



長浜生物科学研究所

長浜ライフサイエンスラボラトリー

平成 19 年 4 月 4 日
東京都板橋区小豆沢 3-6-10
オリエンタル酵母工業株式会社

オリエンタル酵母工業、「OYCシンポジウム 2007」を大盛況下で開催

3月28日に東京で開催しました当社主催のシンポジウム「食物アレルギー・残留農薬最前線」には、製パン・製菓・冷食・乳業・蓄肉加工品・調味料・製粉・油脂・飲料・健康食品・給食・流通（量販店・CVS）・製薬等の多岐に亘る民間企業や公的研究機関が参加され、しかも予定を上回る参加希望者があったため第2回以降の開催も企画しております。

こうした各業界の食品アレルギー検査についての関心の高さを踏まえ、各種検査項目の受注獲得に加え、既に上市している細菌検査用培地の拡販や食品アレルギー検査用キット（アレルギー・チェッカー）も近々販売し、検査事業の品揃えを強化し業容の拡大を図ってまいります。

当日の発表の概要は次のとおりです。

「アレルギー表示制度と問題点」

報告者：今村知明（東京大学医学部付属病院、企画情報運営部助教授、企画経営部部長）

アレルギー物質を含む食品の表示に至るまでの経緯及び特定加工食品の表示対象範囲や問題となる表示及び記載事例など、日々の業務に重要なキーワードについて体系だった内容を解説された。また食物アレルギー発症（アナフィラキシー反応）の原因食品・誘発物質・発症場所等の実態調査から、食物アレルギーを取り巻く方々への教育・情報提供等の必要性を述べられた。

「食物アレルギーの最近の知見から」

報告者：谷口 脩（(株)エスアールエル遺伝子染色体解析センター）

食物アレルギー発症時への適切な処置及び発症に対応すべく 2005 年発刊の「食物アレルギーに関する手引」の概要について開設された。このガイドラインに従った検査体制の確立と運用について、臨床検査の観点から食物アレルギー発症を類推する「キャップカーブ」が臨床の場で利用されつつある現状について述べられた。

「ELISAによる特定原材料の検出例について」

報告者：豊田正武（実践女子大学 生活科学部教授）

最近よく使用されるようになったイムノクロマト法の簡便性等に焦点を当て、その検出法の原理、試験方法などの特徴について開設された。また輸入市販食品からの特定原材料の検出例を基に、本法の通知法との比較など、イムノクロマト法の使用基準について説明された。

「信頼性の高い食品アレルギー検出法について」

報告者：矢野竹男（オリエンタル酵母工業(株) 長浜生物科学研究所）

推奨品目（20品目）の中で、当社が開発した15品目、特にクルミ・サケ・サバなどを中心にPCR法による検出法の開発状況並びに当社食品工場の製造ラインにおける卵・乳のコンタミネーション回避・改善事例等について説明された。

「食品アレルギー問題とリスクコミュニケーションのあり方」

報告者：中野栄子（日経BP社 Biotechnology Japan 副編集長）

食のアレルギー問題を題材に、食の安全と安心を巡る諸問題を紹介された。特にゼロリスク信仰がもたらす様々な弊害や、食の安全と安心を一致させる為のリスクコミュニケーションの必要性を強調された。

「Pesticides : How to deal with a positive list?」

報告者：Colin Granier (Eurofins Scientific Analytics 社 Analytical Service Manager)

ユーロフィンサイエンステック社が食品・環境・医薬の分析事業を3本柱としている欧州最大の分析検査会社である現状説明と、世界24ヶ国70ヶ所の検査ラボで実施している残留農薬や原産地真性テスト等の主要な分析検査手法について解説された。

当社の基幹技術である遺伝子分析法（PCR法）と免疫測定法（ELISA法）により、当社は食品アレルギー検査を中心に事業を推進してまいりましたが、検査項目の中には民間企業として当社のみが分析可能な項目も取り揃えております。

特に食品アレルギー検査事業では、矢野講師の説明にあります通り食品衛生法で表示義務が必要とされる5品目（卵、乳、小麦、そば、落花生）に加え、昨年から表示が推奨されている20品目のうち15品目（えび、かに、大豆、さば、さけ、あわび、いか、やまいも、クルミ、バナナ、リンゴ、キウイフルーツ、牛肉、豚肉、鶏肉）の検査法を開発し、検査受託を進めております。

以上