

ゴマアレルギーに注意

Q：ゴマが表示義務になったと聞きましたか？

A：消費者庁では、定期的に食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査を実施しており、以前の調査でも症例が報告されていることから、2013年9月から加工食品のアレルギー表示において「カシューナッツ」と「ゴマ」が推奨表示品目に加われました。

食物を摂取した際、身体が食物(に含まれる蛋白質)を異物として認識し自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことがあります。特定のアレルギー体質をもつ方の健康被害の発生を防止する観点から、過去の健康被害等の程度や頻度を考慮して、容器包装された加工食品へ特定原材料を使用した旨の表示を義務付けています。

消費者庁では、定期的に食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査を実施しており、以前の調査でも症例が報告されていることから、2013年9月から加工食品のアレルギー表示において「カシューナッツ」と「ゴマ」が推奨表示品目に加われました(表1参照)。

表1. アレルギー表示の対象品目

特定原材料 (義務表示)	7品目	卵、乳、小麦、ソバ、落花生、エビ、カニ
特定原材料に 準ずるもの (推奨表示)	18品目	アワビ、イカ、イクラ、オレンジ、キウイ、牛肉、クルミ、サケ、サバ、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マツタケ、モモ、ヤマイモ、リンゴ、ゼラチン
	2品目 (追加)	カシューナッツ、ゴマ

(参考資料1より)

現在のアレルギー表示は、重要度に応じて「特定原材料」と「特定原材料に準ずるもの」に分けられます。「特定原材料」は卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生のあわせて7品目あり、これらは義務表示なので表示しなければ法律違反となります。一方、「特定原材料に準ずるもの」は推奨品目なので表示が無くても違反ではありません。今回、カシューナッツとゴマが推奨品目に加わったことで、「特定原材料」7品目、「特定原材料に準ずるもの」20品目の合計27品目となりました。また、2品目の追加にあたって、消費者庁は通知にQ&Aを添付して範囲を明確にしています。

ゴマアレルギーは、近年の食物アレルギーの増加とともに世界的に増加が指摘されています(図1、表2参照)。最近ではゴマそのものよりは、調味料やドレッシング、マーガリン、デザート食品などにゴマ油やゴマペースト、ゴマ粕などすり潰した状態で使われているため、知らず知らずのうちに摂取していることも多いと考えられます。また、カルシウムやビタミンなどが豊富に含まれることから、健康食品ブームの一翼を担う食品でもあります。さらに、ゴマは香水、化粧品、UVバリアクリーム、潤滑剤、殺虫剤等の製造に使用されたり、ゴマ油は筋肉注射の溶剤として利用されたりするため(表3参照)、“隠されたアレルゲン”と呼ばれることもあります。ゴマアレルゲンは3種類の主なアレルゲン蛋白質のほか、多くのアレルゲン蛋白質が報告されています。また、ケシ種子、キウイ、ヘーゼルナッツ、ライ麦、ピーナッツ、そばなど他のアレルゲンとの交差性の報告もあります。

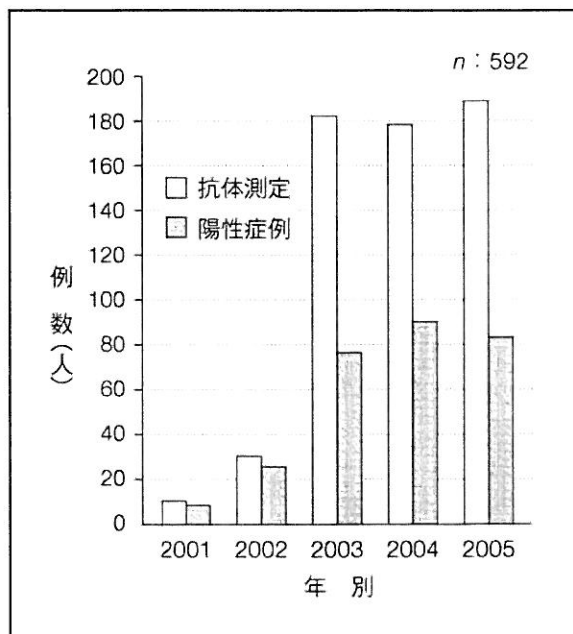


図1. ゴマ特異IgE抗体測定数と陽性症例数
(参考資料5より)

【 日本におけるゴマの輸入量 】

日本は、平成19年では世界24カ国からゴマを輸入しており、その地域もアジア、アフリカ、中南米と広い範囲にわたっており世界中からゴマを輸入しています。日本は2005年まで世界第1位のゴマ輸入国でしたが、現在では、中国が第1位となっています。日本国内で生産されるゴマはごく僅かで、国内消費量のほぼ全量を輸入に頼っています。このため、国内消費量を輸入数量と同じ数量とみなすと、平成19年では約17万トンになります。

表2. ゴマの輸入量

(単位：千トン)

国名	2003	2004	2005	2006	2007
中国	66	98	154	264	194
日本	149	155	163	159	170
トルコ	66	79	85	95	108
韓国	81	79	53	86	60
アメリカ合衆国	37	43	43	43	40
台湾	33	41	38	34	39
その他	334	401	383	377	377
合計	766	896	918	1,058	988

(参考資料4より)

表 3. ゴマを含む主な医療用医薬品

商品名	添加物	組成
E・P・ホルモンデポー筋注	ゴマ油	－
エストリールデポー注10mg	ゴマ油	－
エナルモンデポー筋注125mg・250mg	ゴマ油	－
エナルモン注10・注25	ゴマ油	－
オオホルミンルテウムデポー筋注125mg	ゴマ油	－
オバホルモンデポー筋注 5 mg	ゴマ油	－
ケイツー N 静注10mg	ゴマ油	－
ダイホルモン・デポー注	ゴマ油	－
テストノンデポー筋注用125mg・250mg	ゴマ油	－
テストロンデポー筋注250mg	ゴマ油	－
デカ・デュラミン筋注25mg・50mg	ゴマ油	－
ネオペリドール注50・注100	ゴマ油	－
ハロマンス注50mg・注100mg	ゴマ油	－
フルデカシンキット筋注25mg	ゴマ油	－
フルデカシン筋注25mg	ゴマ油	－
プリモジアン・デポー筋注	ゴマ油	－
プリモボラン・デポー筋注100mg	ゴマ油	－
プロギノン・デポー筋注10mg	ゴマ油	－
プロゲステロン筋注25mg「F」・50mg「F」	ゴマ油	－
プロゲストンデポー筋注125mg	ゴマ油	－
プロゲデポー筋注125mg	ゴマ油	－
プロゲホルモン筋注用10mg・筋注用25mg	ゴマ油	－
ペラニンデポー筋注 5 mg・筋注10mg	ゴマ油	－
ボセルモンデポー筋注	ゴマ油	－
ユベラ筋注100mg	ゴマ油	－
ルテウム注10・注25	ゴマ油	－
ルテスデポー注	ゴマ油	－
オースギ消風散エキス G	－	ゴマ
コタロー消風散エキス細粒	－	ゴマ
ツムラ消風散エキス顆粒(医療用)	－	ゴマ
ケイツーシロップ0.2%	－	ゴマ油
チオデロンカプセル 5 mg	ゴマ油	－
紫雲膏(各社)	－	ゴマ油
リンデロン坐剤0.5mg・1.0mg	ゴマ油	－
ゴマ油(各社)	－	ゴマ油
アレルゲンスクラッチエキス「トリイ」ゴマ	－	ゴマ

(各社添付文書より)

【 ゴマの効能および法規・制度 】

ゴマは、世界で広く栽培され、日本でも食用油をはじめとして古くから利用されてきました。また、民間の滋養食として摂取されてきました。最近、ゴマに含まれる抗酸化物質、特にゴマリグナンの存在が注目され、俗に「がんや老化の予防に効果がある」と言われています。ヒトでの有効性については、ゴマリグナンの一種であるセサミンに血清コレステロールに対する改善作用など一部のデータがあります。また、「血圧が高めの方に適する食品」として、ゴマ蛋白質分解物(ゴマペプチド含有)を関与成分とした特定保健用食品が許可されています。

法規・制度においては、種子、種子油、根は「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質(原材料)」に区分されます。「既存添加物」では、ゴマ油抽出物は酸化防止剤、ゴマ油は油脂、ゴマは香辛料と区分されています。

アレルギー体質の人は、食品であれば原材料名表示の欄に「ゴマ」「ゴマペースト」「ゴマ油」などと表示されているので確認するとよいでしょう。ただし微量の場合には表示されないことがあるのでメーカーに問い合わせるのが確実です。ただし、ゴマにアレルギーがあっても、ゴマをすべて避けると食生活の質が下がる恐れがあります。血液検査で陽性がでたら、病院で食物負荷試験を受けて、詳細を調べてもらうとよいでしょう。

【 参考文献 】

- 1) 消費者庁ホームページ「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A」
(http://www.caa.go.jp/foods/qa/allergy01_qa.html)
- 2) YOMIURI ONLINE (2013年6月12日 読売新聞)
- 3) 国立健康・栄養研究所ホームページ (<http://www0.nih.go.jp/eiken/>)
- 4) 国立国会図書館ホームページ
(<http://warp.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/1022127/www.customs.go.jp/yokohama/toukei/topics/data/0812goma.pdf>)
- 5) 日本医事新報, 4313, 62, 2006
- 6) 各社添付文書