

○丸井座長 それでは、委員の皆様が全員お入りになっていると思います。よろしいでしょうか。

定刻となりましたので、第2回「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」を開催させていただきます。

だいぶ前になりますけれども、第1回の会議でも申し上げましたが、参考資料1「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議 申合せ事項」というのがございます。「自由な発言が制限され公平かつ中立な審議に著しい支障を及ぼすおそれがある場合、又は個人の秘密、企業の知的財産等が開示され特定の者に不当な利益若しくは不利益をもたらすおそれがある場合」に該当するというので議事及び資料について今回は非公開で行うということにいたしております。また、非公開の趣旨に鑑みまして、構成員の皆様からは、食物アレルギーの表示を検討する上で、個別のアレルギー症例ですとか、あるいは非公表の研究データなどを活用して御発言いただくということを含めて、自由に率直な御意見をいただければと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

今回、リモートで行うということもあり、全員御出席いただいております。ありがとうございます。

それではまず、本日の資料の確認をさせていただきますので、事務局から説明をお願いいたします。

○村松係長 事務局でございます。

前回開催から大分空いてしまい恐縮でございますけれども、本日もどうぞよろしくお願いいたします。

資料は事前に構成員の皆様にもメールまたは郵送にて送付させていただいておりますが、議事次第に記載の資料一覧も御覧いただきつつ、御確認をお願いいたします。

まず、議事次第と構成員名簿。

続きまして、資料1①で、今回会議のメイン資料となりますけれども、くるみの義務表示化に向けた検討状況について。

資料1②で、近藤先生から御提供いただきましたくるみ、ペカンナッツの交差抗原性に関する資料。

資料2で、海老澤先生から御提供いただきました木の実類の経口免疫療法に関する事業実施の御報告。

資料3といたしまして、現行の食物アレルギー表示制度の適切な運用について。

資料4で、アレルギー疾患対策基本指針の見直し（案）について。

その他、適宜御参照いただくべきものとして、参考資料を9つ御用意しております。

参考資料1といたしまして、先ほど先生からもお話がありましたけれども、アドバイザー一会議の申合せ事項。

参考資料2といたしまして、くるみの義務表示化に向けた検証及び検査法の開発状況ということで、今年度まで実施させていただいております検査法開発事業の事業者からの中間報告書類となります。

参考資料3といたしまして、海老澤先生から御提供いただきましたくるみとペカンナッツの交差反応性に関する海外論文を2件、参考資料3-1と3-2ということで御用意してございます。

参考資料4で、くるみを使用した加工食品に関する実態調査結果報告書ということで、昨年度実施させていただいたものの報告書類となります。

参考資料5で、同じくペカンナッツに関して今年度実施させていただきましたので、こちらは今年度末に取りまとめでございまして、統計資料のみということで御提供させていただいております。

参考資料6で、食物アレルギー表示制度に関する実態調査業務ということで、今年度実施をさせていただいているものの仕様書になってございます。

参考資料7で、食物アレルギーの方々を会員とする団体に対する調査ということで、参考資料6のところ記載がございまして事業の中で患者団体に対する調査事業を実施させていただいておりますので、こちらの調査様式になってございます。

参考資料8で、「プラントベース食品って何？」というリーフレットを配付させていただいております。

最後に参考資料9で、穠山先生から御提供いただきました食物アレルギー表示の検知法と閾値に関する食品安全委員会発行雑誌に掲載予定の寄稿文ということでございます。

構成員の皆様方におかれましては、お手元の資料に過不足がございましたら、事務局にお申しつけください。

なお、進行に当たりまして留意事項でございますけれども、ウェブで御参加されている皆様方におかれましては、御自身の発言時以外はミュートにさせていただきまして、発言される際にはミュートを解除していただきまして、必ず冒頭にお名前を頂戴いたしまして、それから御発言いただければと思います。

それでは、これからの進行は、丸井座長にお願いいたします。よろしく願いいたします。

○丸井座長 それでは、改めまして、皆様、本日もどうぞよろしくお願いいたします。

先ほど事務局から御注意がありましたように、発言を活発にさせていただきたいわけですが、初めにお名前を言っていただいて、それで発言いただければと思います。

先ほど、資料の説明のところでもございましたけれども、今日御出席の近藤先生あるいは海老澤先生、穠山先生、安達先生、いろいろな形での資料とか文献を御提供いただきましてどうもありがとうございました。これからの参考になるものと思います。

さて、それでは、本日の議事を進めていきたいと思えます。本日の議事そのものは、議事次第にもございますけれども、「くるみの義務表示化に向けた検討状況について」というこれ1つでございます。今日議論をして結論を出そうということはございませんので、自由に御意見いただければと思えます。

まず、資料1につきまして、事務局でこれまで進められてこられました各種事業の進捗状況などについてまず御説明いただいて、それから先生方に御発言をぜひお願いいたしたいと思えます。

では、事務局、お願いいたします。

○村松係長 ありがとうございます。

お手元に資料1①を御用意いただければと思えます。「くるみの義務表示化に向けた検討状況」ということでございまして、今回の議題の中でメインとなるものでございます。

早速でございますけれども、資料の6ページ目を御覧いただければと思えます。

前は第1回アドバイザー会議ということで2月15日に開催させていただきまして、こちらのほうで御紹介させていただいたものになります。優先度高ということで「くるみの義務表示化に向けた検討」を進めるということで、前回はこの中でお話をさせていただいたところがございます。

それ以外にも2.といたしまして「現行の食物アレルギー表示制度の適切な運用」ということで、①のところは言うなればポストくるみの考え方ですとか、②の義務・推奨表示対象品目を追加する際の考え方の整理ですとか、③に関しましてはそれぞれ既に規定済みの品目に関しての交差抗原性を踏まえた形での考え方ということで、1番を進める中でどうしても重なり合うところがございますけれども、こういったところも含めまして、まずはくるみの義務表示化を進めていくということで、こちらのアドバイザー会議の主要課題ということでお進めいただければと思っております。こちらのほうが振り返りでございます。

具体的な議事に入ってまいりますけれども、8ページを御覧ください。「くるみの義務表示化に向けた検討に係るタイムライン」ということで、1枚にまとめさせていただいたものでございます。

令和2年度に関しましては、くるみの検査法の着手をスタートさせていただきまして、抗体ですとかプライマーの設計に関して着手させていただいたということでございます。

それ以外にも、くるみを使用した加工食品の実態調査を実施させていただくなどをさせていただいておりますけれども、令和2年度の第3次補正予算で食物アレルギー表示に関わる予算を確保させていただきまして、引き続きくるみの検査法の開発を進めていくとともに、近藤先生にも御協力いただきまして、くるみとペカンナッツの交差反応性に関する解析、それ以外にも、前年度に引き続きましてペカンナッツを使用した加工食品の実態調査、若干話題とせずけれども、これまで食物アレルギー表示は、患者の方々、患者の御家族の方々に向けた非常に重要な表示であるにもかかわらず十分な需要把握がさ

れていなかったということですので、外食・中食における情報提供も含め、容器包装詰め加工食品の表示の満足度等について実態調査をさせていただくということで現在、アンケート調査実施させていただいておりました、この設問の作成に当たっては、今井先生にも多大なる御協力をいただいているところでございます。

最後に、海外実態調査ですが、当然ながら日本国内の標準治療を前提条件に置きながらも、諸外国の中でこういった形で監視指導がなされているか、対象品目としてはどうなっているといったところに関して探っていければと考えております。

さらに、今年度は全国実態調査の最終年度になってございますので、次年度に入ってからになります、全国実態調査、患者団体調査、さらに海外実態調査、3つの調査結果について、今後、公表されることとなります。ついては、公表に先駆けてになるか、公表直後になるかは要調整ですが、令和4年度に入りまして5月の中旬辺りのところでまた第3回の会議を開かせていただきまして、その後、食品表示部会のほうから幾つか宿題事項として頂戴しているところに対して応答ぶりについて整理をさせていただくほか、各々の調査結果そのものとその概要について、先生方にも御報告させていただいた上で進めさせていただければと思っております。タイムラインの中では、令和4年度、5年度という形で検査法の妥当性評価の線が続いておりますけれども、この辺りも安達先生にも強力に推進していただいているところでありますので、この辺りはまた引き続き進めさせていただきながら、ポストくるみというところもこの後の話として出てまいりますけれども、カシューナッツ等々も増えているところでございますので、今後も見据えた形での対応ということくるみに限られない少し視野の広げたお話となります。

タイムラインについては以上でございます。

次に、9ページ目になりますけれども、「くるみの義務表示化に向けたエビデンスの集積」ということございまして、現在進行形のものと同様のもので対応済みのものということでラインナップを並べさせていただいております。

①、②、③、④ということで、1個目は全国実態調査、2個目については公定検査法、3個目については交差反応性に関する研究、4個目については海外実態調査。5個目、6個目については、くるみ、ペカンの加工食品の実態調査ということでございます。

それぞれのサマリーについて次ページ以降でお示しさせていただいております、まずは、海老澤先生から御提供いただいた資料につきまして、概要を御報告させていただきたいと思っております。12ページ目を御覧いただければと思っております。

今回もありがたいことに、平成30年報告のときと同様に1,100名程度の医師の方々に御協力いただきまして、解析対象が前回5,000弱であったところが今回6,080症例ということで、この後の21ページにもございますけれども、25%程度の増加が見られているということでございます。

続きまして、14ページを御覧ください。

鶏卵、牛乳で、今までは小麦類のほうに第3番目にあって、3大アレルゲンということ

でございましたけれども、一律の評価は当然できないわけですから、木の実類が13.5%ということで第3位ということになってございます。

続いて、16ページ目を御覧ください。

6,080症例中で木の実類のみに着目した形での表になりますけれども、この中でもやはりくるみが圧倒的に多く、2番手にカシューナッツ、同じく推奨表示対象品目のアーモンドが入っておりまして、それ以外ですと推奨表示対象品目には入っておりませんが、マカダミアナッツ、ヘーゼルナッツ、そしてカシューナッツと交差抗原性が高いと言われているピスタチオ、くるみと交差抗原性が高いと言われているペカンナッツ、こういったところが症例数としてじわりじわりと増えてきているということでございます。

その上で21ページ目まで飛んでいただいて「まとめ」のところでございます。

先ほどの御説明と重複いたしますけれども、前回調査では4,851症例を解析いただいたわけですが、今回は6,080症例ということで増加が見られているということでございます。

2点目ですが、木の実類が割合として増加し、主要3大原因食物の一つとなっているということで、その内訳としてくるみ、カシューナッツの増加が顕著であるということで、木の実類の増加が非常に顕著であります。

22ページ目になりますけれども、くるみを検出するための公定検査法の開発ということで、2月15日開催の会議資料を一部改編させていただいております、一番下のところを御覧ください。えび・かに同様に、表示上は区別するが、くるみとペカンナッツは、先ほど来申し上げましたとおり、極めて類似した成分を持っているということでございます、ELISA法によるスクリーニング段階では交差性を完全に排除することが困難であるということでございますので、トータルで検出することといたしまして、PCR法の段階でくるみとペカンナッツを分離して検出し、判別するという形で開発をしているということで、こちらにつきましては穂山先生、安達先生にも御協力いただきまして進めているというところであります。あくまでくるみとしての検査法でありまして、ペカンの特異的検査法という形での開発ではございません。

一応、参考資料といたしまして参考資料2と参考資料9ということで、穂山先生から頂戴いたしました穂山先生、安達先生共著であられる雑誌の寄稿文等もございますので、この辺りも適宜御参照いただければと思います。

続きまして、くるみとペカンナッツの交差反応性に関する研究の箇所でございますけれども、こちらは資料1②といたしまして近藤先生から資料を御提供いただいておりますので、こちらで一旦、近藤先生にお願いをさせていただければと思います。

近藤先生、よろしくお願いたします。資料を今、画面共有させていただきます。

○近藤構成員　お願いたします。僕はもうお話ししてよろしいでしょうか。

○村松係長　はい、よろしくお願いたします。

○近藤構成員　藤田医科大学の小児科の近藤といたします。よろしくお願いたします。

我々は、ここにありますように今回、次のスライドをお願いします。

前回お示した患者とはまた違う新しい患者さん5名を用いまして、この患者さんは5人とも明らかな症状があつて、そして、くるみの特異的IgEとJug r 1が測定されていると。そして、この方たちに関してはペカンを食べている方はいません。これらの患者さんの血清を用いまして、くるみとペカンの間の交差反応性を、ELISA inhibitionとImmunoblot inhibitionで調べたので、それについて報告させていただきます。

次のスライドをお願いします。これはELISA inhibitionになります。

上の段が、くるみを固相化していて、液相でペカンでのIgEの競合抑制を見ているところ です。

下のものが、ペカンの固相化に対するくるみでのIgEの結合抑制です。

そうしますと、症例1と5では、固相化したくるみに対して、液相のペカンが抑制を強くかけていますが、症例2、3、4では、症例1と5の時に比べ、ペカンによる抑制は若干弱くなっています。

下の固相化したペカンに対する液相のくるみでのIgEの結合抑制を見ますと、ペカンに対するIgEの結合は、くるみの競合試験でほぼ完全に抑制されているということから、これら両者の関係はくるみが主の感作源であつて、そして、ペカンが従のような関係で交差抗原性が見られたという結果でした。

次のスライドをお願いします。

今度は、交差反応性に関係しているアレルゲンを調べるため、イムノブロットを行い、交差抗原に関与しているアレルゲンを分子量からの推定でしらべています。幾つかこの青い矢印で書いてあるのは、それぞれの患者さん（症例1、2、3、4、5）で反応しているアレルゲンで、くるみを固相化している図では、液相にくるみを加えて抑制をかけたときにIgE結合能が消失するバンド（アレルゲン）が、その人のIgEが特異的に結合している（つまりその患者にとってのアレルゲン）ということを示しています。

そして図の右上には、IUISに登録されている各アレルゲンの分子量に従って、分子量の大きい順にアレルゲンを並べています。Jug r 4というのが分子量が一番大きくて、そして、スライドの右端（この症例5の右のところ）にr4と書いてあるのはJug r 4のことです。症例1と4と5がこのJug r 4に反応していると思われます。くるみに対してペカンをインヒビターとして加えたときに抑制がかかっているのですが、症例4に関してはペカンの抑制が十分かかっているようではありません。これは、先ほどのELISA inhibitionで示したデータと一致しているわけです。

それから、Jug r 6が7s グロブリンで、これは47キロダルトンのところで、図では右端にr2と書いていますけれども、r6の間違いですね。症例2と症例5で反応するたんぱくなのですが、これはあまりたくさんの方は反応していなかったですけども、ペカンでの抑制が見られると思われます。

それから大きさの順で、PR10であるJug r 5に対しては、今回の症例ではみんな全身の強

い症状を訴えている患者だったことから、このPR10に反応している人は誰もいなかったという結果でした。

そして、Jug r 1、これは15～16キログルトンの大きさですが、症例2、3、4、5が反応しているのですが、これはペカンを加えることによってIgE結合能が消失していました。

それから、Jug r 7はプロフィリンですが、反応している人はいませんでした。

最後に、Jug r 8とJug r 3ですが、これはLTPですけれども、分子量からすると、一番下のところの2本がそうだと思うのですけれども、これが本当にLTPであるかどうかというのは、最終的にはバンドのアミノ酸配列を見ないと分からないので何とも言えませんが、このタンパクに対しても、両食品間でIgEを競合している)という結果でした。

続きまして、ペカンのほうなのですが、次のスライドをお願いします。

ペカンもIUISに3つのアレルゲンが登録されていて、11sグロブリンと7sグロブリンと2sアルブミンです。これはそれぞれ、先ほどのクルミと同じように反応している分子量のところを青三角で表していますが、どのタンパクに対するIgE結合もお互いに抑制し合っている結果で、くるみ抗原の添加によって固相化したペカンアレルゲンへのIgE結合は、ほぼ強く抑制がかかっているということを示した図です。

以上で私の報告は終わりです。

○村松係長 近藤先生、貴重な資料をありがとうございました。

そのほか、海老澤先生から参考資料3-1と3-2ということで資料を御提供いただいております。血清学的交差反応性ではなく、臨床的交差反応性の確認として、くるみ患者に経口負荷試験ということでペカンを経口負荷させていただくということになってくると倫理面でなかなか難しい部分がございますので、先生から海外論文といたしまして交差反応性に関わる研究論文を御提供いただきました。

3-1の冒頭のところでアブストラクトがございますけれども、黒い網かけのところで中段辺りにリザルツというところがございますが、数字として30%と書かれているところの直下のところで記載がございますけれども、くるみのアレルギーをお持ちの方の3分の2に関してはペカンにも反応し、併せてですけれども、カシューナッツも同様に3分の2の方々がピスタチオに反応するということが記されております。また、ペカンの患者の方はくるみの患者であり、ピスタチオの患者の方はカシューナッツの患者の方であるということも示されているのかなと思います。

あわせて、3-2のほうも、先ほどのお話の反語的な形での表現となっておりますけれども、くるみアレルギー患者の3分の1がペカンに耐え得るという形で、冒頭の四角囲みのところに書かれていますが、くるみの経口免疫療法後にペカンに対して脱感作が見られたということでの記載がございます。この辺りは御参考までに併せて御紹介をさせていただきたいと思います。

資料1①に戻らせていただきまして、24ページを御覧ください。「海外の食物アレルギー表示制度に関する実態調査」ということをごさいます、こちら令和元年7月の食品

表示部会の中で、くるみの義務表示化に当たっての宿題事項となっているうちの一つでございます。

平成28年度に食品安全委員会がリスク評価の観点で海外調査を実施されていますけれども、消費者庁においてはこれまでこういった調査をさせていただくことがなかったため、食品安全委員会の調査において対象とされた国に準拠する形で、アメリカ、カナダ、EU、スイス、オーストラリア・ニュージーランド、韓国を対象とさせていただいているところであります。

義務表示化に関わりが深い①、③、④、⑥の項目に黄色マーカーを付させていただいております。

③で対象品目の検出方法の整理とございますけれども、恐らく、定量的な形で実施しているというところは、我が国においてあまりないのかなというところではありますけれども、ないのであればないなりにどういった形でその監視体制を行っているのかということ、国、地方行政レベルのみならず民間のところでも、デスクトップリサーチが中心にはなりますけれども、可能な限り迫っていくということで事業を進めているところです。先ほどタイムラインのところでも申し上げましたとおり、今年度末取りまとめましたら、次年度の第3回実施に当たりまして御報告をさせていただきたいということで、予告でございます。

25ページ目のところは、先ほど申し上げた黄色マーカーのところの事業の業務内容の仕様の詳細でございますので、説明は割愛させていただきます。

続いて、26ページ目になります。くるみを使用した加工食品とペカンナッツを使用した加工食品のそれぞれの実態調査の概要ということでございます。くるみに关しましては、ちょうど1年前、師走の忙しいときに御協力いただいたということで、調査協力数が360程度、ペカンナッツに关しましては今年度初めに実施させていただきまして、900社程度が御協力いただいたということでございます。

27ページ目になりますけれども、回収数といたしまして、先ほど申し上げましたとおり、くるみは361社中120社、248アイテムを確認できました。

使用開始時期につきましては、2010年代以降の使用が顕著でございます、この後出てまいりますけれども、国内消費量との関係においても、10年前は1万トン前後であったところが2万トン弱になっているということでございまして、比例的な関係にあるのかなということでございます。

使用形状につきましては、ペカンも共通しておりますけれども、「原型あり」または「刻みくるみ」という形で使用されておりました、形状がある状態での使用が最も多かったということでございます。事前にもお伝えさせていただいておりますけれども、ナッツ協会さんにヒアリングさせていただいたときに、くるみを単純にペースト状にしても、渋みが残っておいしくないということで加工度をそれなりに上げなければならないそうで、加工度を上げて人件費をかけて手間暇かけたようなものにはしないということもあり、その

ままの形状が保たれているものが多いようです。くるみに関しては1キロ当たり1,500円から、ものによっては味つけで3,000円ぐらいまで幅がありまして、ペカンナッツについては1キロ3,000円で、味つけのものになりますと6,000円ぐらいまでするというので、くるみとペカンナッツ、量的にも価格帯の観点でも相互で代用品にはなかなかしにくいのかなと考えております。ペカンナッツを使うのであれば、高いものなので、隠れることはなく、商品名称として、冠表示的な形を出していくことのほうが多いのかなという印象でございます。

商品の割合につきましては、いずれもそうなのですけれども、「菓子」類、「パン」、「そうざい」及び「ローストナッツ」が多いということございまして、ものの形が分かるような形での提供のされ方がされているということでございます。

産地については、米国産がほぼほぼということでございますけれども、それ以外にもフランス産のもの等がございますけれども、元をたどればペルシャのくるみということになってまいりますので、たんぱく構造としてはさほど変わりがないのかなというところでありました。7割以上がチャンドラー種ということございまして、安達先生のほうでも知り得る限りのくるみを一通り御購入いただいたというふうに承知しておりまして、その上で公定検査法の開発も進められているものと承知しているところであります。

対しまして、ペカンナッツに関しましては913社中17社ということで、取扱いが非常に少ないということございまして、26アイテムのみ確認できました。

使用開始時期については、古くは1992年が最初でありますけれども、各年1～2件程度ということございました。

使用形状については、「原型あり」または「刻みペカンナッツ」のみでありまして、ほぼほぼ「菓子」であるということでございます。

産地については、不明のものを除くと、全て米国産でありまして、品種はそこまで意識して購入されていないということでございます。

こちらで少し話がずれますけれども、御参考までにくるみを使った加工食品の商品写真を御用意させていただきました。少しかたいお話が続きましたので、写真をちょっと見ていただきながらとその後の議事を進めていければと思います。

1枚目が、A社で出されていた「A商品」というものです。1年ほど前に私が購入させていただいたものなので、今はもう販売されていないものになります。「A商品」という名称なのですけれども、原材料表示の中でくるみが出てくるというものになってございます。ちゃんと、枠外の任意表示ではありますけれどもくるみというのが書かれているところではあります。

2枚目のところが、プロテインバーになりますけれども、ペカンナッツを扱ったものとアーモンドのものでありまして、コンタミ表示としてカシューナッツが入っております。ペカンナッツを使っているものは珍しいなと思ひまして、御用意させていただいたものです。

その次が、パスタソースになりますけれども、これは購入させていただいていないのですけれども、恐らくこちらの有機ぐるみは、食感を楽しむためにクラッシュされたものが入っているのではないかなとは思いますが、こういったものもあるということです。

次に、焼肉のたれがありまして、こちらも恐らく食感を楽しむような形になるかと思えますけれども、大手の焼肉のたれではくるみ入りは見受けられなかったところです。

続いて、B社のほうで出されている「B商品」といったものです。こちらもおそらく食感等を楽しむためのものなのかなというところです。

続いて、C商品ですとか、その後に、アーモンド効果といったものもございます。

この後、また、マカダミアミルクも出てくるのですけれども、飲用に供するような形状になっているものに関しては、水代わりにではないですけれども摂取しやすい形でありますので非常に気になる場所でもあります。

その後、「くるみ味噌」「くるみゆべし」などといった伝統食の中でもくるみを使っているようなものがございますけれども、いずれも形状がよく分かるようなものばかりなのかなと思っております。

その次が、私事で申し訳ないのですけれども、私が池袋のあるところでランチをさせていただいたときに出てきたペカンナッツの飴あえになります。店員さんは当然、その交差抗原性について把握された上で出されているわけではないと思われるので、単純にピーカンナッツの飴あえです、店頭販売もしているものなのですよということで御紹介いただいて、当然、ランチメニューのお品書きに記載のないものでした。くるみアレルギーの方が日頃の医療指導において、ペカンがくるみと極めて似た成分をもっており、同様の症状を呈する場合がありますと指導を受け、しっかり御認識されている方であればいいと思うのですけれども、この辺り、当然、容器包装詰め食品の表示に対するアプローチが先にはなりますが、こういった交差抗原性の観点というのは非常に重要なポイントなのかなと思いました。

最後に、資料3の話にもつながるのですが、マカダミアミルクです。症例数が増えてきているマカダミアナッツに関しましても、アーモンド等と同じように代替ミルクとして摂取しやすい形態になってきているというのが、大豆が豆乳の形で摂取されることで症例数が増えてきているということも医学書等々でも御紹介されているとは思いますが、同様に症例数に表れてこないか危惧されることです。

そして、資料1の29ページ目に戻っていただければと思います。

前回の資料を一部更新し、海老澤先生から御提供いただいたデータと掛け合わせてみました。グラフィカルなイメージではなくて大変申し訳ないのですけれども、こういった形でちょっとテーブル化してみたところでもあります。国内消費量を、前回、2019年のものについて御紹介させていただきましたけれども、今回は、2020年の国内消費量を政府統計から引用させていただいております。こちらの数字と、今回速報値としていただいております全国実態調査の症例数を使用し、参考値として「2020年1トンあたりの即時型症例数」

ということで割戻しをさせていただきました。その上で、やはりくるみとペカンナッツはある程度症例数として高水準にあるのではないかとということでございます。ペカンナッツに関しましては、こちらでお示しさせていただいたとおり、国内消費量としては361トンと非常に少ないところであります。

その上で、今度は30ページに目を移していただければと思います。

上段は、交差抗原性と臨床的交差反応性に関する言及について、診療ガイドラインのほうで記載されている内容を引かせていただいたものでありますので、こちらは御参考としていただき、ページの中段を御覧ください。

くるみ、ペカンナッツはいずれもクルミ科ですが、Juglans属とCarya属ということで属のレベルで異なっております。これらは極めて高い交差抗原性を示しているところであります。現時点においての国内消費量は、先ほど申し上げましたとおり3桁台、361トンということでございます。全国実態調査の速報値によれば、食物アレルギーの即時型症例及びショック症例数のいずれも数の上では多くはないのですけれども、国内消費量及び症例数との関係で見ると、その他木の実類と比べると、交差反応性としては高いのではないかとということがございます。

その上で、前回の会議の中で海老澤先生からも御指摘いただいた言い回しになりますけれども、「将来的な喫食量増加を見越した方針」といたしまして、事務局案を簡単にまとめさせていただいております。

「ペカンナッツ」につきましては、これまでの全国実態調査で上位20品目にないないということでございまして、引き続き調査結果を注視することになるのかなと思っておりますけれども、先ほど来申し上げましたとおり、強い交差抗原性を示しているということで、医療現場においては、くるみと一体的な御指導をいただいているということを経験していると、症例数が少ないものの、何がしかの対応を行うことが望ましいと考えているところであります。

このために、2ポツ目ですけれども、くるみの義務表示化に伴いまして、表示の内容及び方式について規定している内閣府令として「食品表示基準」というものがございまして、こちらの細則といたしまして、事業者が表示を設計するに当たっての設問集がございまして、そちらのほうで、義務表示対象品目に関しましてはそれぞれ日本標準商品分類に基づく表示の範囲に関する設問及び回答がございまして、今後、くるみを義務表示化する際、その範囲に関して設問及び回答を作成することになりますが、「くるみ」と強い交差抗原性を示す「ペカンナッツ」についても触れさせていただきまして、「ペカンナッツ」を原材料として使用する加工食品における注意喚起表示の記載例を設けることとしてはどうかということで考えております。

具体的には3つ目です。「本品に使用されているペカンナッツは、くるみと類似した成分が含まれています。くるみにアレルギーをお持ちの方はお控えください」といった注意喚起は食物アレルギーの分野においてはコンタミネーションということになりますけれども

も、これまでは、交差を踏まえた形での言及というのがされてきていないところであるということで、義務表示対象品目、推奨表示対象品目に関してこういった植物分類学的な観点を意識した要素を盛り込んでどうかと考えるのです。これまである品目を新たに指定するということになると、事業者さんは新たな品目を点で捉えるような形になってくるとは思うのですが、こういった流通実態等々を勘案した上で非常に少ないということではありますけれども、点の形で入れるというよりは、交差抗原性に関わる言及を注意喚起としてお示しをさせていただくことによって、少し広がりを持った注意喚起にしていけるのではないかと考えるところです。

ひいては、この後出てくる資料3でも言及いたしますが、交差抗原性に関する対応は、とりわけ重篤な症例や、症例数として非常に多いようなものが中心になってこない、注意喚起が多分に発動するような形になってしまっていて、かえって注意喚起の意味をなくしてしまうところでもありますので、その中での整理はある程度必要にはなってくるのかなと思います。公定検査法の出来上がりの時期を考えると、乳や、小麦等、ほかの品目もこちらの会議で御助言いただきながら並行して進めていくことにはなるのかなと思います。こういった注意喚起をさせていただくということをもまずは推奨してはどうかということで事務局としては考えているところでございます。

長くなりましたけれども、事務局からの資料1①についての御説明は以上でございます。ありがとうございました。

○丸井座長 どうもありがとうございました。

事務局から、前回以降の御報告を幾つかの角度からしていただきました。途中、実例も写真で見せていただいて、なるほどと思うことが非常にありました。

また、近藤先生には交差反応性についてもお話をいただきましたし、海老澤先生から海外論文も御紹介いただいて、これもとても参考になったところです。

事務局から御説明していただきましたように、海老澤先生、今井先生からお示いただきました全国実態調査、これで前回に続きまして、くるみの症例数は即時型症例、ショック症例のいずれも割合として伸びてきているようです。恐らく、アレルギー表示が比較的うまくいっているので、メジャーなものについては消費者も非常に注意を払っていくということで、今まであまり気がついていなかったような、表面にあるいは上位に上がってきていなかった食品について割合が高まっていくということは、ある意味では自然なことだと思います。解析対象の6,080症例全体の中で、くるみは落花生をむしろ抜くというふうになってきておりました、鶏卵、牛乳、小麦、3大アレルゲンの次になり、義務表示化というのはどうしても必要であろうということになっているようです。

また、事務局からの御報告の終わりのほうで、ペカンナッツの取扱いについて御説明がありました。これはまた従来の義務表示・推奨表示対象品目を決めたときの経緯、あるいはその品目との整合性というところを考えていきますと、小麦と大麦、牛乳とその他各種の乳という交差抗原性の観点で措置を検討すべきものがあるわけですが、ほかの食品より

も先行してしまうということもやや問題があるかもしれないというところだろうと思います。

というわけで、先ほど御紹介がありました主要課題2の③で交差抗原性を踏まえた対応というのを順次行っていきたいと思います。

そして、比較的症状の程度として重たい症例が見られる木の実であるということを考慮していきたいというふうに考えます。

これからも交差抗原性を踏まえた対応について、事務局でも可能な限り並行して検討を進めていただくということをお願いしたいと思います。ですけれども、表示を作成する事業者というのがまた一つの当事者になります。この事業者に向けたメッセージとして、事業者が表示を作成する際に参考とする通知、この記載の中で、交差抗原性に関するコメントを、今までそれについてはあまり触れていなかったと思うわけですが、単純に品目指定という形で品目だけを出していくのではなくて、もう少し、先ほど事務局から最後のほうでお話がありましたけれども、点ではなくて少し面として理解していただけるような方向というのが必要なのではないかと考えていきたいと思います。

先ほど、事務局の御説明の最後、資料1①の30ページで「将来的な喫食量増加を見越した」という方針で案が示されました。確かにくるみは非常に消費量が増えてきているわけですし、これがこのままなお増えていくのか、あるいはペカンナッツはかなり現在のところ消費は少ないわけですが、これは将来的にどうなのか。そういう流通の傾向、それをある程度先を見ていく必要もあると思うわけです。

その中で、先ほど案として幾つかの項目を事務局から挙げていただきましたが、別にこれで行くとか、これが全てということはありませんので、今日、全員御出席の構成員の先生方に、これから先、事務局はくるみの義務表示化と同じようなタイミングでペカンの取扱いをどういうふうにしていくか。今までとは少し違う形で示していくという必要があると思いますので、それについても御助言をいただければと思うところです。

ということで、事務局に続いて、私から若干補足のようなまとめのようなお話をしましたが、ぜひ御質問・御意見をいただきたいと思います。どなたからでももちろん構いません。ミュートを解除して手を挙げていただいて、それでお名前を言っていただいて発言していただければと思います。ちょっとこの会場での画面がやや遠くて小さいので、ちょっと見にくいところがありますので、ミュートを解除して手を挙げていただくようお願いいたします。

○海老澤構成員 海老澤ですけれども、いいですか。

○丸井座長 海老澤先生、どうぞ。

○海老澤構成員 先ほどの資料1のタイムフレーム、8枚目だったと思うのですが、令和4年度と令和5年度にくるみの検査法の開発の妥当性評価というのが2年間にわたって示されているのですが、これは令和3年12月という状況で、令和4年度、つまり再来年3月末ぐらいをめどに何とかできないもののでしょうか？2年間も本当に時間が必要なのか

などというのが。前に甲殻類とか、あと、最初に2001年から2002年に向けて取り組んだときの時間的な経過からすると、やや長いのかなという感じがしたものですから、その辺についてはどうなのでしょう。

○丸井座長 海老澤先生、どうもありがとうございます。

これは事務局、あるいは多少関わっていらっしゃる安達先生の御意見をいただければと思います。そんなに時間がかかるのかなと私も思っていますが、それぐらい難しいことなのだろうかということで、安達先生、もしよろしければちょっと御意見、御感想を聞かせていただけますでしょうか。

○安達構成員 安達でございます。

ちょっと御説明をさせていただきますと、スライド8枚目のところに、令和4年度、令和5年度にくるみの検査法開発、妥当性評価という形で2年間にわたって同じような形で書いてあります。現状ですが、検査法開発に御協力いただいている開発メーカーさんが5社さんいらっしゃいますけれども、今ようやくプロトタイプができてきたところということになるかと思えます。定量検査法も定性検査法も両方ともそのような状況でございます。

今後、令和4年度、来年度にどうしてもやらなければいけないことは、きちんとしたくるみの標準品を用いて、くるみの標準品も今年度後半に配布したところなのですが、それを用いて特異性の確認と、それから、定量限界、検出限界等の確認、それから、実際の加工食品、くるみが入っているものにどれぐらい応用できるか、適用できるかというところの確認といった形で、その検査法の適用範囲ですね。あとは、その妥当性というか検査法として有すべき性能をちゃんと有しているかどうかというところの確認がまず必要になってくるかと思えます。それをクリアした上で妥当性評価、多機関によるバリデーションですね。皆さんに同じ検査法を投げて同じ検体を検査していただいて同じような結果が出るかどうかという形で評価をしていくのですけれども、その妥当性評価に移っていきます。

なので、どんなに早くても妥当性評価ができるのは令和4年度後半にはなってしまうかと思えますし、あとは、メーカーさんの間でやや進捗状況が違っていたりする場合もございます。なので、令和4年度に妥当性評価ができるかどうかというのはかなりぎりぎりのところではないかなと私は思っております。ずれ込んだ場合は令和5年度前半という形になるのではないかと思います。

状況説明としてはこのような感じでございます。

以上でございます。

○丸井座長 安達先生、どうもありがとうございます。

今のお話の5つの事業者が22ページにあります。そうすると、どうしても妥当性の評価を行っていくためには一番遅いところに合わせていくことになるということなのでしょう。

○安達構成員 そうですね。妥当性評価自体は、検査法を10機関程度の機関に検体と一緒に

に投げて検査をしていただくということになりますので、定量検査法でしたら3社さん一斉に実施する、定性検査法でしたら2社さん両方とも一度に実施するという形でやらないと妥当性評価自身の効率が悪くなってしまいますので、やはり各メーカーさんの検査法が確立できてからという形にどうしてもなるのではないかと考えております。

○丸井座長 どうもありがとうございます。

安達先生にまた御自分の御意見は後ほど伺うとして、海老澤先生、安達先生のお話を伺っていかがでしょうか。

○海老澤構成員 もちろん企業によって開発のスピードが違いかとは思いますが、ただ、デッドラインをきちんと全部定めて、時間、リミットというのを設けてやっていけば、きちんと令和4年度の末というのを目標にできるのかなと僕は思っていたのですが、そういうものでもないのですかね。

○穂山構成員 すみません、よろしいですか。

○丸井座長 すみません、お名前を。

○穂山構成員 星薬科大学の穂山です。

○丸井座長 穂山先生ですね。すみません。ちょっと画面が小さくて見えなくて。穂山先生、どうぞ。

○穂山構成員 海老澤先生のおっしゃるとおりで、もうちょっと早く進めばよかったのですが、ちょっとこの委託の事業の目標が令和6年度にまで作ってくださいという目標設定があって、昔は厚生労働科学研究の研究型で、もう強引に研究班体制で進めた感じがありまして早く進んだのですが、今回、応募型で各事業者が情報が得られない状態でやっているのです。そうすると、何か探り合いみたいになってしまってなかなか進んでいないという、各社はゆっくりやっているような状況だと思います。だからこの進め方だとちょっとやはり緩くなるのではないかなという、これは当初の計画だったのでそこはどうしようもなかったのですが、もうちょっとうまくやればもっと早く進むのではないかなと思っています。安達先生にも御尽力いただいてかなり進めているようですが、なかなか進まないという状況なのだと思います。

○丸井座長 ありがとうございます。

○海老澤構成員 すみません、海老澤です。

○丸井座長 どうぞ。

○海老澤構成員 ありがとうございます。

ただ、例えば、これは行政として、例えば、令和4年度いっぱいまでに全てのいろいろな作業を終わらせていくというタイムラインを設けて、例えば、令和5年から義務表示化に踏み出していこうというスケジュールを立てたとして、それに合わせてその企業のほうに動いてもらうということというのは行政のほうからお願いしてとかというルートでも難しいのですか。その辺のことが僕はよく分からないので、穂山先生とか安達先生に、どんなふうに企業のほうが動いてくれるのかというのをちょっと教えていただかないといけな

と思うのですけれども、ただ、患者さんのほうはやはりこれだけ健康被害がたくさん発生してきている状況において、やはりくるみはできるだけ早く、消費者庁が令和2年度に動き始めたという状況があつて、3年度、4年度辺りで何とかめどをつけて、令和5年ぐらいからで行くと一番いいかなと僕はちょっと思ったものですから、その辺、企業の方々に協力を促していく重要なアプローチというのはなかなか難しいのでしょうか。

○丸井座長 ありがとうございます。

確かに、令和2年度に消費者庁が動き始めて、2年たっても3年たってもというのはなかなか理解してもらいにくいかもしれませんね。

事務局、加速することはもう一つの当事者として可能なのでしょうか。

○穠山構成員 すみません、星葉の穠山ですけれども、いいでしょうか。

○丸井座長 では、穠山先生に先に、そして事務局で。

○穠山構成員 一つの提案としては、今は各社100万で多分やっていると思うのですけれども、これの予算措置をもうちょっと多くしてデッドラインを決めてお願いする方法が一つあると思うのです。多分、あまりに予算が少ないのでゆっくりやっている可能性は十分あるかと思います。持ち出しで多分やっていますので。ここは少し加速、予算をもうちょっと絞るか、各社であまり進んでいないところは絞ってしまつてやめさせて、絞ってそこに予算を多めに配分するという手も一つあるかと思います。今の段階である程度判断をつけてしまつてという手もありますけれども、そこはちょっと企業との相談になってくるかなと思っています。

○丸井座長 ありがとうございます。

かなり粗い方法であってもできるだけ早めに動かしたいというお気持ちはとてもよく分かります。

事務局で、今のお話を受けてどうでしょうか。

○村松係長 海老澤先生、穠山先生、ありがとうございました。

100万から200万にということ自体物理的に可能ではありますが、検査法開発事業に取り組んでいただいている5社にお聞きしたところによると、経費の問題ではなく、これまでむしろ経費の受領を辞退されるような事業者さんもおられました。また、事業の進捗管理も含めて日本食品衛生協会に委託していることから、再委託という形で各社に経費を流させていただいております。再委託の性質上、本体事業分の額面を超えることができないということがあり、事業費総額の2分の1以上の再委託とはできないということもあります。

少し加速、ということで穠山先生もおっしゃられましたけれども、ELISA法であれば異なる2つ以上の、また、PCR法であれば最終的な確認なので1つあればよいところ、今回、3社に定量検査法であるELISA法を、定性検査法に関しましては2社さんに御協力いただいてというところであります。

平成17年から19年の厚生労働科学研究のときに推奨表示対象品目に対してのということで検査法のパイロット版を作られたことがありましたけれども、その際、くるみに関して

は、森永生化学研究所に御協力いただいていたということでございまして、今回はそれ以外にも日ハムと日水製菓にも加わっていただいているということでございます。

また、予算措置の手法について、少し込み入ったお話をさせていただくと、消費者庁では、厚生労働科学研究費のような補助金型の研究費がなく、請負契約の形で単年度ごとに事業化しております。その際、事業者として今年度どこまでできるかというエンドポイントについて、安達先生や穂山先生とも御相談させていただきながら事業の仕様書を作成することとしております。事業の目標設定として、低いところでなく、事業者の実行可能性を踏まえた上で、より進捗度の高い形で仕様書をおこすことは可能かと思えます。

令和4年度の事業の仕様書を、年明け早々くらいまでに作成させていただく予定であります。事業者が実施困難な形になってしまうと、結局、契約違反という形になってしまいますので、その辺りは進捗を確認し、繰り返しになりますが実行可能性を踏まえて事業実施させていただければと思います。

経費的などころに関しましては、本体事業部分、つまり日本食品衛生協会で実施いただく事業の内容ですが、この後も出てまいりますけれども、ほかの木の実類の加工食品の実態調査といったところもやっていたり、あとは、標準品の供給といったところ、モデル加工食品の関係といったところも着手していただいているところでもあります。必要などころに対してはしっかり予算措置していければと考えているところではあります。2月に各社から最終報告をいただくことになっておりますけれども、それ以前であっても状況把握をさせていただいた上で仕様としてどこまで書けるか検討させていただきたいと思えます。御指摘ありがとうございます。

○丸井座長 事務局、どうもありがとうございます。

そうですね、できることであれば、やれるならできるだけ早く方法も。

○海老澤構成員 海老澤ですけれども、いいですか。

○丸井座長 海老澤先生、どうぞ。

○海老澤構成員 D社とE社というのは、過去にも検知法の開発というのはずっとやってきた会社で、F社という会社は今回、僕は初めて拝見したのですけれども、実際にELISAを過去ほかの食品に対して作ってきている会社というのは多分そんなに難しい作業ではないのではないかなと思うのですけれども、その辺に関しては進行状況とかはどうなのですか。もしD社とE社というのが結構きちんとやっていけているのだったら、すごく遅れている会社とかは切り捨てていってもいいのかなと、ちょっと乱暴ですけれども思ったりするのですが、その辺はどうなのでしょう。

○丸井座長 どうでしょうか。D社とE社は当初から非常に頑張って開発をしてきてくれた企業です。その辺りを事務局、あるいは安達先生、何か御存じのことなどはありますでしょうか。

○安達構成員 安達でございます。

F社さんは、現在、甲殻類のELISAキットを製造、販売しているメーカーさんです。なの

で、えび・かにかが義務表示になったときの公定検査法をつくったメーカーさんの一つです。もう一つはG社です。なので、アレルゲンの検査法の開発の経験はもちろんあるメーカーさんではあります。

ただ、それとはまた別に、D社さんとE社さんとF社さんで現在、F社さんが遅れているのは間違いありません。それは、これまでの実績がということとはまたちょっと違うのだと思うのですが、恐らく社内での進め方の事情みたいなものがあるのではないかなと、私個人的には推察しております。

そして、急ぐということを考えた場合には、先ほど、多機関バリデーションによる妥当性評価の話をしていただきましたが、例えば、先行している2社さん、D社さん、E社さんのほうがELISAキットの確立が早くできるのであれば、先に先行している2社さんのキットでバリデーションをしてしまうというのも一つの方法かとは思っております。

私としては以上でございます。

○丸井座長 安達先生、ありがとうございます。

事務局から何か一言。

○村松係長 安達先生と御相談させていただきながら、切り捨てるということばかりではなくて、先行して2社さんに先にバリデーションのほうに移っていただくとかということも含めて検討を進めてまいりたいと思います。ありがとうございます。

○穂山構成員 星葉の穂山ですけれども、よろしいですか。

○丸井座長 どうぞ。

○穂山構成員 もし可能ならば、やはりこの2社を早くバリデーションを先行してやるということであれば、各社はもう情報共有していただいて、例えば、モデル加工食品を各社に割り当てて作っていただくという作業をもうお願いしてしまってもいいのではないかなと思っておりますが、どうでしょうか。そうすればもっと早く進むのではないかなと思っております。

○丸井座長 そのようなことで事務局からも、あるいは安達先生から何か動けるのでしょうか。

○安達構成員 安達でございます。

バリデーションに使用するモデル加工食品は、どの検査法でも同じように使う、バリデーションの検体として使えるように各社共通の検体を作ることと考えておりました。そのためには穂山先生がおっしゃったように、メーカーさんごとにどのモデル加工食品を作るかという割当てをして作っていただくのが多分一番早いだらうと私も思います。なので、令和4年度に各企業さんにやっていただくことの中に、モデル加工食品作成への協力ということも入れ込んで進めていければと思います。

以上でございます。

○丸井座長 ありがとうございます。

事務局、よろしいですか。

○村松係長 ありがとうございます。

今、安達先生、穂山先生から御指摘いただきました内容を令和4年度の事業の中に盛り込ませていただければと思います。ありがとうございます。

○丸井座長 どうもありがとうございます。

そうすると少し加速する可能性はありますか。

(村松係長首肯)

○丸井座長 では、事務局に少し加速、燃料を足すのを期待したいと思います。

○伊藤構成員 すみません、あいち小児の伊藤です。

○丸井座長 伊藤先生、どうぞ。

○伊藤構成員 今回のキットの開発状況について、進捗と条件を知りたいのです。各メーカーは仕様書に何を求めているかなのだけでも、ポリクローナル抗体のペアを作るとか、ウサギを免疫して取るとかその辺りの、あるいはモノクローナル抗体にしるとか、そういう仕様書というのは何か一定の基準を示しているのでしょうか。

あと、前回もペカンナツとの交差を認めるのか、それとも、識別するキットを作れという指令がまだそのまま行っているのか、識別できなくていいから両方認識する状態でのキットでいいからとか、その辺りの仕様書というのはどのくらいまで共通に指示されているのでしょうか。

○丸井座長 御質問ありがとうございます。

これは事務局、あるいは食品衛生協会と関わるのかは分かりませんが、事務局の把握状況をちょっと。

○村松係長 私から簡単に御説明させていただいてから、可能であれば安達先生からも補足をいただければと思います。

仕様の段階の中では、ポリ、モノのところに関しましては限定をかけていない状況の中です。事業者さんで作っていく中で選択していただいていたと承知しております。

あともう一点の御質問について、再度確認させていただきたいのですが。

○伊藤構成員 交差反応を許容するかしないかという辺りの件です。

○村松係長 すみません。

交差反応を許容するかのところに関しましては、可能な限り排除してということで各社にはオーダーをかけておりましたけれども、先ほどの資料1①の22ページでお示しさせていただきましたとおり、やはり進めていく中でなかなか難しいというところもございましたので、ELISA法の段階においてはというところで、可能な限りというところなのですが、その辺りに関しましてはスクリーニング段階ではトータルで検出するというところで、各社に対して日本食品衛生協会を通じてお伝えいただき、開発を進めていただいているところです。

○伊藤構成員 分かりました。

あと、今年度の報告が2月に出されるということなのですが、一応把握されている進捗として、まがりなりにも抗体のペアはできて何らかの測定ができるところまで行っているのか、まだその抗体を検討しているとか、抗体を作成しているぐらいのレベルにあるのか、今年度の進捗のおおよその把握というのはどんなところまで各社は行っているのですか。

○村松係長 抗体の関係につきましては事業初年度である令和2年度の段階でおおよそ終わっているところがございますので、今年度はプロトタイプとなる検査法の開発を各社進めていただいているところですが、安達先生からも御発言いただいたとおりで進捗度は各社の中で相違があり、進捗度の高いところに関しましては個別の商品、食品に対してあてがうといったことまで進めていただいているというところでもあります。

○伊藤構成員 分かりました。

そうすれば、やはり標準となるサンプルをお渡しして測定値を確認してもらおうという作業にもう進める段階に各社はあるだろうということだと思います。

(村松係長首肯)

○伊藤構成員 あと1点、ちょっと興味として知りたいのだけれども、ペカンナッツの標準品も開発の段階で何らか提供されていますよね。つまりペカンナッツの例えばたんぱく1ミリグラムはくるみの1ミリグラムとして検出されるのか、ペカンナッツの1ミリグラムはくるみの例えば0.1ミリグラムというふうに検出されるのかというその辺りの情報は、コントロールは難しいけれども情報はぜひ欲しいのですけれども、その辺りの何か条件というか詰めはどんなふうに指示されているのでしょうか。

○村松係長 安達先生、補足いただいてもよろしいですか。すみません。

○安達構成員 あっ、今、穠山先生が手を挙げていらっしゃるんですけども。

○村松係長 ありがとうございます。

○穠山構成員 あっ、安達先生でも構わないですけども。

では、星薬科の穠山です。

○丸井座長 穠山先生、どうぞ。

○穠山構成員 今の伊藤先生の御意見は非常に重要な今回の御意見で、前回の会議で臨床の先生から、やはりペカンナッツとの交差があるのでここは検査法でカバーしたほうがいいという御発言、御意見もあったので、安達先生と相談しまして、検査法をくるみとペカンナッツを分けて検査するというのもかなり難しい作業だということでありましたので、このELISAに関しては一緒に測るというふうの方針を転換したわけでありまして。これは検査法の開発業者に既に伝えているということでもあります。

ところが、えびとかにのときと同じようにPCRで分けると。ペカンナッツとくるみをPCRで遺伝子で分けるという方針で今、進めております。ところが、えび・かにのときはえびとかには義務表示にしたのですけれども、今回は、ペカンナッツは推奨にも入れないという方針で今、動いていると思います。そうすると、ペカンナッツを検出する必要はないの

ですね。ですので、くるみとペカンに分けるけれども、くるみ特異的なPCRのみを作るという方針で今、研究を行っているというところであります。先生方に一応これで合意していただけるかどうか、今日、ちょっと御意見いただきたいというところがあるのです。

○丸井座長 穂山先生、ありがとうございます。

今、御説明があったように、くるみは義務表示化するにしても、ペカンナッツについては推奨に入れることもなく、欄外に記載をしてもらおうという位置づけになりそうだという展望の下で、まずはくるみについてということで、そうすると少しは早められるかもしれないということです。海老澤先生をはじめ臨床の先生方、何かいかがでしょうか。

○伊藤構成員 あいち小児の伊藤です。

○丸井座長 伊藤先生、どうぞ。

○伊藤構成員 穂山先生、今のお話は、PCRに関してはくるみについてあるかないかという、イエスかノーかという識別ができればよくって、たんぱくが検出されるけれどもPCRが陰性であれば恐らくペカンナッツだろうというふうに解釈すればよいという考え方でいいですね。PCRには定量性はもちろん持たせる必要はないという考え方でいいですね。

○穂山構成員 そうです。PCRはもう定性だけなのですよね。

○伊藤構成員 そうですよ。

○穂山構成員 はい。

○伊藤構成員 メーカーにとってその宿題がクリアであれば、特にELISAを開発しているメーカーがそのPCRの進捗とは関係なく行けるわけですし、やるべき課題がクリアになっていけば何か進むような気がするのです。

○丸井座長 ありがとうございます。

そうですね、ELISAはELISAで進むということですね。

海老澤先生、どうぞ。

○海老澤構成員 その検知法の開発ということも結局、ペカンをどういうふうに取り扱っていくかということと多く関係してくると思うのですけれども、今回、ペカンについては、多分、えび・かにをやったときのえびとかにの臨床的な交差抗原性と血清学的な交差抗原性と結構近いものがあるのかなと思っています。

ただし、今回決定的に違うのは、ペカンの消費量が日本では非常に少なく、かつ、健康被害の実例も多くな、今まで推奨にも上がっていないという状況で、くるみの消費量が非常に多く症例数がこのところ激増していて、それに関してどうしていくかというところだと思うのです。

だから、臨床的な交差抗原性からすれば、僕ら臨床医の立場としては、くるみアレルギーという診断を我々がした場合にはペカンは摂るなという指導を基本的にはしているのです。だから、それを加工食品の表示においてどう取り扱っていくかというのは非常に難しい問題で、多分、患者さんの側からすれば、ペカンはくるみと同等に扱ってほしいというリクエストがあるのかなというふうには思います。ただ、検知法あるいは加工食品を作

るメーカーの側の立場からすると、またそここのところが違う考え方になるのかなと思うのです。

ですから、今回、最後の資料で消費者庁から提示されたくるみの義務表示化に伴って注意喚起表示という解決策というのも一つのやり方なのかなと、そういう解決策もあるのだなと僕は思ったので、それでさっきの検知法のことで、ELISAでは多分両方の区別ができなくて、PCRでえび・かにを区別できたのと同じようにアプローチしていくというやり方できっといいのかなと僕は思いました。

以上です。

○丸井座長 ありがとうございます。

○今井構成員 すみません、昭和大学の今井です。

○丸井座長 今井先生、どうぞ。

○今井構成員 私も、えび・かにがセットで義務表示化されて、なぜ今回ペカンがセットで義務表示化されないのかという、普通に考えれば疑問な点に関しては、今、海老澤先生がおっしゃっていただいたように、現状での臨床的な症例であるとか消費量という観点から上げないという考え方自体は理解できる場所ですけれども、消費者の観点から考えた場合には、消費量が多いとか少ないとか症例が多いとか少ないとかという点ではなくて、やはり同じようなリスクがあるものなのであれば表示してほしいというのが恐らく素直な気持ちだと思うのです。ですので、その辺りをより考えた上での決定が必要なのかなという点が一つです。

あとは、現状での打開策としては、注意喚起表示として示すという代替案が上がっておりますけれども、同じようなことですが、臨床的な交差性があるにもかかわらず、ペカンで示されているような注意喚起表示のない既存の食品というものもあるわけです。そういったしますと、なぜ今回ペカンだけこういった表示を推奨して、既存の食品に関しては、そうした注意喚起表示は推奨されないのかというところの整合性を取っていかないといけないのかなと感じております。

以上です。

○丸井座長 御意見ありがとうございます。

そうですね、ペカンは消費量はやや少ない、ただ、価格が高いので、むしろ事業者としては強調表示をしたいという商品であるような説明が先ほどもありました。その辺り、くるみ、そして、ペカンの取扱い、これはこれからまだ、先ほどの30ページの案が別に決まったわけではありませんので、これから先生方の御意見をもっと入れながらいい方向を見つけていきたいと思えます。

○海老澤構成員 海老澤ですけれども、いいですか。

○丸井座長 海老澤先生、どうぞ。

○海老澤構成員 この問題は、多分、この後いずれ、カシューナッツとピスタチオというところでまた同じ問題に出くわすと思うのです。今のカシューの増え方を見ていると、結

構、数年後には同じような状況に出くわすと。そのときに今回の決定でカシューとピスタチオもやっていくということになるのか。ピスタチオは多分、ペカンに比べると消費量が多かったと思うのです。

そうすると、当然、症例数も多くなってくるというところで、これはある程度きちんとしたそういう、これだけの、例えば、えびとかにの臨床的な交差抗原性というのを全国の対象で調べたときかなりの確率でアイデンティカルに近かったのですけれども、イカとタコと貝はそれぞれ60%から30%という状況だったのです。そこら辺の線引きというか、その辺はなかなかきちんとルールを決めるというのは難しい作業だとは思いますが、ただ、今後を見据えて、ある程度何かルールみたいなものを、今回、この難しい問題に当たって、あと、もしその義務表示かというところにあと1年間の時間があるとしたら、少し消費者庁とここのアドバイザーボードの先生方とで、こういうルールだったらいよいよねという何かのものを一つ提言していくというのも今後のためになるのかなというふうにちょっと思った次第です。なかなか難しい問題だとは思いますが。

以上です。

○丸井座長 ありがとうございます。

非常に大事なところを指摘していただいたと思います。どのような原則で進めているのかというのをちゃんとはっきりさせることが必要です。

近藤先生、ちょっとお待ちください。

今の海老澤先生のお話のように、これからカシューナッツとピスタチオ、そして、あるいはその先には今度は推奨品目の中から落としてもよいのではないかという、まつたけを代表としてそういう品目もその先にあるということを考えると、こうやって1年、2年と間を置いて実施するその間に先生方の御意見をきちんと反映できるような、あるいはそれによって実際に消費者が納得できるような、そのような案を議論していくというのは非常に生産的ですし、これからのためになるなと思います。今の海老澤先生の御意見、本当にありがとうございます。

先ほど、近藤先生でしたか。

○近藤構成員 はい、近藤です。

現行の表示制度が食品別になって行われているので、恐らく、ペカンを調べようとなると、企業側は症例が少ない（輸入量も少ない）ペカンまでお金をかけて調べる必要があるのかと思うと考えます。そういった企業への負担にも配慮して考えると、まず症例の多いくるみだけにして、ペカンは後回しにしたほうが、企業の負担も少なくて賛同されやすく導入しやすいような気がするのです。

だから、もしかすると、そのカシューとピスタチオのときは症例数も同等であれば両方並行に動くことに対して企業側からの不満も出ないのではないかなという感じもするのです。ただ、海老澤先生が言われていたみたいに少しルールを変えるようにすると。例えば、食品別ではなくて、これは非常に曖昧な言い方なのかもしれませんが、くるみまたは

ペカンというくくりにしてしまうみたいなの、そういうことも考えてもいいのかなとちょっと思うのですけれども、それはいかがなのでしょう。

○丸井座長 新しい御意見ですね。そうですね、くるみまたはペカンという表現というのは一般的には分かりやすそうですけれども、ただ、行政的には非常に難しい表現になるのではないかと思います、事務局、何かもしございましたら。

○村松係長 ありがとうございます。

少し先行しての話になりますけれども、資料3の主要課題2の③で交差抗原性に関わる場所の言及がございますが、ここでお示しをさせていただいておりますとおり、やはり日本標準商品分類を根拠とした形でこれまで整理を進めてきていたということで、くるみであれば、「くるみ」と「くるみ以外の木の実類」という形での分け方になっております。ペカンナッツ、ピーカンナッツという形での表記については日本標準商品分類にはないのですが、総務省所管のこの分類については、平成2年から更新がかかっていないところです。多様な食品が世に出てきている中、更新されていないこの分類のみに依拠するのは実情としてはなかなか厳しい部分が出てきているのではないかとということに鑑みますと、先ほど海老澤先生からも御示唆いただきましたとおり、主要課題2の②にもつながってまいりますけれども、カットオフ値を設けるということはなかなか難しいと思うものの、いずれかの定性的な形での何らかルールメイキングが求められるものと考えております。

これは、反語的な活用をすれば、品目削除の議論にも活用できると考えます。推奨に上げる基準、義務に上げる基準ですとか、推奨に行き着かないまでも予備軍として交差抗原性に配慮した形での注意喚起といったところの何がしかのルールメイキングについて、先生方の御助言をいただきつつではあります形にしていければと考えます。それは世の中の的に発信していいようなものなのか、それとも、行政としての内規的な取扱いになるのか、そういった取扱いも含めて、慎重に議論を重ねて形にしていき、ひいては、患者の方々のQOLを高めるようなことができればと思っております。ありがとうございます。

○海老澤構成員 海老澤ですけれども、いいですか。

○丸井座長 どうぞ。

○海老澤構成員 もともとWHOとFAOのほうで食品表示を進めていきたいと思いますというものが出たのが1990年代後半だったと思うのです。それを受けて当時の厚生労働省の食品安全部でアレルギー表示を進めていこうということで、ちょうどそのときに自分が厚生労働科学研究費に応募して、ちょうどそのプロジェクトがまさに食品表示だったのですけれども、そのところで当時の課長補佐だった今村さんと一緒にやったことが、義務表示化をしていくには、欧米が例えば麦類とか、あと、グループでその表示というのを当時始めようとしていたのですが、日本ではやはり義務表示していくにはアイテムズにしていかなければいけないということを彼と話し合いました。それをどこまで、例えば、牛乳なら牛乳とか、小麦なら小麦といった場合に、どれを小麦と定義するかとか、どれを牛乳と定義する

かということは、日本標準商品分類をベースにしてやっていこうということを彼と顔を突き合わせてやり始めたのです。

だから、そのところが根底にあって、それで義務表示化ということと商品分類のことがすごく密接に関連してきていて、それを近藤先生が提案してくれたような、当時まだ交差抗原性ということ、血清学的な交差抗原性、あと、臨床的な交差抗原性ということに関しての詳細なデータはまだ僕らは持っていなかったのです。それでそこまで考えが及ばず、結局、日本では個別の、諸外国とは違う卵、牛乳、小麦で、小麦は明らかに大麦とかライ麦とかを分けてやっていくというものがスタートしたわけで、それは義務表示化を進めていく上では必須なことだったと思うのです。

しかし、交差抗原性ということがいろいろ分かってきている現在において非常に難しい問題にぶち当たってきたなというのが、多分、現状ではないかなと思うのです。

だから、加工食品のアレルギー表示が始まって20年で、それを踏襲してきて、かつ、モニタリング調査とかも3年に1度やっていきながらいいものにはなっているのだけれども、そのところを整理というか、もう一回考え直していくちょうどいい機会なのかなというふうには思うのですが、消費者庁のほうにそれだけのマンパワーとかそういったものがあるかどうかという一つの大きな問題もあります。厚生労働省の食品安全部でやっていたときと、多分状況は異なり、今、村松さんがやっている状況は、村松さんも非常に大変な思いをされてやっているのかなと思うのです。これは国民の健康とかにも関わってくることなので、本当はやはりもっときちんと時間をかけて整理して行って議論して、それで結論を出していくという作業がきっと必要なのではないかなと僕は個人的に思っています。今日2時間しかない間になかなか結論づけるのは難しいと思うのですけれども、ただ、今の取りあえず検知法に関してはくるみでやる、そして、ペカンとくるみをPCRで区別していくということのできるだけ早くやっていくことはすごく大切かなと思います。更に同時進行でやはりこういう交差抗原性、そして、その表示の在り方について、今後どういうふうにしていくかというのも継続して議論していくということもすごく重要な点なのかなというふうに思った次第です。

それは多分、今、厚生労働省のほうでアレルギー疾患対策基本法に基づいてアレルギー対策推進というのがあるのですけれども、そこにおいても表示のことが書かれているので、本当は省庁で協力しながら、例えば、厚生労働省の疾病対策課と消費者庁等で協力しながらこういうのを本当だったら進めていけると一番いいのではないかなと思っていますが、なかなかその辺、日本は縦割り行政なので難しいのだろうなと思っています。

以上です。

○丸井座長 表示制度の始まりのところから振り返っていただいて本当にありがとうございます。始まりのところに戻った感じです。当時は・・・。

○穂山構成員 あっ、よろしいですか。

○丸井座長 穂山先生、どうぞ。

○穉山構成員 いいですか。

○丸井座長 どうぞ。

○穉山構成員 ちょっとお話を遮ってしまってすみません。

海老澤先生の今のお考えに私も賛成でありまして、今、推奨を取り除くとか、どれを推奨に、交差抗原性も考えて推奨に上げるとか、どれを義務表示にするかというところのメルクマールみたいなものが必要だと私も思っております。

今回、先ほどのデータでそのヒントになるかもしれないのですけれども、資料1の29ページのくるみの強い交差抗原性、ペカンナッツの取扱いにおいてですね。29ページです。これで平成25年9月と令和元年にカシューナッツとアーモンドを推奨に上げていますよね。ここはやはりそのときに発症が高かったということもあるのですけれども、今回、消費者庁の御尽力で国内消費量を調べていただいて、ここの数字がやはり1万トンを超えているということから考えると、やはり公衆衛生学的に考えれば、発症がある程度あって、やはり流通が、国内消費が高いもの、ここはやはり推奨に上げていくという考え方ですね。ペカンナッツは確かに今回、発症率は高いのですが、2020年に361トンという国内消費ということから考えると、こういった数字をどこに置くかはちょっと先生方に御議論いただきたいと思うのですが、例えば、8,000トンとかその辺ぐらいが、8,000とか1万とかこういった消費量を鑑みて奨励に上げる、また、発症率がかなり高かったら義務に上げるとかというところで考え、少しその辺も鑑みて、今後、奨励に上げるあるいは奨励から外すという考えもあると思いますよね。発症率がほとんどないのに、国内消費も低いということであれば奨励は外すということもあるのではないかなと思います。それは先生方とこれから御議論していただければと思っています。

○丸井座長 ありがとうございます。

そうなのです。まさしく議論、20年たったところで議論し直さなければいけない時期に来ているのだろうなと思います。義務表示の始まりから関わった皆様が委員で今日いらっしゃいますここの議論はそろそろ終わりにしたいのですが、今までいろいろ話を聞かれて、高松先生、丸山先生、一言ずつ。

高松先生、どうぞ。

○高松構成員 詳細な御検討をありがとうございました。大変勉強になりました。

一つ、議論は少しずれるのですけれどもお伺いしたいことは、これまでの統計ではナッツ類として、食品単独ではなくてナッツ類のグループで統計を取っておりますよね。ここは今後もしかしたら検討が必要なかなと思います。なぜかといいますと、消費者側からすると、ナッツ類で例えば、くるみがニュースに上がったりピーナッツがニュースに上がったりすると、とにかくナッツはみんな危ないものだという認識が増えてしまって、ナッツ全般を除去したり避けたりする傾向になることは、多分想像できるなという感じがします。ここをどういうふうに分けていくか。今までは消費量も少なかったですし症例も少ないのでまとめても支障はなかったかと思うのですけれども、これからどういうふう

分けて統計を示していくか、一般に示していくかというところもちょっと問われているのかなと思いました。

以上です。

○丸井座長 どうもありがとうございます。

丸山先生、どうぞ。

○丸山構成員 京大の丸山です。

今聞かせていただいて大変勉強になりました。これからくるみ以外のナッツ類、木の実類について調べていくという方向性は恐らく進んでいくのだと思いますけれども、穂山先生にちょっとお伺いしたいのです。このELISAの方針なのですが、くるみの場合にはペカンが少ないのでくるみだけでポリクロも使いながら拾って、交差反応でペカンも入ってくるという考えですけれども、これは将来的にカシューとピスタチオを対象にしていく場合に、両方とも拾えたほうがいい可能性も出てくるのかなというふうに感じて聞いていたのです。その場合には、このもともと両方の抗原を使って両方幅広く拾えるようなキットを作るといふ、そういうことは検討の必要はないのかなというふうにも思っていたのです。表示自体はこのカシューのELISAキットであるけれども、実際にはピスタチオも拾えるようなものを作ると。今後のことだとは思いますが、そういったものもくるみのELISAのキットを進めながら早めに検討していったほうがいいのかと思ひまして、ちょっと御質問させていただきました。ありがとうございます。

○丸井座長 ありがとうございます。

穂山先生、一言いかがですか。

○穂山構成員 先生の御意見のとおりだと思います。ただ、今回はまだカシューとピスタチオをどうするかというのはまだ議論が上がってきていないので、もし開発が必要だということであれば、やはりその辺のところは消費者庁等でちょっとお考えいただいて予算立てしていただければできるかなと思っています。ただ、これはやはり臨床の先生方の御意向でどうするかは行方べきなのかなと思っています。

○丸井座長 ありがとうございます。

丸山先生、よろしいですか。

○丸山構成員 ありがとうございます。

臨床の先生の御意向に沿った形のキットは必要ですので、またこの先の議論になるかと思ひます。どうもありがとうございました。

○丸井座長 どうもありがとうございます。

さまざま議論しなければならないことがあります。先ほど海老澤先生をはじめとして数人の先生方から、基本的なルールそのものを大きく考える、ある意味では本質的な議論というのをやる場はここなのではないかということがありました。検知法の開発の傍らそのような議論をここでできればと思います。それぞれ制度を始められて責任を感じられている先生方がいらっしゃる場ですので、今までの20年間の経験を含めて議論できる場

として、ぜひ消費者庁にこのアドバイザー会議を、場合によればもう少し頻繁に、予定よりも頻繁に議論できる時間というふうにするのもいいかなと思っております。

ということで、本日はもう少し議事がありますので、非常にたくさん御意見いただいておりますけれども、先に進めたいと思います。

ということで、資料1①、1②がありました。もう一つ、資料2で海老澤先生に御説明いただければと思っております。資料2を簡単に御説明いただいて、その後、まだ資料3、4と残っておりますので、海老澤先生の御説明の後、事務局から資料3、4について分かりやすく説明していただければと思います。

海老澤先生、よろしいでしょうか。

○海老澤構成員 ありがとうございます。

○丸井座長 お願いします。

○海老澤構成員 共有していただいている資料ですが、木の実類の経口免疫療法というのは、臨床の先生方のほかの施設でも行われていると思うのですが、ピーナッツとか木の実類に関してもアナフィラキシーを起こすような方が結構多くて、こういう経口免疫療法というアプローチが今行われています。

次をお願いしていいですか。

これは、過去に2013年から2021年ぐらいまで単抗原でやってきたりマルチナッツでやったりという、うちの相模原の患者さんでこれぐらいいたということです。最近、やはりくるみなんかが多いということがここに示されております。

次をお願いします。

複数のナッツで、くるみとカシューと、くるみとヘーゼルナッツとマカダミアとか、いろいろな組合せがあるので、3抗原やったり4抗原とかというの、マルチナッツの脱感作を試みたりとかしています。

次をお願いします。

単抗原のくるみの12症例の内訳ですけれども、発症というのは幼児期から学童期ぐらいのところが多いのですが、くるみの感作が、くるみのIgE抗体とかJug r 1というコンポーネントが、これはプライマリーに感作が成立している方々が対象になっています。

次をお願いします。

それなりの脱感作まで行ける方というのが結構おられまして、ある程度間を空けて再付加して反応しないというところまで行くような方もおられますが、これを達成してもなかなかその後継続して摂取していくというのは結構難しく、お子さんたちは結構くるみが嫌いだったりそういうことも結構ございます。

次をお願いします。

これはカシューです。カシューも5例ぐらいやっています。

次をお願いします。

カシューに関してもなかなか摂取が難しいような方というのもおられたり、継続してや

っていける方というのが、脱落例なんかもありますし、あと、10グラムの陰性になっている方もおられますし、データはまだ十分な数ではないので症例報告レベルです。

次をお願いします。

あと、マカダミアとかもアレルギーを起こすことがあって、そういう方に対しても経口免疫療法をやっています。

次をお願いします。

これも1例の報告なので、次をお願いします。

マルチでやっている方というのも16例ぐらいいます。

次をお願いします。

これも16例でそれなりの追跡ですけれども、脱感作までは大体できるのですけれども、その先維持していくのにどういうやり方をしていくかというのはなかなか難しいところがあります。

これで終わりですかね。ありがとうございました。

経口免疫療法的なアプローチで対策というのも専門医療機関ではやっているということでした。

以上です。ありがとうございました。

○丸井座長 どうもありがとうございます。

臨床の現場での様子を少し見せていただいて、面白いなと思いながら聞かせていただきました。どうもありがとうございました。

ということで、今日は予定は5時までですので、できるだけあと短い時間で資料3と4を。今まで先生方から議論の中で大分出てきたところでもありますけれども、資料3、4について、事務局でできるだけ簡潔に御説明をお願いいたしたいと思います。

○村松係長 事務局でございます。

事前に御説明させていただいている部分もございますので、端的にお話しさせていただきます。資料3になります。

2ページ目のところは先ほど来申し上げましたとおりのお話でございますので、繰り返しはいたしません。

4ページ目を御確認いただければと思います。義務表示対象品目の7品目に関して、これまで、24年度、27年度、30年度ということで海老澤先生に御報告いただいているものについて、症例数の割合ということでそれぞれお示しをさせていただいております。これまで、24年度ですと7品目で8割ちょっとというところのカバー率だったものが、30年度報告の段階では8割弱ということになってございます。ここにくるみを入れた場合におきましてはまた8割に戻ってくるということで、こういったところでも食習慣の傾向等の変化が見られているということがお分かりいただけるのかなと思います。

続きまして、5ページになります。「推奨表示対象品目の即時型症例の割合の推移」ということで並べさせていただいております。

アーモンド、カシューナッツ、くるみ、木の実類のところにつきましては黄色マーカーを付させていただきまして、直近の令和3年度報告につきましても入れさせていただいておりますけれども、やはり木の実類の増加が顕著であることがお分かりいただけるかと思えます。

他方で、「あわび」や「まつたけ」に関しましては非常に少なく、先ほど御紹介いただきましたけれども、落とすほうの議論もあっていいのかなというところでもあります。穂山先生からカットオフ値というなお話も頂戴しておりますけれども、先ほど会議が始まる前に簡単にお調べさせていただいたところ、いずれの品目についても、国内消費量としては確認可能な直近のデータでは1,000トン前後ぐらいしかないということでございました。全体の消費量との兼ね合いというのも症例ベースでの、今までの当たり方以外にもそういったエビデンスの示し方ということで、幾つか複層的な形で確認を取っていければ非常に面白いことができるのではないかと考えております。

大豆のところに関しまして、この後出てくるプラントベース食品の絡みもございませうけれども、やはり大豆加工品ということであると、豆乳のような喫食しやすい形態になることによって率に変動を及ぼしている部分もあるかと思えますし、同じく先ほど御紹介させていただいたところでマカダミアミルクですとか、あとはアーモンドミルクですとか、喫食形態として非常に受け入れやすい、取り入れやすい形になっていることによって、単純な国内消費量との関係において比例的な関係以上にグラフが右肩上がりになってくるといふことも今後生じ得るのかなということを考えると、喫食の形態ということも加味して評価していくということは非常に重要なことだと思っております。

直近ではくるみとペカンナッツに関して加工食品の実態調査をやらせていただきましたけれども、今後他品目でも段階的にやらせていただきたいと考えております。段階的の意味するところとしては、依頼の仕方にもよるかと思いますが、ある品目についての調査を持ち出すことで事業者さんも驚いてしまい協力しがたい風土が情勢される可能性もありますので、世の中の的に、具体的には、全国実態調査の結果等の報告書が出た後に、なるほどこうした背景があった上で今お願いされているんだということ気が付いていただけるような受け入れやすい形で依頼させていただくというような配慮させていただきながら着実に進めていくということで考えていければと思っております。

6 ページ目に移らせていただきます。

資料1の再掲の資料でございませうけれども、今度はくるみ、ペカンナッツではなくて、カシューナッツ以下のところに着目した資料ということでございまして、先ほど穂山先生からもカシューナッツは1万1000ということで国内消費量として非常に多いということ、くるみに次いだものになります。

さらに、海老澤先生からも言及がございましたけれども、マカダミアナッツに関しても増えているということでございまして、右下のところコメントを入れさせていただいておりますけれども、国内消費量との関係では、「マカダミアナッツ」、「ヘーゼルナッツ」

につきましては少ないというところではあるのですけれども、症例の上ではだんだん増えてきているという状況であります。

「ヘーゼルナッツ」につきましては、フロランタンのようなお菓子で扱われていたりということもございますけれども、前回調査もそうですけれども、上位20品目になかったというところがございますので、引き続き注視することになるのかなというところあります。

対しまして「マカダミアナッツ」に関しては、前回18位でありましたけれども、今回いただいた速報値によりますと、全体の中で13位まで上がっているような状況でありますので、伊藤先生からも事前にお話をお伺いさせていただいたときに保険適用に今はなっていないということであるので、表示が先行するのは時期尚早なのではないかといった御示唆もいただいたところではあります。先程申し上げましたとおり、まずはこれらの症例の把握のほかに加工食品の実態としてというところでマカダミアも取っていかねばならないのかなと考えているところです。その際に、今後、その義務表示化の可能性もあると思われるカシューナッツですとかピスタチオですとかこういったところも併せて確認するという考え方もありますが、あまりに一気に進めてしまうと事業者さんをびっくりさせてしまうようなところもあるかと思えます。これまでは事業報告という形で実施させていただくような形でありましたけれども、事後ということばかりでなく、事前の調査設計段階において、できるだけアドバイザー会議で事前にお諮りする機会を設けさせていただいて御助言いただきながら進めさせていただければと考えております。

繰り返しになりますが、マカダミアについては、全国実態調査が次年度入ってからの対外公表になりますので、それ以降のところでは加工食品の実態調査についてどのスケールでやっていくのかということについて、5月中下旬の第3回の会議以降で御相談させていただければと思います。

7ページ目は再掲でございますので割愛させていただきます。

これ以降は情報提供になりますけれども、プラントベースフードが増えてきているということで、フードテックベンチャーさんのほうでも活用いただけるような形でのQ&Aを作成させていただいているということがございます。

とりわけ、昆虫食に関しまして交差抗原性に絡めての注意喚起の例示ということでお示しをさせていただいたものが既にあります。

次に、亜硫酸塩の取扱いということでございまして、こちらは食物アレルギーに関することではないですけれども、関連項目として御紹介させていただきます。現行のコーデックス規格の中で濃度10mg/kg以上である亜硫酸塩類は過敏症の原因となることが知られているということで、常に表示という規定がされているというところがございますけれども、今後、日本の食品の中で亜硫酸塩類の表示を求めるような声があったとすればどういった形での注意喚起が必要なのか。表示するに当たっては恐らく我々の中でもエビデンスは取っていかねばならないというところではあるのですけれども、アレルギー専門医の方々

の領域とはまた少しずれる部分はあるかとは思いますが、こういったところについても今後表示方法について、どうあるべきか御示唆いただける部分があれば幸いです。

最後に、しょうゆに使われる小麦の表示ということで、かなり各論にはなりますけれども御紹介であります。

小麦アレルギーであっても、加工食品中において、使用されている小麦はしょうゆ由来のみということであれば、基本的には喫食可能とされているかと思えます。「食物アレルギーの栄養食事指導の手引2017」の中でも、完全除去の場合でも調味料（しょうゆ、味噌、油、だしなど）由来のみであれば摂取可能な場合があるため、アレルギー専門医と相談された上で、過度な除去とならないようにするといったことを記載いただいております。

こういったことからすると、一括表示枠外に例えば、「小麦はしょうゆ由来です」といった記載を行うことは可能です」といった記載を食品表示基準Q&Aの設問として設けさせていただくとか、個別表示と一括表示は混在させることはできないことから、こうした場合には一括表示は使わずに個別表示により表示することだとか、繰り返し表示としてしょうゆの直下に小麦を含むということがあったとしてもその後に略さずにしっかり書くということで、患者の安全側に立った表示の仕方として工夫の余地があるかと思えます。この辺りはしょうゆ業界さんのほうにもヒアリングをさせていただいた上でこういったところが現実的なのか整理させていただき、今後の会議の中で御紹介をさせていただければと思います。

続いて、資料4になります。厚生労働省が所管しているアレルギー疾患対策基本法の規定に従った基本指針がございますけれども、少なくとも5年ごとに検討を加えるということになっており、今年がちょうど5年目に当たります。

食物アレルギー表示制度に関しましても予防医療の一環ということで基本指針の中で記載を設けているところですが、前段の記載は全国実態調査を示しているものでありまして、後段は外食等の情報提供についてということでもあります。当庁では平成27年度に外食・中食における情報提供の在り方に関する検討会を実施しておりましたが、その後、取組の広がりが見受けられない状況でありました。大手企業ですと食物アレルギーに関する情報提供として、ウェブサイト等を活用し実施いただいておりますが、広がりを持った取組とするためにはどうしたらいいかということもあり、これらの課題に対する我々の心構えとして基本指針の記載を改めさせていただくことといたしました。恐らくここ数日中なのだと思いますけれども、指針についてはパブリックコメントが開始されて年度内に告示される予定です。具体的な改正案となりますが、外食・中食におけるアレルギー表示については、活用される消費者の需要ですとか誤食事故の実態に基づき、絵に描いた餅になっては仕方がないので、事業者の実行可能性にも配慮しながら、事業者がこういったことであればできるかというところを御相談させていただきながら、現場の

中に溶け込ませることができればと考えております。これらの取組が進むことで、患者の方々は今まで特定の店舗にしか行けなかったところが1店舗でも2店舗でも増えていく助けになるようなことができればと考えております。

その上で、3ページ目、4ページ目になりますけれども「アレルギー患者団体を通じた調査」ということをごさいますして、こちらは今井先生にも大変御支援いただきまして、また、患者会とも御相談させていただきながらアンケート調査の様式を定めさせていただきました。

それぞれ大項目として①から⑦までございまして、現行の表示制度に関する満足度ですとか、外食・中食における情報の満足度、改善としてどういったところに関して着手していけばいいのかということに関しまして、患者団体の代表の方々を対象とした形で調査を実施させていただいているということです。まとめ方に関しては非常に難しい部分があるかと思えますけれども、国の進める標準治療というところを前提条件に置きながら実施させていただきます。第3回の会議で、報告書そのものと概要をお示しさせていただきまして、世の中への発信の仕方などについて、事務局の見解を御説明させていただき、その対応について御相談させていただけたらと思っております。

続いて、4ページ目ですが、同じ事業者にお願いさせていただいているものとして「海外の食物アレルギー表示制度に関する実態調査」の内数として、外食の食物アレルギー疾患を有する方への情報提供についての取組状況の確認をさせていただくこととしております。調査の前段階で海老澤先生からも御助言いただきまして、オーストラリア・ニュージーランドについては法制度化されたものがあるはずだということで御示唆いただきましたので、今回、調査対象国にはしっかり入れさせていただいておりますが、法制度化は確かにされてはいたのですけれども、監視指導ですとか、実際にそれが情報提供としてどういった形になっているのか。必ずしも、義務規定と実情とが1対1の対応になっていない部分もあるのではないかとということもあるのですけれども、デスクトップリサーチを中心とした形なので限界はあるとは思いますが、できるだけ迫っていきたいと思います。ここでの確認結果と先ほどの国内調査と絡めた形で現場の中でどういった形で活用できるのかということで、一種のエビデンスのようなものが取ればと考えているところであります。

事務局からの資料の御説明としては以上でございます。駆け足となりまして申し訳ございません。

○丸井座長 どうもありがとうございました。

資料3、4、非常に分量が多いところを早口で説明をしていただいてありがとうございます。

ということで、今まで先生方から御意見をいただいたことも、この資料3、4にかぶるところが多かったと思います。くるみ、ペカンナッツだけではなくて、それを取り囲むこの制度全体をちょっと大きい目で見るとということと、個別の今回のくるみについて考えるというその2つが表裏で動いておりますので、先ほどいろいろな形で御意見いただいたこ

とが役に立つと思います。

資料3、4について、もし何か、ここは正しておきたいということが先生方からございますでしょうか。よろしいですね。

時間がもう過ぎましたので、大体本日はここまでとさせていただいて、くるみに関してはいろいろ先生方から御意見いただいたようなことを考慮しながら、事務局に対応していただきたいと思います。

先ほど来、かなり本質的な話、つまり制度そのもの、あるいは一般的にこれから何をどのように扱っていくのかという、言ってみればルールのようなものも議論するということが必要であろうと思います。事務局には、先生方が非常に意欲的に考えてくださって御意見も出してくださっていますので、ぜひ将来を見据えて、この制度全体がきちんと動いていくような、そういう議論ができるような場をまたぜひお願いをしたいと思っています。それが制度全体であり、また、今回の個別のくるみをどういうふうにもその中に位置づけていくかということも非常に重要なことであろうと思います。

今日は、本当に様々な御意見を非常に有益にうまく御意見を出していただいて本当にありがとうございました。一応、今日の議論はその辺というふうにしまして、次回以降の日程などにつきまして、事務局から御説明いたしたいと思います。

○村松係長 本日も活発な御議論をいただき、ありがとうございました。制度設計当時の事始めまで教えていただき大変感謝しております。

第3回の日程につきましては、資料1の御説明の中で申し上げましたとおり、おおむね5月の中下旬あたりで開催させていただければと考えております。今年度中間報告として御報告させていただいた各事業の成果物に関する御報告と、これらの報告書等を踏まえた食品表示部会への報告事項の整理案と、世の中への戦略的な情報発信などについて御助言いただければと考えておりますのでお願い申し上げます。年明け早々にまた日程調整表をお送りさせていただきたいと思いますので、取りまとめた結果から候補日をあらかじめ2～3決めておければと考えております。

総論、各論ともに非常に広範にわたる話題で恐縮でありますけれども、疾患対策の一環としての食物アレルギー表示をより適切に運用していくために期限を区切らずに設置させていただきました会議でありますので、今後とも、事業により得られたエビデンスを定期的に御報告させていただきまして、表示制度の適切な運用につなげてまいりたいと考えております。なかなか優先度に甲乙つけ難い様々な課題があるところではございますけれども、引き続き先生方に御助言を賜りたくお願い申し上げます。

事務局からは以上でございます。ありがとうございました。

○丸井座長 どうもありがとうございました。

ということで、本日は本当に活発かつ有益な御意見を、先生方、ありがとうございました。これからも御意見を事務局に反映できるような場をぜひ設定していただきたいと思いますと考えております。

ということで、今日は時間が若干延びましたが、本日の議事はこれで終了とさせていただきます。御参加どうもありがとうございます。これにて閉会とさせていただきます。どうもありがとうございました。