

「第 37 回手打ち蕎麦アカデミーin さいたま」

「そばアレルギーを学ぶ」 ことについて

NPO 法人そばネット埼玉

食物アレルギーの中に「そばアレルギー」があることは広く知られています。

しかし、私たち手打ちそば愛好家は、食物アレルギーのことについて基本的なことを十分知りえているのでしょうか？

特にそばアレルギーは下記にあるように、「そば」は食品衛生法上指定した表示義務がある 7 品目に含まれており、その理由として、「症状が重くなることが多く、生命に関わるため」としています。

最近、NPO 法人そばネット埼玉の団体正会員が継続して実施していた「小学生そば打ち体験教室」が「そばアレルギーの対応が難しい。」として中止になったり、他県では、段位認定会などのそば打ちイベントでも同様の理由で会場借用ができなくなっている事例も出てきています。

伝統食文化の代表格ともいえる「手打ちそば」の普及・発展のために活動している私たちはどのように対応すればよいのでしょうか？

避けては通れない大きな課題ですが、まずは、食品を扱うそば打ち愛好者として「食物アレルギー、特にそばアレルギー」について、その実態をよく知ることが必要だと思います。

この度、日本アレルギー学会専門医で、食物アレルギーについて広く活動されている西本創 様を講師としてお迎えすることが来ました。

多くの会員が受講されることを期待しております。

(以下は厚生労働省 HP「食品のアレルギー表示について」から抜粋)

食物アレルギーは、食事をしたときに、身体が食物（に含まれるタンパク質）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です。主な症状は、「皮膚がかゆくなる」、「じんましんがでる」、「せきがでる」などです。重い症状の場合には、「意識がなくなる」、「血圧が低下してショック状態になる」ということもあり、非常に危険な場合もあります。我が国における食物アレルギー体質をもつ方の正確な人数は把握できていませんが、全人口の 1～2%（乳児に限定すると約 10%）の方々が何らかの食物アレルギーを持っているものと考えられています。

、このような食物アレルギーに対する有効な治療法はないため、原因となる食物を食べないことが予防・治療を行う上での原則となります。そのため、アレルギー体質をもつ方に適切に情報が伝えることができるよう、厚生労働省では、食物アレルギーの原因となる食物を調査し、平成 13 年より、発症件数が多いものや、発症した際の症状が重いものについて、食品に使用した場合の表示を食品衛生法上義務付けました。

現在、次の表にあるように、卵、乳、落花生などの 7 品目を食品に使用した場合には、必ず食品のパッケージにアレルギーの原因となる食品の名称を表示しなければなりません。

規定	アレルギーの原因となる食品の名称	表示をさせる理由
省令	卵、乳、小麦、えび、かに	発症件数が多いため
	そば、落花生	症状が重くなることが多く、生命に関わるため
通知	あわびなど 18 品目	過去に一定の頻度で発症が報告されたもの