

ダニアレルギー

わが国を含む先進国では、今や国民の約2人に1人が気管支喘息・食物アレルギー・アトピー性皮膚炎・花粉症などのアレルギー疾患に罹患していると言われています。

「アレルゲン（抗体）」が身体の中に入ると、身体はこれを「異物」と認識し、人の身体は自分の身体に不必要なものを排除しようとする働きがあるため、この働きによって身体の中に「IgE抗体」と呼ばれる物質が作られます。

この繰り返し起こる反応が少しずつ大きくなることを「感作」といい、感作ができたあと再度アレルゲンが入った場合、IgE抗体がくっついて化学伝達物質となって、マスト細胞からヒスタミンが放出されます。これによりアレルギー反応が出るという仕組みになっていて、アレルギー性鼻炎・食物アレルギー・気管支喘息・アレルギー性結膜炎・アトピー性皮膚炎など人により出る症状はさまざまです。

アレルギーの中で一番多いのが、ダニによるアレルギーです。ダニアレルギーの発症の原因は、ハウスダストと同じく空気中に舞上がるほこりと一緒にダニの死骸や糞が乾いた状態を吸い込むことで発症しますが、食べ物が原因でダニアレルギーになることもあり、考えられる原因は粉製品によるダニの繁殖が挙げられます。

家庭でよく使われる粉製品は、パンケーキ・お好み焼き・タコ焼きなどがありますが、これらの粉製品は、実は一番ダニの繁殖を増加させるものなのです。粉自体がダニの繁殖を増加させるのではなく、これらの粉製品を開封後、使い切れずに数週間～数ヶ月に渡って室内保存していた場合に、ダニの繁殖が盛んになってしまいます。

実はダニのメスが産む卵の数は一度に50～100個以上と産むのです。余った粉製品を室内保存していた場合、10週間ほどでダニの数は約300倍にも増えてしまいます。見た目では分かりませんので、知らずに調理して食べてしまうことによって、ダニアレルギーを発症するのです。

例えば1年中、鼻水・咳・目の痒みがある人、掃除をしていない埃っぽい部屋にいますと、これらの症状が止まらなくなるなどの症状があるときは、ダニアレルギーの可能性が高いです。

粉製品は、できるだけ使い切るようにした方がいいですが、どうしても残ってしまう場合は、冷蔵庫で保管したり除湿剤を入れておいたりするのがおすすめです。

しかし、これで安心ということではなく、なるべく必要な分だけ購入するようにし、部屋とくに寝室の掃除も怠らず換気に気を付けるようにしましょう。

参考：国立成育医療研究センターアレルギーセンターHP

