

平成 25 年 10 月 24 日

各 位

旭松食品株式会社

凍り豆腐の大豆クラス 2 食物アレルギー性低減化について

弊社では、NPO 食の安全と安心を科学する会、近畿大学と凍り豆腐に関する共同研究を行っていましたが、このほど、その研究成果を「第 52 回日本栄養・食糧学会近畿支部大会」にて発表することとなりました。

内容につきましては、添付のプレスリリース記事「凍り豆腐の大豆クラス 2 食物アレルギー性低減化について」を参照願います。

以 上

報道関係各位

こおり豆腐
「凍り豆腐の大豆クラス 2 食物アレルギー性低減化について」

～10 月 26 日 (土) 第 52 回日本栄養・食糧学会近畿支部大会にて発表～

NPO 食の安全と安心を科学する会は、国内外の生活者に対して、「食の安全と安心」に関する情報を中立的かつわかりやすく提供するための、研究推進と学術啓発活動を行ってまいりました。このたび、近畿大学農学部 応用生命化学科 森山達哉准教授らのグループ・旭松食品(株)・NPO 食の安全と安心を科学する会の共同研究の成果として、2013 年 10 月 26 日(土)に滋賀県立大学で開催される第 52 回日本栄養・食糧学会近畿支部大会にて、「凍り豆腐の大豆クラス 2 食物アレルギー性低減化」について発表いたします。本研究結果を多くの方に知っていただき、食物アレルギーリスクの低減化にお役立ていただければ幸いです。

<講演発表概要>

シラカバ・ハンノキ属の花粉に対してアレルギー（花粉症）を持つ方が、大豆食品を摂食した際に、口腔アレルギーやアナフィラキシーといったアレルギー症状を発症することがあります。（大豆クラス 2 食物アレルギーと呼ばれています）。この原因は、大豆に含まれる Glym4、Glym3 というタンパク質が花粉アレルゲンと似ているため、勘違いして体内の IgE 抗体（アレルギー反応に関与する抗体）が反応してしまい、アレルギー症状を引き起こすことにあるとされています。一般にこのタイプの食物アレルギーでは未変性で可溶性（液体に溶けている状態）のタンパク質が口腔内で吸収され、IgE 抗体と反応して発症します。

今回の研究では、凍り豆腐に含まれる Glym4、Glym3 は、製造中に変性し不溶化（液体に溶けなくなる）することが確かめられました。従って、凍り豆腐にも大豆クラス 2 食物アレルギーの原因となるタンパク質は含まれてはいるものの、アレルギーを引き起こす状態とは異なっているため、凍り豆腐は大豆クラス 2 アレルギーの発症リスクが低減化された大豆食品であることが明らかとなりました。今後はチャレンジ・テスト等により、リスク低減化を臨床レベルで実証する必要があります。

なお、通常の大豆アレルゲンは含まれているため、乳幼児に多い通常の大豆アレルギー（大豆クラス 1 食物アレルギー）患者では他の大豆加工食品と同様にリスクは残っています。

<学会概要>

第 52 回 日本栄養・食糧学会 近畿支部大会

日時：平成 25 年 10 月 26 日（土） 10:00 より午前中一般講演が開催されます

会場：滋賀県立大学（〒522-8533 滋賀県彦根市八坂町 2500）

アクセス：JR 南彦根駅からバスで 13 分、JR 彦根駅からバスで 25 分

本大会開催の詳細につきましては、下記 URL をご参照ください。

http://www.jsnfs.or.jp/wp-content/uploads/file/event/event_20131026_jsnfs_kinki.pdf

本プレスリリースに関するお問合せ先：

NPO 食の安全と安心を科学する会（SFSS） 関西事務局

TEL：06-6227-8550、FAX：06-6227-8540

大阪府中央区北浜 1-1-9 ハウザービル 3F

メール：nposfss@gmail.com

<http://www.nposfss.com/>

近畿大学広報部 担当：角野、石川

TEL：(06) 4307-3007 FAX：(06) 6727-5288

koho@kindai.ac.jp <http://www.kindai.ac.jp>