

TREND IN ALLERGY

アレルギーをめぐるトレンド

HASHIZUME Hideo

橋爪秀夫

市立島田市民病院副院長，皮膚科部長

牛肉アレルギーと糖鎖 Red meat allergy due to sugar chain

最近，糖鎖であるガラクトース- α -1,3-ガラクトースに対するIgE抗体を介して生じる新しい遅発型牛肉(赤肉)即時型アレルギーの存在が明らかになった。本症は，マダニ刺症が誘因として重要である。本疾患の臨床的特徴を紹介する。

はじめに

抗癌剤であるセツキシマブのアナフィラキシー¹⁾と，マダニ刺症によって引き起こされる牛肉(赤肉)アレルギー²⁾は，ともに糖鎖であるガラクトース- α -1,3-ガラクトース(α -gal)に対するIgE抗体を介する。本稿は，糖鎖抗原による新しい牛肉アレルギーの臨床症状と発症メカニズムについて解説する。

1 古典的肉アレルギーと新しい遅発型牛肉(赤肉)アレルギー

古典的肉アレルギーは，主要抗原は血清アルブミンやグロブリンに含まれるBos d 6/7(牛)とGal d 5(鳥)が知られ³⁾，抗原摂取後2時間以内に，膨疹またはそれに加えてアナフィラキシー症状を呈する。本邦では地域差を認めず5例/1,000名程度であり，小児に多い⁴⁾。一方，鳥以外の赤肉(牛，豚，羊)を摂食した後6時間以上経過して起こる即時型アレルギー，すなわち遅発型牛肉(赤肉)アレルギーが存在する(図)。これは，発症の遅延から，原因不明のアナフィラキシーとして扱われやすい。原因抗原は糖鎖 α -galで，これを含まない鶏肉(white meat : 白肉)の摂取ではアレルギー症状が起きないことから，本症を