

# 魚類アレルギー？と思った時に考えること

施設名 洛和会丸太町病院 救急・総合診療科

作成者：阿部 昌文

監修：吉川 聡司

分野：救急

テーマ：診断

# 症例 42歳 女性

## 【現病歴】

寿司屋で働いている方。最近になって、仕事中に手に蕁麻疹がでる事に気がついた。来院当日、夕飯にしめ鯖を食べたところ全身のそう痒感・立ちくらみ・呼吸苦が出現し当院に救急搬送された。なお、これまでに魚介類を摂取してアレルギーが出現したことはない。また、一緒に鯖を食べていた家族に症状はでていない。

【既往歴】 なし

【内服歴】 なし

## 【身体所見】

体温36.4℃, 呼吸数28/分, HR 113bpm (整), BP 74/48mmHg, SpO2 97%  
(自発呼吸, room air) 全身に蕁麻疹を認め、聴診ではStridorを聴取した

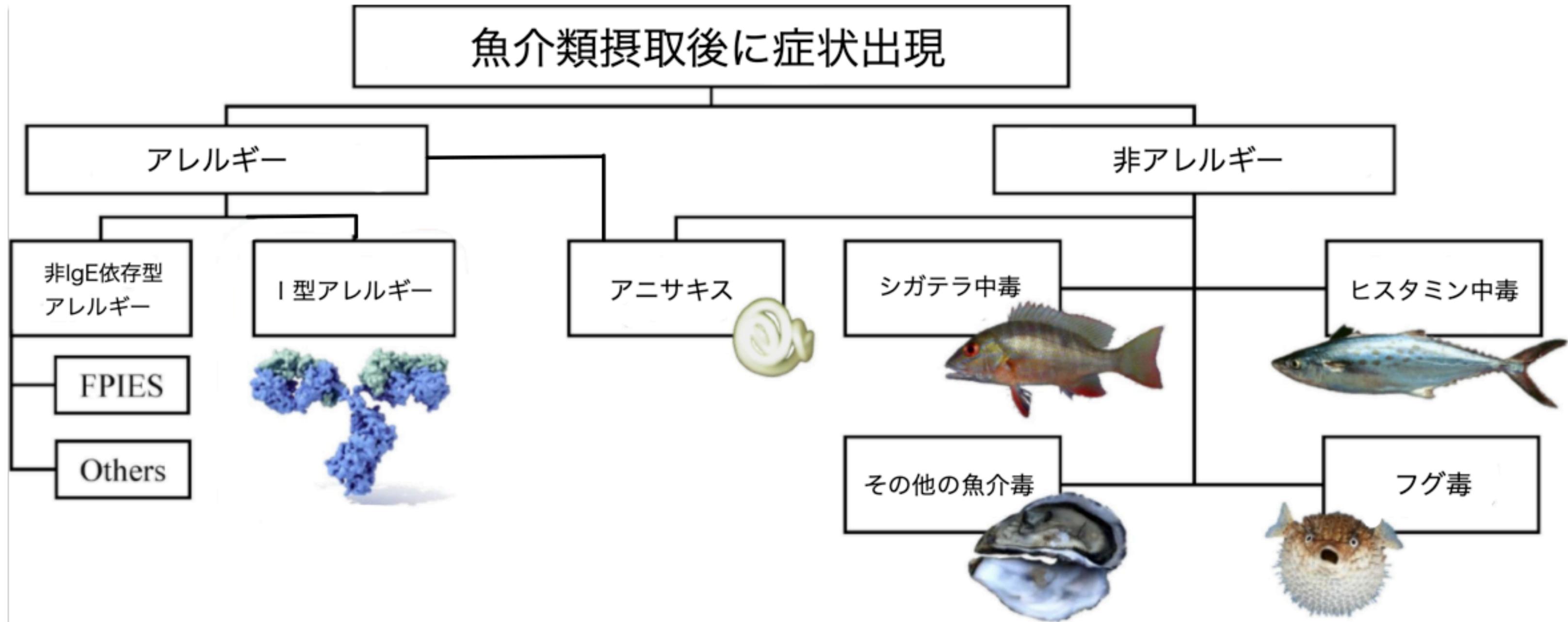
# Clinical Question

CQ1：魚介類を摂取した後に何かしらの症状が出た時の鑑別は？

CQ2：『魚類アレルギー様症状』だった場合のアプローチは？

CQ1：魚介類を摂取した後に何かしらの症状が出た時の鑑別は？

# 原因は「中毒」か「アレルギー」の2択

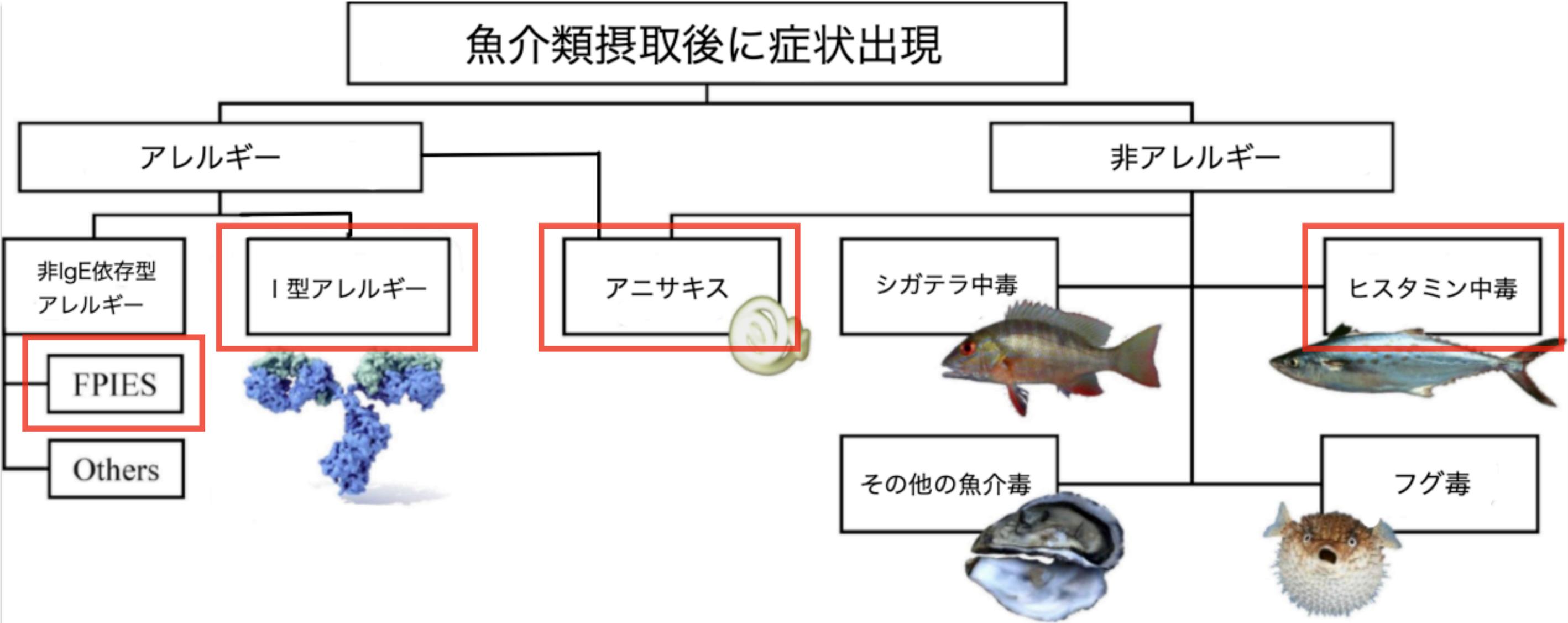


# 中毒の場合は摂取した魚介で凡そ検討がつく

魚介毒	主な魚介類	存在部位	主要中毒症状
テトロドトキシン	フグ, 巻貝, カニ	肝臓他	痺れ, 運動麻痺, 呼吸困難, 死亡
シガテラ毒	熱帯・亜熱帯のハタ類	肝臓他	神経, 胃腸症状等, 温度感覚異常
パリトキシン様物質	アオブダイ, ハコフグ	肝臓他	筋肉痛, 死亡
下痢性貝毒	二枚貝	中腸腺	下痢, 嘔吐
麻痺性貝毒	二枚貝, 巻貝, カニ, ホヤ	中腸腺	痺れ, 運動麻痺, 呼吸困難, 死亡
記憶喪失性貝毒	ムラサキイガイ, カニ	中腸腺	嘔吐, 下痢, 腹痛, 記憶喪失, 死亡
神経性貝毒	マガキ	中腸腺	瞳孔散大, 運動失調, 下痢
アザスピロ酸	イガイ	中腸腺	吐き気, 嘔吐, 下痢, 腹痛
ネオスルガトキシン	バイ	中腸腺	口渇, 視力減退, 瞳孔散大
ジノグネリン	ナガヅカ, ニゴイ	卵巣	嘔吐, 腹痛, 下痢, じんま疹, めまい
多量の脂質	アブラソコムツ, パラムツ	筋肉	下痢, 腹痛
ビタミンA (過剰症)	イシナギほか大型魚	肝臓	頭痛, 嘔吐, 皮膚落屑
5- $\alpha$ -キプリノール硫酸エステル	コイ	胆嚢	腹痛, 下痢, 嘔吐, 黄疸, 浮腫
テトラミン	ヒメエゾボラ他巻貝	唾液腺	頭痛, めまい, 船酔い感, 吐き気
ピロフェオフォルバイド a	アワビ	中腸腺	光過敏症
ベネルピン	アサリ	中腸腺	肝障害, 皮下等出血, 死亡

→臨床で多く遭遇するのは「アレルギー症状」であるためCQ2へ

# CQ2 : 『魚類アレルギー様症状』 だった場合のアプローチは？



→上記の中で、魚類I型アレルギーの重要な鑑別は「ヒスタミン中毒」と「アニサキスアレルギー」あとは稀ではあるが「FPIES」

# 魚類（I型）アレルギー

~摂取した魚だけのアレルギーとして終わらせない~

- ・ 「**パルブアルブミン**」と「**魚類コラーゲン**」がcommonなアレルギー
- ・ 両者とも**各種魚類間で抗原交差性を示す**
- ・ 熱に強い**ため、調理してもアレルギーは回避できない**
- ・ 魚類コラーゲンは他の動物コラーゲンには交差性を示さないがパルブアルブミンは鶏肉にも含まれており、**鶏肉アレルギーを発症することもある**
- ・ 魚類コラーゲンは**サプリメントや化粧品に広く用いられる**ようになっているためそれにも**注意が必要**。成分表示としては「マリンコラーゲン」「海洋性コラーゲン」「フィッシュコラーゲン」など

# アニサキスアレルギー

~知らなければ謎のアナフィラキシーで終わってしまう~

- アニサキスが臨床的に問題なるのは**アニサキス症とアニサキスアレルギー**
- アニサキスアレルギーは過去にアニサキス抗原と接触があり、感作されている場合に発症する
- 魚類を摂取した時に**毎回アレルギーがでるわけではないのが特徴**
- アニサキスアレルギーの中には耐熱性のものがあるため**加熱してもアレルギーを起こすことがある**
- 遅発性の1型アレルギーを起こす可能性があるので注意（**摂取から数時間経過してから発症すること**がある）
- 摂取した魚のIgE抗体が陰性の時にはアニサキスIgE抗体を測定

# ヒスタミン中毒

~ゆめゆめアレルギーと勘違いをしないこと~

- 高濃度のヒスタミンを含んでいる食物を経口摂取することで生じる（**加熱しても失活しない**）
- マグロ、カツオ、サバなどの赤身魚が原因として多く、不適切な保存（>4°Cの環境）によって魚肉中の細菌が増殖し、細菌が持つ酵素によりヒスチジンがヒスタミンに変換されることで魚肉内にヒスタミンの貯留が生じる
- 主な症状は**頭頸部の発赤、蕁麻疹、下痢、頭痛**でアレルギーと誤診されやすい
- **繰り返さないことや集団発生、摂取した魚の種類**などの病歴がヒントになる
- ヒスタミン不耐症やイソニアジド・MAO阻害薬内服患者では症状が出やすいので注意
- 患者が味について「**舌がピリピリする。鉄のような味がする。**」と訴えることがあるのも特徴

# Food protein-induced enterocolitis syndrome (FPIES)

～消化器症状＋ショックはありえる～

- ・ 非IgE依存型でTリンパ球による**遅延型（細胞性）アレルギー**
- ・ いわゆる乳児のミルクアレルギーだが**穀物、鶏卵、魚貝類でも報告**されている
- ・ 摂取から**2時間程度で発症**し、嘔吐や下痢症状が多いが**アナフィラキシー様症状**の時もある
- ・ **皮膚症状や呼吸器症状**は出現しないことがI型アレルギーとの鑑別点
- ・ 多くの報告が乳幼児だが**成人発症もあり**、その場合は海産物が原因となる

# まとめると、鑑別の要点は以下

	病歴	症状
①魚類アレルギー	多種類の魚で起こってしまうことが多い	I型アレルギー
②アニサキスアレルギー	多種類の魚類でおこるが <b>毎回症状が出現するわけではない</b> <b>摂取後数時間経過してから症状が出現する場合もある</b>	I型アレルギー
③ヒスタミン中毒	<b>集団発生、赤身魚の摂取、金属の味がした</b>	蕁麻疹よりも <b>発赤</b> することが多い、 <b>頭痛や胸部絞扼感</b> が出現することもある
④FPIES	昔からある種の魚介を摂取すると症状が出現していた	<b>消化器症状メイン</b> <b>皮膚・呼吸器症状はでない</b>

なお、検査については③④は臨床診断 ②はアニサキスIgE抗体測定 ①は症状がでた魚類だけでなく魚類全般のIgE検査をするべき。必要に応じてprick to prick testも施行する必要があるかもしれないが魚類コラーゲンが原因の場合、生魚では陰性、加熱魚では陽性となる例もあるので注意する。

# 症例の続き

## 【経過】

アナフィラキシーショックと診断し、アドレナリン・ステロイド・抗ヒスタミン薬を投与し症状は消失した。

検査では測定しうる全ての魚類に対する特異的IgE抗体が陽性であり。プリックテストでは**魚類コラーゲン配合の化粧水や美容ドリンク剤でも強陽性**を示した。今後は魚類全般、更には魚類コラーゲンを含む製品も避けるように指導。

## 【最終診断】

**魚類コラーゲンアレルギーによるアナフィラキシーショック  
(寿司屋の仕事で経皮的に魚類コラーゲンに感作された)**

# Take home message

- ・ 魚介類を摂取後に症状が出現した時は「アレルギー」 or 「中毒」を考える
- ・ 症状がI型アレルギー様だった場合は

①ヒスタミン中毒

②アニサキスアレルギー

③FPIES

も鑑別にあげて、病歴と問診で鑑別を絞っていく。