Anis s 3など、様々な種類のタンパク質（アレルギーコンポーネント）が含まれており、それぞれ熱への強さや他のアレルギー（ダニ、甲殻類など）との交差反応性が異なります。将来的には、どのコンポーネントに反応しているかを詳しく調べられるようになれば、よりきめ細やかな食事指導やリスク評価が可能になると期待されています。
- **アニサキスからの分泌物（ESアレルギー）:** アニサキスは、体内で強いアレルギーとなる分泌物を出していることが分かっており、この分泌物によって魚肉が汚染されアレルギーの原因となることが確認されています。

また、アニサキス症を引き起こすアニサキスの殺虫方法として、加熱、冷凍以外に以下の新たな方法の研究も進んでいます。

- **新しい殺虫技術:** 魚肉内部のアニサキスを殺す「パルスパワー技術」（瞬間的に大電流を流す）や、短時間で魚を凍結させる「急速冷凍技術」（アルコールブライン、エアブラスト）など、アニサキスを安全に処理するための新しい技術が開発されています。これらはアニサキスを死滅させるだけでなく、アレルギー性の低減にもつながる可能性があります。
- **セロガンの成分に関する研究:** 日本の伝統薬であるセロガンに含まれる木クレオソート（フェノール類）というアロマ成分が、アニサキスを死滅させる可能性があるという研究も進められています。

【日本の「生」食文化とアニサキス問題】

日本は「新鮮な生魚」を好む食文化が根付いていますが、これがアニサキスによる健康被害を拡大させている一因であると鈴木先生は指摘しています。ヨーロッパや北米では、生食用魚介類に対して-20℃以下で24時間以上（EU）または-35℃以下で15時間以上（FDA）の冷凍保存を義務付ける法律があり、これによりアニサキス症が激減しています。しかし、日本ではそのような明確な法律が整備されておらず、飲食店のモラルや判断に委ねられているのが現状です。

最終的なアニサキスアレルギーの対策は、**アレルゲンとなる魚介類を完全に除去すること**です。しかし、魚食文化の日本人にとってこれは大きな負担となります。今後は、診断技術の向上と、加熱加工品でもアレルギーを起こす重症患者と、そうでない患者を見極めることで、より適切な食事指導ができるようになることが期待されています。

【アニサキス研究最前線（2025）】

東京海洋大学 准教授：嶋倉邦嘉先生

嶋倉先生は、東京海洋大学で食物アレルギー、食物アレルゲン、寄生虫を含む海洋生物にまつわるアレルギー研究を専門とし、アニサキスアレルギー協会の理事も務めています。

【アニサキスのアレルゲン（タンパク質）の正体と命名法】

アニサキスのアレルゲンは特定のタンパク質であり、その中でも「**Anis s I（アニエスワン）**」が主要なアレルゲンの1つです。アレルゲンの命名法は国際的な決まりがあり、属名の最初の3文字（AN I）と種名の頭文字（S）を組み合わせ、発見順に数字が振られています（例：Anis s I, Anis s 2, Anis s 3…）。**現在、Anis s IからAnis s I4までが登録されており、これ以外にも未知のアレルゲンが存在する可能性も指摘されています。**

嶋倉研究室では、このAnis s Iの正体を突き止め、その**アミノ酸配列を全て解明し、データベースに登録する**という大きな成果を上げています。これは、アニサキスアレルギー研究の基盤となる重要な発見です。

【アニサキスはアレルゲンを「分泌」する】

研究の結果、Anis s Iのようなアニサキスのアレルゲンとなるタンパク質は、アニサキスが活着している時に体外に分泌される（ESアレルゲン）ことが確認されました。これは、アニサキスが魚肉の中になくても、**分泌物によって魚肉が汚染されていれば、アレルギー反応を引き起こす可能性があること**を意味します。

研究では、アニサキスを生理食塩水や培地で培養し、様々な条件（温度、pH、消化酵素の有無、時間）下でアニサキスが分泌する成分を収集。その後、イムノブロットングという手法（電気泳動でタンパク質をサイズ別に分離し、特定の抗体で目的のタンパク質を検出する技術）を用いて、分泌物中にAnis s Iが存在することを証明しました。

【未来への展望：アレルギー患者の食生活の質の向上に向けて】

嶋倉先生の研究は、アニサキスアレルギー患者さんの生活の質を向上させるための重要な可能性を秘めています。

- **魚介類エキスの低アレルゲン化**: 魚肉そのものの低アレルゲン化は難しいですが、**魚介類の風味や出汁のエキスからアレルゲンとなるタンパク質を除去する技術の研究が進められていま**

す。これが実用化されれば、アニサキスアレルギーの患者さんも魚介風味の食品を楽しめるようになるかもしれません。

- **アレルギーコンポーネント解析の深化:** 現在、患者さんの血液検査ではアニサキス全体に対する反応を調べていますが、**将来的には個々のアレルギーコンポーネント（Anis s 1, 2, 3...）に対する反応を詳しく調べられるようになることが期待されています。**これにより、患者さん一人ひとりのアレルギーの特性をより詳細に把握し、**重症化しやすいタイプや、加熱処理で症状が出にくいタイプなどを判別できるようになる可能性があります。**
- **新しい殺虫技術とアレルギーへの影響:** 熊本大学のパルスパワー技術のように、アニサキスを死滅させる技術が、アレルギーの低減にも寄与するかどうかの共同研究も計画されています。

これらの研究は、患者さんの負担を減らし、食の安全を確保するために不可欠です。しかし、これらの研究には多大な費用がかかるため、研究費の確保が今後の大きな課題となっています。

おしまいに。

アニサキスアレルギーは、まだ解明されていない部分も多く、情報も十分ではありません。一般社団法人アニサキスアレルギー協会は、この病気の認知を広げ、患者さんやご家族が抱える辛さを共有し、正確な最新情報を届けるために様々な活動を行っていきます。アニサキスアレルギーの認知度向上や研究の推進には、皆様のご理解とご協力が不可欠です。ぜひ、当協会の活動にご関心をお寄せいただき、応援していただけますと幸いです。普通会員（年会費3000円）としてのご支援も、研究活動などに活用させていただきますので、ご検討いただけますと幸いです。この情報が、アニサキスアレルギーへの理解を深める一助となれば幸いです。

以上