

氏名	東儀 君子
学位の種類	博士（医学）
学位記番号	乙第284号
学位授与年月日	平成23年11月2日
審査委員	主査 教授 川内 秀之 副査 教授 原田 守 副査 教授 磯部 威

## 論文審査の結果の要旨

日本国内における即時型アレルギーを来す食物としては、卵、乳製品、小麦、蕎麦などがある。島根県の特産品の一つである蕎麦は、比較的少量の摂取でも重篤なアレルギー症状をきたし易く、臨床的には周知すべきアレルギー疾患である。本症の診断方法の一つとして、抗原特異的IgE測定法（ImmunoCAP）が広く用いられているが、血清特異IgE抗体価が臨床症状を必ずしも反映しないという報告がある。今回申請者は、すでに同定されている蕎麦主要抗原であるFag e 1とFag e 2に着目し、精製した天然型の蛋白とリコンビナント蛋白を用いてImmunoCAPを作製し、アトピー性皮膚炎患者および健康人を対照として、蕎麦アレルギー患者の診断における血清特異IgE抗体価の感度と特異性につき検討した。その結果、Fag e 2精製天然型蛋白を用いたImmunoCAPは、従来の粗抗原を用いたImmunoCAPより、感度と特異性いずれにおいても有意に高い値を示した。また、蕎麦の粗抗原を用いたImmunoCAPで非特異的に陽性となるアトピー性皮膚炎患者では、蕎麦の粗抗原の糖鎖に対するIgE抗体が陽性反応に一部関与している事が示された。さらに、Fag e 1は一部Fag e 2と共通の抗原性を有しているため、蕎麦アレルギー患者では天然型のFag e 1とFag e 2に対する特異IgE抗体価に相関性が認められ、交叉反応していることが示唆された。以上の結果は、Fag e 2精製天然型蛋白質を用いたImmunoCAPが従来の粗抗原を用いたImmunoCAPより蕎麦アレルギーの診断において優れており、臨床現場での蕎麦による即時型反応の予測に、より役立つことを示唆している。