

今号の内容

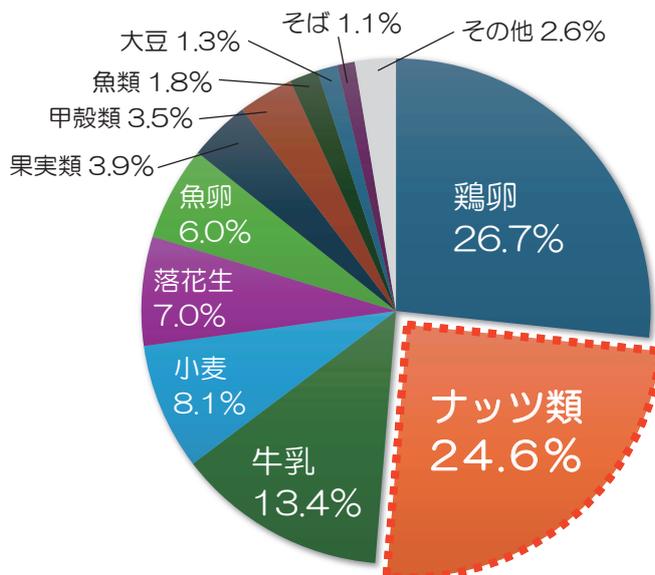
- ナッツ類のアレルギー ……1
- スギ・ヒノキ花粉の飛散 ……2
- 植えてはいけない「けし」 ……3
- 結核はまだ身近な病気です…4

ナッツ類のアレルギー 知っていますか？

近年、健康志向の高まりや食生活の多様化によってナッツ類の消費が増加しています。それに伴い、ナッツ類を原因とするアレルギーが増加しています。

令和6年度に消費者庁が公表した調査報告書では、食物を摂取後60分以内に何らかの反応を認め、医療機関を受診した患者の即時型食物アレルギーの原因として、ナッツ類が鶏卵の次に多い結果となりました。

【参考：令和6年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書（令和6年9月消費者庁）】



即時型食物アレルギーの原因食物（症例数 6,033）

加工食品におけるナッツ類のアレルゲン表示

くるみ



特定原材料
(表示義務)

アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ



特定原材料に準ずるもの
(表示が推奨されている)

その他のナッツ
(ピスタチオ、ヘーゼルナッツ等)



表示のルールはありません

※ピーナッツ（落花生）はナッツ類ではなく豆類ですが、くるみと同様に特定原材料に指定されています。

- ・加工食品には食品表示がありますが、飲食店で提供される食品にはアレルゲンの表示義務はありません。使用しているアレルゲン食材の情報が不明な場合は必ずお店の人に確認しましょう。
- ・ナッツ類はペースト状や細かく砕かれた状態で料理に使われることがあり、見た目だけでは含まれているか分からない場合があります。
- ・アレルギーのある方が誤って食べると、皮膚症状や呼吸器症状、さらにショック症状（アナフィラキシー）を起こす危険があります。

【この記事に関するお問合せ】生活環境安全課 食品衛生担当

このマークは、目の不自由な方などのための「音声コード」で、コードの位置を示すために切り込みを入れてあります。専門の読み上げ装置で読み取ると、記事内容を音声で聞くことができます。

