

# 人工甘味料でアレルギーに!



消費者の低カロリー志向を受け、加工食品で砂糖などの代わりに広く使われている甘味料や人工甘味料。その甘味料や人工甘味料が原因で、食物アレルギーになるケースが全国の医療機関で確認されている。

## 消費者庁は把握しているが厚生労働省は消極的

アレルギーの原因物質であるアレルゲンの食品表示が義務付けられているのは、「そば、乳、卵、エビ、カニ、落花生、小麦」の7品目だ。

また、義務付けられてはいないが、可能な限り表示をするようにと厚生労働省が指摘している「特定原材料」が、「アワビ、イカ、イクラ、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、クルミ、サケ、ごま、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」の20品目だ。

消費者庁は、全国の医療機関からの報告で、甘味料や人工甘味料も深刻なアレルギーを引き起こすことを把握しているようだ。しかし厚生労働省は、甘味料や人工甘味料をアレルギー表示の対象にすることには消極的だ。食品メーカーの負担になることを考慮しているとしか考えられない。

## 日本アレルギー学会で5歳児の症例が報告

低カロリー、ノンカロリー、カロリーゼロなどと銘打ったダイエット飲料や食品の氾濫に伴い、甘味料や人工甘味料の使用量は増加の一途だ。医療の現場からは、3年ほど前から「アレルギーを誘発する」と警鐘が鳴らされている。

2013年に開催された日本アレルギー学会で、国立病院機構・相模原病院の海老澤元宏医師らは、「全国の医療機関に問い合わせた調査の結果、甘味料、人工甘味料が原因でのアレルギー疾患が全国で約30件起っている」と報告。

内訳は、エリスリトールが15件、キシリトールが10件、ステビアが2件、サッカリン、ガラクトオリゴ糖、ソルビトール、アセスルファムKが各1件だ(重複あり)。

日本アレルギー学会では具体的な症例も報告された。甘味料の「エリスリトール」が5g含まれたダイエットゼリーを食べた5歳の男の子が、食後40分から咳込みが始まり、目が腫れて体全体が真っ赤になると

もに、経皮酸素分圧(SpO2)が95%まで低下した。患者は、アドレナリンの投与、ステロイド剤の静注、酸素吸入などで軽快した。ちなみに、40代や50代の女性にも、この男の子と同じような症状が出ている。

## ダイエット食品で大量使用の「エリスリトール」

エリスリトールは、果実や味噌、醤油などの発酵食品に含まれている糖アルコールで、添加物に指定はされていない。自然の食品における含有量は微量だが、大量に摂取しても下痢が少ないため、ダイエット飲料やダイエット食品には多量に添加されている。

エリスリトールは食品扱いで添加物ではないため、微量に使用するというでほとんど表示をされることはない。このため、アンパンでアレルギーを起こしたケースでは、餡にエリスリトールが使われていたが、表示はされていなかった。

各種オリゴ糖も砂糖代わりに使われているが、これらもアレルギーが誘発されている。しかし、これも食品扱いのため法律上の表示義務がない。一方、キシリトール、サッカリンNa、ソルビトール、ステビアの人工甘味料は、食品添加物のため表示義務がある。

ただし、食品添加物はアレルギー表示の対象外で、注意表示はされていない。人工甘味料は、低カロリーで砂糖の甘さの100～600倍もあることから、ダイエット食品のみならず、清涼飲料水などでの使用量が増えている。

にもかかわらず、添加物の人工甘味料でアレルギーが起こることは、あまり知られていない。原因不明のアレルギー症状やアナフィラキシー(過敏症)の場合には、甘味料や人工甘味料を疑う必要がある。

食品添加物では、人工甘味料以外にも、コチニール色素に起因するアレルギー患者も多発している。

(郡司和夫、フリージャーナリスト)  
(ビジネスジャーナル2016.12.16)