

## 食物アレルギー診断例における特異的 IgE 抗体検査薬 ImmunoCAP の診断精度に関する検討

◎松尾 早也伽<sup>1)</sup>、伊藤 裕安<sup>1)</sup>、廣戸 彩織<sup>1)</sup>、齋藤 邦子<sup>1)</sup>、杉浦 縁<sup>1)</sup>、中村 政志<sup>2)</sup>、矢上 晶子<sup>2)</sup>  
藤田学園 藤田医科大学ばんだね病院<sup>1)</sup>、藤田医科大学 医学部 総合アレルギー科<sup>2)</sup>

【目的】食物アレルギーの検査では第一選択として特異的 IgE 抗体検査が実施されるが、臨床診断との一致率は明確ではない。そこで本邦における食物アレルギー症例数上位 11 食物の特異的 IgE 抗体検査 (ImmunoCAP) を用いて粗抽出アレルゲンと粗抽出アレルゲンを構成する単一のタンパク質 (アレルゲンコンポーネント) を併用した場合の診断精度について検討した。

【方法】藤田医科大学総合アレルギーセンター総合アレルギー科を受診し、食物摂取後のアレルギー症状誘発経験と皮膚プリックテストで食物アレルギーと確定診断され、2017 年 3 月～2024 年 4 月に臨床研究システム (MINERVA) に登録された 203 例を対象とした。平均年齢は 34 歳 (3-80 歳、中央値 31 歳)、性別は男性 75 例と女性 128 例。原因食物は、卵白 27 例、卵黄 18 例、牛乳 5 例、小麦 62 例、エビ 61 例、大豆 (Pollen-food allergy syndrome 含む) 22 例、そば 12 例、ピーナッツ 6 例、クルミ 15 例、カシューナッツ 8 例、いくら 5 例 (重複あり) について実施した。ImmunoCAP にて class $\geq$ 2 を陽性と評

価した。

【結果】ImmunoCAP の各粗抽出アレルゲンの感度は、卵白 70%、卵黄 72%、牛乳 80%、小麦 71%、エビ 44%、大豆 18%、そば 75%、ピーナッツ 83%、クルミ 73%、カシューナッツ 75%、いくら 60%であった。アレルゲンコンポーネント (オボムコイド、カゼイン、 $\omega$ -5 gliadin、Gly m 4、Ara h 2、Jug r 1、Ana o 3) を併用した感度は、卵白 70%、牛乳 100%、小麦 89%、大豆 68%、ピーナッツ 83%、クルミ 73%、カシューナッツ 75%であった。

【結論】症例数上位 11 食物において、ImmunoCAP の粗抽出アレルゲンの感度が不十分であり、特にエビ、大豆の感度に課題があることが明らかになった。アレルゲンコンポーネントの併用は診断精度を著しく向上させる可能性があるが、一部の食物に限定される。さらなるアレルゲンコンポーネントの探索と検査薬化が望まれる。

連絡先-052-323-5667