



アトピーへの正しい視点 みんなで考えるアトピージャーナル

JADPA



NPO法人日本アトピー協会

発行：NPO法人 日本アトピー協会 〒541-0045 大阪市中央区道修町1-1-7日精産業ビル4階 電話.06-6204-0002 FAX.06-6204-0052
Eメール：jadpa@wing.ocn.ne.jp ホームページ：http://www.nihonatopy.join-us.jp/

CONTENTS

- ◆ 「食物アレルギー診療ガイドライン2021」を学ぶ … P1~P5
 - ◆ 食物アレルギーとは … P1
 - ◆ 小児食物アレルギー発症因子と予防 … P2
 - ◆ 代表的な食物アレルギー … P3
 - ◆ 食物アレルギー情報いろいろ … P5
- ◆ 大阪はびきの医療センターの … P6
 - 食物アレルギー料理教室レシピ集-13
- ◆ 【ご寄稿】～成人の食物アレルギーの声～ … P7
 - 一般社団法人LFA Japan / 患者会LFA食物アレルギーと共に生きる会 代表 大森 真友子 様
- ◆ ATOPICS … P8
 - ブックレビュー
- ◆ 法人賛助会員様ご紹介 第66回 … P3
- ◆ ハーイ!アトピーづきあい40年の友実です … P6
 - (フリーアナウンサー関根友実さん・第60回)

「食物アレルギー診療ガイドライン2021」を学ぶ

2005年に同ガイドラインが初めて発刊され、次いで2012年度版、そして2016年度版発刊から5年が経過。2021年度版は、その間に国内外で様々なエビデンスが出されたことで大幅に改訂されたとのことです。食物アレルギーの解明は日進月歩。今回は、最新版の同ガイドラインを学び、様々に調べてみました。JGFA2021年度版は、JPGFA2016年版の「P」=Pediatric/小児科(学)が除かれ、成人も対象として作成されています。

※ JGFA(Japanese Guideline for Food Allergy)

食物アレルギーとは

食物アレルギーに関する最初の記載をしたのはヒポクラテス(紀元前460~370年頃)とされており、牛乳が胃の障害を起こし、蕁麻疹を生じる可能性があることを観察していました。その後、山羊の乳によるアレルギーの一例が報告され、1839年にはウサギに卵白アルブミンを反復注射すると死亡することが見出されました。

18世紀中頃には動物の乳を乳児の授乳に用いるようになり、牛乳が主流となった20世紀に入ると牛乳によるショックや死亡例が報告されました。1905年のドイツをはじめ、スウェーデン、フランスと続き、1916年にはアメリカで最初の牛乳アナフィラキシーが報告されています。

我が国では、1945年終戦による混乱期に感染症や栄養不良、消化不良などが全盛となり、子どもたちは生きるか死ぬかの時代でした。しかし、東京オリンピックの翌年である1965年に第11回国際小児科学会が東京で開催され、日本の経済状態と公衆衛生が非常に良

くなり、若い年齢での結核による死亡率は急速に低下し、乳児死亡率も低下。それまで主流だった感染症や栄養不良が影をひそめ、それと代わるように出てきたのが喘息やアレルギーなど慢性の病気でした。

日本の食物アレルギーの先駆者は群馬大学名誉教授の松村龍雄先生とのこと。今ほど食物アレルギーが多くなかったと考えられる当時、食物アレルギーの診断や治療は卓越した洞察力なくしてはあり得なかったであろうと記されています。

食物アレルギーがアレルギー疾患として臨床的に認識されたのは1950年、食物とアレルギー症状の関連を盲検法による食物経口負荷試験で確認する診断法が報告されたことによります。

その後、アレルゲン食品を用いたブリックテスト、食物除去試験による症状の改善、二重盲検負荷試験による誘発の確認など、現在の食物アレルギー診断手順が食物アレルギー児、特に多くのミルクアレルギー児で検討されるようになりました。

食物アレルギーの詳細な症例報告や系統的な研究は20世紀に入ってから行われるようになったとされています。

出典：「食物アレルギーの歴史、定義、分類」

国立病院機構福岡病院小児科 柴田 留美子先生

「食物アレルギーの臨床とその諸問題」

国立高知病院小児科 小倉 秀郎・小倉 由紀子先生

食物アレルギー有症率

全国約10万人、初めての全国レベルでの大規模追跡調査である「子どもの健康と環境に関する全国調査」(エコチル調査)によると、即時型食物アレルギーは、保護者の回答では1歳時点で7.6%、2歳時点で6.7%、3歳時点で4.9%あるとのことでした。

患者さんからのご相談はいつでもお受けします。

症状がいつこうに改善されず長びく治療にイライラが募り先行きを悲観…ちょっと待った!全国約600万人(※)の方があなたと同じ悩みをかかえています。ここはみんなで「連帯」し、ささえあいましょ。日本アトピー協会をそのコア=核としてご利用ください。

※H12~14年度厚生労働科学研究によるアトピー性皮膚炎疫学調査より推計。

◆ 協会は法人企業各社のご賛助で運営しております。 ◆ 患者さんやそのご家族からのご相談は全て無料で行っております。

ご相談は

電話：06-6204-0002 FAX：06-6204-0052
メール：jadpa@wing.ocn.ne.jp

お手紙は表紙タイトルの住所まで、なおご相談は出来るだけ文面にしてお願いします。電話の場合はあらかじめ要点をメモにしてすみじかをお願いします。(ご相談は無料です。)

また、東京都の「3歳児健康調査」(2019年)では、3歳までに食物アレルギー症状を認めたのは14.9%でした。

そして、小学生から高校生までを対象とした日本学校保健会の調査(2018年)では、食物アレルギーの有病率は全体の3.2%で学年差はなかったとのこと。男女比では小学生で男児に多い傾向が認められ、中学生以降は差が認められなくなったとのこと。

なお、有症率は、その診断方法などにより大きく異なります。

食物アレルギーの定義

食物アレルギー診療ガイドラインによると、食物アレルギーとは「食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象」とされています。言い換えると「本来は体に害を与えない食べ物を異物と勘違いし、免疫反応が過敏に働いてしまう現象」ということでしょうか。

その症状は、皮膚、粘膜、呼吸器、消化器、神経、循環器などの様々な臓器に症状が誘発される。とされています。

アレルゲンは食物以外の場合もあり、その侵入経路も様々。

また、食物アレルギーは大きくIgE依存性と非IgE依存性に分けられ、そしてアレルゲン曝露から症状誘発の時間経過によって即時型反応と非即時型反応に分けられます。IgE依存性反応の多くは即時型反応を呈するが、両者は必ずしも一致しない。とされています。

また、アナフィラキシーとは「アレルゲン等の侵入により、複数臓器に全身性にアレルギー症状が惹起され、生命に危機を与え得る過敏反応」。アナフィラキシーに血圧低下や意識障害を伴う場合を「アナフィラキシーショック」と呼びます。

食物アレルゲンによる感作

アレルギーは、本来は無害であるはずの異種タンパクなどに対して起こる過敏反応です。

アレルギー反応を誘導するもの(抗原)は、ダニ、花粉、食物、動物皮膚、真菌、薬剤など多岐にわたり、「アレルゲン」と呼ばれます。このアレルゲンに曝露されるとアレルギー反応が生じる状態になることを「感作/かんさ」と呼びます。

感作には、アトピー素因や皮膚粘膜のバリア機能、消化・分解能・環境要因であるアレルゲン量、アレルゲン自体の特性などに加えて、アレルゲンの曝露経路が重要と考えられています。

食物アレルゲンの感作経路として、胎内感作、経皮感作、経消化管感作、経気道感作などが知られています。

■ 胎内感作(胎内から)

胎児期のアレルゲン曝露により胎内感作が成立することが知られていますが、食物アレルギーの発症における胎内感作は未だ明らかではありません。

■ 経皮感作(皮膚から)

2009年頃から小麦加水分解物含有石鹸の使用により発症した小麦アレルギーの報告が相次ぎ、広く認知されるようになりました。経皮感作の機序は近年解明が進んでおり、表皮バリア障害によるアレルゲンの侵入や抗原提示細胞が関与していると考えられています。

■ 経消化管感作(腸内から)

ヒトでの検討は少なく、無菌マウスや抗菌薬が投与されたマウスで経口免疫寛容(※)が破綻することから、経消化管感作の予防には健全な腸内細菌叢の存在が重要だと考えられています。

ヒトにおいても、乳児期早期の腸内細菌叢とその後の食物アレルギー発症の関連について、疫学的な知見が集積されつつあります。

※ 経口免疫寛容：食べたものに対して過剰なアレルギー反応を起こさないようにする仕組みのこと。

■ 経気道感作(気道から)

環境中の塵埃(ちり・ほこり)などには食物アレルゲンが存在しており、経気道的な曝露による感作が成立する可能性があります。また、花

粉は交差反応による花粉-食物アレルギー症候群の原因となります。アレルギー性気道炎は、新たな経気道感作のリスク因子とされています。

小児食物アレルギー発症因子と予防

発症リスク因子

■ 家族歴

家族歴は発症リスクになるという報告が複数あります。英国では、ピーナッツアレルギーの家族歴がある子どもは、家族歴がない子どもと比較してピーナッツアレルギーの発症リスクが約7倍という報告があり、米国では、食物アレルギーの子どもは、そうでない子どもと比較して他の兄弟も食物アレルギーを持つ可能性が高いという報告もあります。

■ 遺伝的要因

フィラグリン遺伝子機能喪失変異を有する場合は、ピーナッツアレルギーの有病リスクが増加することが報告されています。また、免疫システムの調節を担う遺伝子も食物アレルギーの発症に影響する可能性も報告されています。

■ 皮膚バリア機能の低下

食物アレルギーを合併したアトピー性皮膚炎患者の非皮疹部が、食物アレルギーのないアトピー患者や健常者と比較して高い経表皮水分蒸散量を示し、皮膚のバリア機能も低下していることが報告されています。

■ アトピー性皮膚炎

1980年代にアトピー性皮膚炎が食物に対するIgE依存性反応と関連することが報告されています。

オーストラリアからも、乳児期の湿疹がその後のピーナッツや鶏卵アレルギーの発症リスクを増大すると報告されています。また、欧州からも早期発症のアトピー性皮膚炎が食物アレルギーの発症リスクになること、カナダからも1歳時のアトピー性皮膚炎が3歳時の食物アレルギーのリスクになることが示されています。

これらの報告から、アトピー性皮膚炎は食物アレルギー発症のリスク因子であり、早期にアトピー性皮膚炎を発症するほど食物アレルギー発症のリスクが高くなると考えられています。

■ 環境中の食物アレルゲン

テーブルやベッド、手、塵埃など環境中には、わずかな食物抗原が存在しています。自宅で鶏卵を消費した後、リビングや寝室の塵埃中の鶏卵タンパク濃度が上昇することも明らかとなっています。

米国からはピーナッツの消費量と家庭内塵埃中のピーナッツ抗原量は相関し、乳児のピーナッツ感作やピーナッツアレルギーに正の関連が認められることが報告されました。しかし現時点では、その他の食物アレルゲンの環境中濃度とアレルゲン感作の関係は証明されていません。

【子どもの寝具から鶏卵アレルゲンが100%検出】

エコチル調査のパイロット調査に参加している子どもの寝具について、掃除機で埃を吸い取り、埃中のチリダニアレルゲン、鶏卵アレルゲンの量を調べたところ、子どもの寝具の埃から鶏卵アレルゲンが100%検出され、それら全ての過程でダニアレルゲン量よりも高濃度で検出されました。

しかし、家庭環境全体にどのように広がるかはまだ不明です。調理中の卵タンパクを含む上記の拡散は、キッチンに近いエリアでの可能性のひとつです。子ども用ベッドは必ずしもキッチンと同じ階にあるとは限らず、卵タンパク質の拡散の別経路が存在することを示唆しています。家に住む人の皮膚や手、唾液は、ピーナッツタンパク質分散の可能性があると報告されています。卵タンパク質も同じように住居全体に広がる可能性についてはさらなる調査が必要とされています。

発症予防効果の是非

■ 妊娠中や授乳中の母親の食物除去

コクランレビュー(※)では、妊娠・授乳中の母親の食物除去による食物抗原感作や湿疹および喘息の発症予防効果はないとしています。食物アレルギー発症予防のために、妊娠中や授乳中に母親が食物除去を行うことは推奨されません。

※ コクランレビュー：治療と予防に関する医療情報を定期的に吟味する世界展開している組織(コクラン)が、ランダム化比較試験を中心に臨床試験をくまなく収集、評価し、分析した系統的なレビューのこと。

■ 母乳栄養

母乳栄養は、子どもと母親にとって多くのメリットがあります。母乳栄養期間と食物アレルギーには関連が認められませんでした。普通ミルクと比較して、部分加水分解乳や完全加水分解乳は、食物アレルギーの発症と関連がないという結果が示されました。

■ 離乳食の開始時期

離乳食の開始を遅らせることで食物アレルギーの発症を予防できるというエビデンスはありません。固形食の導入が遅れると、食物や抗原感作のリスクが高くなります。

「授乳・離乳の支援ガイド(2019年改訂版)」では、生後5~6カ月頃が適当であるとされ、これより早めたり遅らせたりすることは推奨されていません。

■ 鶏卵の早期摂取

生後6カ月からごく少量の加熱鶏卵を段階的に導入した群において、生後12カ月まで除去した群と比較し、有意に鶏卵アレルギーの発症を減少させることが示されました。対象者はプロアクティブ療法を含めた積極的な湿疹コントロールによる寛解を維持していました。

■ プロバイオ・プレバイオ・シンバイオティクス

妊娠中や授乳中のプロバイオティクス・プレバイオティクス・シンバイオティクス(※)の使用が食物アレルギーを予防する十分なエビデンスはなく、食物アレルギー予防の手法としては推奨されていません。

※ プロバイオティクス：人体に良い影響を与える微生物(善玉菌)、またはそれらを含む製品、食品のこと。

※ プレバイオティクス：有益な微生物の成長を誘発する食品中の化合物のこと。

※ シンバイオティクス：プロバイオ・プレバイオを組み合わせたもの。

■ 湿疹に対する積極的な治療

生後4カ月までにプロアクティブ療法を開始したアトピー性皮膚炎の乳児は、生後5カ月以降にプロアクティブ療法を開始した乳児と比

較して、生後18カ月までの鶏卵アレルギーの罹患率が有意に低かったとのこと。そして、乳児期発症アトピー性皮膚炎で発症から4カ月以内にプロアクティブ療法を開始した群の方が、2歳児の食物アレルギー有病率は優位に低かったとのことでした。

また、アトピー性皮膚炎発症から治療開始までの期間が長い方が2歳児の食物アレルギー有病率が高いことも明らかとなりました。

合併するアレルギー疾患との関係

■ 喘息

食物アレルギーの合併は重症喘息発作のリスクであることも報告されています。特に十分にコントロールされていない喘息は危険とされており、食物アレルギーに合併する喘息には特に注意を払う必要があります。

■ アトピー性皮膚炎

アトピー性皮膚炎は皮膚のバリア機能を低下させてアレルゲンの侵入を促進し、感作の成立に関与します。成人の手湿疹は職業的に接触する食物成分の感作を促進し、食物アレルギーの発症に関与します。

また、アトピー性皮膚炎のコントロール状態が悪いと症状が誘発されやすかったり、抗原摂取による症状と区別することが困難になるため良好なコントロールが望まれます。

■ アレルギー性鼻炎・結膜炎など

治療が不十分なアレルギー性鼻炎は喘息のコントロール状態の悪化と関係していることや、花粉によりアトピー性皮膚炎が悪化することが報告されています。これらの影響も含め、食物アレルギーの重症症状が誘発されやすいとされています。

代表的な食物アレルギー

■ 鶏卵アレルギー

小児の即時型食物アレルギーの中で最も多い。ウズラ卵やアヒル卵との交差抗原性が報告されている。鶏卵のタンパク質、オボアルブミンは加熱により凝固しやすいが、オボムコイドは加熱や消化酵素でも安定とされています。

加熱温度と加熱時間により抗原性が変わることにご注意。加熱卵白が摂取できなくても加熱卵黄は摂取できることがある。卵殻カルシウムにはごく微量の抗原が含まれているが、通常は摂取可能なことが多い。

■ 牛乳アレルギー

法人賛助会員様ご紹介 第66回

敬称略

協会は多くの法人賛助会員様の年会費によって会務を行っており、本紙面を通じまして日頃お世話になっております法人様を順次ご紹介しております。関係各位にコメントをお願いしておりますので、ぜひ患者さんへの一言をお願い致します。

帝國製薬株式会社

◆ 所在地 〒769-2695 香川県東かがわ市三本松567

◆ 電話 0879-25-2221

◆ 業種 医薬品

◆ 関連商品 ステロイド外用薬

◆ ホームページ <http://www.teikoku.co.jp>

◆ 一言

創業以降、長年培った消炎鎮痛パップ剤の技術をもとに、「痛み」と「経皮吸収」の二つの軸を得意分野としています。

また、国内外の患者さまのアンメットニーズにおこたえするため、積極的な海外導入・導出にも力を注ぎ、患者さまのQOL(Quality of life:生活の質)改善に大きく貢献しております。



資生堂ジャパン株式会社 / 2e(ドゥーエ)

◆ 所在地 〒105-8620 東京都港区浜松町2-3-1

◆ 電話 0120-22-6065

◆ 業種 化粧品

◆ 一言

敏感肌のかかりつけスキンケアドゥーエ。

資生堂は、50年以上にわたり「敏感皮膚研究」を続けてきました。

2e(ドゥーエ)は、その知見に基づく低刺激スキンケアブランドです。

テストを重ねて成分をひとつひとつ厳選した低刺激処方を中心に、機能性を追求しています。あなたの美しい未来へ、一緒に歩んでゆきましょう。

多くは乳児期に発症し、小児の即時型食物アレルギーの中で2番目に多い。

牛乳タンパクはカゼインと乳清タンパクに分けられ、カゼインは加熱変性を受けにくく強いアレルギー性を持つ。マフィンやパンなど、小麦と混ぜて高温で焼かれた食品では、反応性の低下が認められる。乳糖にはごく微量の抗原が含まれているが、通常は摂取可能なことが多い。乳成分が含まれる薬剤に注意する。

■小麦アレルギー

多くは乳児期に発症し、小児の即時型食物アレルギーの中で3番目に多い。

大麦やライ麦との交差抗原性がみられる。

醤油の醸造過程で使用される小麦タンパク質はほとんどがアミノ酸まで分解されており、大部分の小麦アレルギー患者は摂取可能。

■ピーナッツアレルギー

即時型症状で発症することが多い。

ピーナッツはマメ目マメ科ラッカセイ属の豆類であり、木の実類とまとめて除去する必要はない。

ピーナッツは特定原材料の表示義務があるため、チョコレート、ジェマーミ豆腐、佃煮、和菓子などの食品やカレーなどの調味料に含まれていることがある。またピーナッツオイルも注意が必要。

■木の実類アレルギー

木の実類アレルギーの多くは幼児期に即時型症状で発症することが多い。

木の実類はひと括りに除去を指示されている場合があるが、実際には摂取できる場合も多い。ただし、クルミとペカンナッツ、カシューナッツとピスタチオの間には強い交差抗原性がある。

■大豆アレルギー

乳幼児期に発症する即時型症状、もしくは学童期以降に発症するカバノキ科花粉症に伴う花粉-食物アレルギー症候群が多い。乳児期に発症する即時型大豆アレルギーの耐性化率は高く、多くは幼児期までに寛解する。

大豆油や醤油、味噌は症状なく摂取できることが多い。納豆は発酵により低アレルギー化が期待できる。

■ゴマアレルギー

幼児期に即時型症状で発症することが多い。ゴマ油は摂取できる場合が多く、粒ゴマの形態よりすりゴマの形態で症状が誘発されやすい。

ゴマはすりゴマ・炒りゴマ・練りゴマ・ゴマ油などで調味料や料理に使用されている。

■そばアレルギー

幼児期に即時型症状で発症することが多い。長期間の除去後に一定数は耐性獲得する可能性がある。

重篤な症状を引き起こすことが多く、ソバと同じ釜で茹でたうどんなどで症状が誘発される場合がある。また、ソバ粉またはソバ殻の紛塵を吸い込むことにより、喘息症状を誘発する場合がある。ガレットやソバボーロなどの菓子類では、他の粉類とソバ粉を混ぜて調理される場合がある。

■甲殻類・軟体類・貝類アレルギー

学童期以降、即時型症状もしくは食物依存性運動誘発アナフィラキシーで発症することが多い。耐性化率は低いと考えられている。

甲殻類間で強い交差抗原性を示すが、ダニなど吸入抗原との交差抗原性も確認されている。また、エビアレルギー患者の約65%はカニでもアレルギー症状を経験している。甲殻類と軟体類や貝類とは交差反応性は高くない。

■魚類アレルギー

乳幼児期に発症する即時型症状、もしくは成人における職業性曝露などによる即時型症状や接触蕁麻疹で発症することが多い。

乳幼児期発症の即時型症状の場合、一定数は耐性獲得する可能性がある。

主要アレルゲンはバルブアルブミンで、熱および消化酵素に耐性を有するが、高温・高圧処理により低アレルギー化する。ほぼすべての魚類に存在し、交差抗原性を示すため、複数の魚種に症状を示すことが多い。特にアトピー性皮膚炎および手湿疹は、職業性曝露の重要な危険因子と考えられている。

■魚卵アレルギー

即時型症状で発症することが多く、原因食物はイクラが最も多い。タラコが2番目。

イクラの主要アレルゲンは、タラコと交差抗原性を示す一方で、鶏卵や魚肉とは交差抗原性を示さない。ただし、魚卵間でもイクラアレルギー患者が焼きタラコ、子持ちシシャモでアレルギー症状を経験する場合もある。

■果物・野菜アレルギー

乳幼児に発症する即時型症状もしくは花粉-食物アレルギー症候群やラテックス-フルーツ症候群、食物依存性運動誘発アナフィラキシーで発症することが多い。

口腔内や口周辺に限局する症例が多い一方で、微量でアナフィラキシーを呈する病型もある。

■食物依存性運動誘発アナフィラキシー

特定の食物摂取後の運動負荷によってアナフィラキシーが誘発される病態。

原因食物は小麦、甲殻類と果物が多い。食後2時間以内の運動による発症が大部分であるが、食後最大4時間を経過して発症したとする報告もある。

■花粉-食物アレルギー症候群(PFAS)

花粉感作後に、花粉と交差抗原性を有する植物性食物を経口摂取してアレルギー症状を来す。また、口腔咽頭症状に限局することが多く、口腔アレルギー症候群とも呼ばれる。

原因食物は果物、生野菜や豆類で、一人の患者が複数の原因食物を持つことが多い。

■ラテックス-フルーツ症候群

ラテックス抗原との交差抗原性を有する果物の経口摂取でアレルギー症状が現れることがある。バナナ、アボカド、クリ、キウイフルーツによる誘発頻度が高く、摂取した後、速やかに口腔症状、蕁麻疹、呼吸器症状など多岐の症状が現れ、時にアナフィラキシーショックに至る。

■ポーク-キャット症候群

獣肉アレルギーの一種で、ネコの血清アルブミンに経気道感作された後、豚肉摂取時にブタの血清アルブミンとの交差反応が生じ、即時型アレルギー症状を来す病態のこと。

ネコとブタ以外でも交差反応が起こり得る。ネコと犬の両方が感作源になった例や、イヌやハムスターの感作によって馬肉摂取で誘発された例などもある。

■バード-エッグ症候群

鳥の飼育者が、鳥由来抗原に経気道や経皮感作された後、鶏卵を摂取時に即時型アレルギー症状を来す病態のこと。飼育する鳥の羽毛や糞、血清などに含まれる抗原と、鶏卵由来抗原の交差反応に起因して発症する。

生ないし不十分な加熱の鶏卵(特に卵黄)を摂取した直後に口腔内の痒みや違和感、口唇や顔面の浮腫、手掌の痒みや全身性の蕁麻疹、鼻汁や鼻閉、咳嗽や呼吸困難などの呼吸器症状、消化器症状などが現れ、時にアナフィラキシーに至る。

■ α -Galによる獣肉アレルギー

マダニ咬傷を介してマダニ唾液や消化器管に存在する α -Galに感作されると、 α -Galを含む食物や薬剤によってアレルギー症状が誘発されることがある。主に牛肉や豚肉などの獣肉により誘発され、遅発型に発症するのが特徴。

■納豆アレルギー

IgE依存性食物アレルギーであるにも関わらず、多くは遅発型アナ

フィラキシーを呈する。

納豆を摂取して約半日(5~14時間)後に発症する。蕁麻疹や呼吸困難を認め、消化器症状、意識障害などを伴う。意識消失を伴うアナフィラキシーショックの頻度は高く、重篤なアレルギー。

主要アレルギーは、納豆の粘糊成分であるポリガンマグルタミン酸であり、その感作はクラゲ刺傷を介して成立するものと考えられている。

■ エリスリトール

エリスリトールは、メロン、ブドウ、梨などの果実や醤油・味噌・清酒などの発酵食品に含まれる天然の糖アルコールで、甘味料として清涼飲料水やゼリーなどの菓子類や菓子パンなどによく添加されている。分子量は小さいため一般的にアレルギーになると考えにくいですが、清涼飲料水やゼリーなどの菓子類摂取によるアレルギーの報告は少なくない。

■ コチニール色素

食品中の色素により発症する食物アレルギーとして知られている。コチニール色素は、南米産のサボテンに生息するメスのエンジムシ(コチニールカイガラムシ)から抽出される赤色色素。主な色素成分はカルミン酸で、化粧品類の口紅やアイシャドウ、また食品添加物としてかまぼこ、明太子などに使用される。カルミン酸にアルミニウムを加えたものをカルミンといい、医薬部外品として使用されているが食品添加物としての使用は許可されていない。

わが国から報告されているアレルギー症状の大半が成人女性で、感作源は主に口紅やアイシャドウなどの化粧品と考えられている。

■ パンケーキ症候群

お好み焼きやホットケーキを摂取した後に全身性アレルギー症状を来す。家庭用のお好み焼き粉、ケーキミックス粉などを開封後、常温で数カ月放置し、粉中にダニが繁殖し、これを摂取した際にダニへのアレルギーによりアナフィラキシーを来す。経口ダニアナフィラキシーとも呼ぶ。

通年性のアレルギー性鼻炎や喘息など、ダニアレルギーを有している患者に起こることが多い。

※出典「食物アレルギー診療ガイドライン2021」より

食物アレルギー情報いろいろ

スマートフォンのアプリ「マイエビ」

ご存じの方も多いと思いますが、製薬会社のマイライEPD合同会社よりアレルギー・アナフィラキシーの正しい情報提供やエビペン®注射液(アドレナリン自己注射薬)の交換タイミング通知やその適正使用方法の促進(患者さんやご家族向けページ限定)など、無料でダウンロード出来る国内初のアプリです。国立病院機構相模原病院のアレルギー専門医である佐藤さくら先生がご監修されています。

症状や食事などの写真を保存し、日々の症状や検査を記録できるノート機能や、アレルギーのしくみやアナフィラキシー発症時の対処法や、アレルギーの原因や症状、治療などに関する疑問もQ&A方式で回答が見られます。また、「エビペン」の処方がある患者さんやご家族、使用する可能性のある教職員・保育士・救急救命士に限定された機能ですが、アナフィラキシー発症時に、症状を確認しながら「エビペン」の投与手順、投与後取るべき対応について動画と音声でナビゲーションされます。また、「エビペン」交換リマインド機能では、お手持ちの「エビペン」の製造番号、使用期限の画像を読み込み「重要なお知らせプログラム」に登録しておく、使用期限が切れる約一カ月前にお知らせが届きます。また、出かける時に「エビペン」の携帯を忘れないために、曜日と時間を設定すればアラームで「エビペンの携帯を確認してください」とアナウンスされる機能も搭載。

ご経験者のご意見では、アナフィラキシーを起こすと、やはりパニックになることも多いとのこと。エビペンの処方がある方には、是非ともダウンロードされて頂きたくご案内します。

【アプリケーション概要】

アプリ名:「マイエビ」 公開日:2020年2月17日

対応プラットフォーム:iOS/Android

利用方法:以下、アドレスからダウンロード出来ます。

<https://itunes.apple.com/jp/app/id1493874335?mt=8>

App Store

<http://play.google.com/store/apps/details?id=com.mylan.myeppi>

Google Play

~~~~~ 食物アレルギー新しい検査法!! ~~~~~

国立成育医療研究センター、アレルギーセンター長の犬矢 幸弘先生と東京大学大学院農学生命科学研究科 応用動物科学専攻 村田 幸久准教授らのグループは、食物アレルギーの検査や治療効果に有用な新しい検査方法の臨床研究を行いました。

この研究では、卵、牛乳、小麦に対して二重盲検食物経口負荷試験を行った子どもと、鶏卵の経口免疫療法を行っている子どもを対象に尿中のPGDM(プロスタグランジンD2の代謝物)を測定。その結果、負荷試験でアレルギー症状が誘発された際に尿中PGDMは上昇しました。さらに、食物アレルギーの治療で少しづつアレルギーを経口摂取する経口免疫療法では、尿中のPGDM濃度は上昇しなかった患者さんは、脱感作(※)状態を獲得して免疫療法の治療効果が得られやすいことが分かりました。食物経口負荷試験では、患者さんの症状が軽微な場合や主観的な症状のみが出る場合は判定が難しく、軽微なアレルギー症状も判別でき、さらには症状の発現に至らない僅かな身体の反応も検出することが出来ることも分かりました。小さな子どもからでも採取しやすい尿を用いることで、より安全・安心、客観的に食物アレルギーを診断でき、治療をモニタリング出来る技術であることが証明されました。尿中PGDM濃度を継続的にモニタリングすることによって、経口免疫療法の治療効果を評価できるようになると期待されます。とまとめられています。

※ 脱感作:アレルギーをごく少量摂取し、次第にその量を増して過敏性を減弱させる。

出典:国立成育医療研究センタープレスリリースより

<https://www.ncchd.go.jp/press/2021/210908.html>

~~~~~ リコピンがアレルギー症状を抑制!?! ~~~~~

十文字学園女子大学商品開発科助手 後田 ちひろ氏、京都府立医科大学大学院医学研究科医療フロンティア展開学(消化器内科学併任)准教授 高木 智久先生、生体免疫栄養学講座 教授 内藤裕二先生らの研究グループは、アレルギーモデルマウスを用いてリコピン摂取によるアレルギー症状抑制メカニズムを解明しました。

免疫細胞の1つである制御性T細胞(Treg細胞)は、食物アレルギーを減弱することが報告されており、マウスにリコピン、アスタキサンチン、またはルテインを含む食餌を4週間与えた結果、リコピンのみが大腸内のTreg細胞数が有意に増加し、アレルギー症状が軽減されました。また、食物アレルギー発症時に増加するサイトカインIL4、IL-9、IL-13の大腸粘膜内の発現が有意に減少し、さらに肥満細胞数も有意に減少していることも明らかとなりました。

制御性T細胞はアレルギー疾患のみならず、多くの自己免疫疾患に関与しており、これからの治療戦略構築に対して有用な情報となることが期待されます。とまとめられています。

出典:文部科学記者会、文部科学技術記者クラブ、

京都大学記者クラブ 同時配布プレスリリース

<https://www.kpu-m.ac.jp/doc/news/2021/files/29068.pdf>

お詫びと訂正

前号(1-2月号)アトピー性皮膚炎「新薬の今を見る」-P5【ネオラール®】ご紹介欄で誤字がありました。お詫びして訂正致します。

誤—スクロスボリン 正—シクロスボリン



フリーアナウンサー 関根 友実

私自身が明確に食物でアレルギー反応を起こしたことを意識したのは、成人してからです。もしかしら既に反応を起こしていたのかもしれませんが、当時はハウスダストや花粉以外のアレルゲンを特段意識して暮らしていませんでした。そんなある時、地元の共同浴場の特別な催しとして「チョコレート風呂」が開催されたのですが、お風呂に浸かって間も無く全身に赤い発疹がで、喉が腫れ上がりました。そこからチョコレートに反応が出るようになり

ました。今は全体状態が落ち着いているのか、不思議とチョコレートに反応が出なくなりました。

イワシやサバなどの魚に反応する時もありました。こちら、食後しばらくして喉が腫れ上がり、目を開けられないくらいになりました。翌日になっても腫れが引かず、当時は早朝の生放送の担当だったので、特殊メイクで本番に出たこともあります。カメラマンも普段のようなズームをしないで、そっと遠目からのショットを増やすなど、気遣ってくれました。青魚に反応することが多いようですが、鮮度や私自身の疲労度なども関係するようで、恐る恐る食して大丈夫なこともありました。アニサキスに反応している可能性もあると医師から言われ、血液検査をしたことがありました。魚肉にもアニサキスにも両方にクラス5から6の陽性反応が出ました。チョコレートの反応と同じように、今は魚も反応が落ち着いています。小さな子供を育てながら、早朝番組を担当していたので、疲労や睡眠不足の影響もあったのかもしれませんが。

30歳を過ぎた頃から、メロンや桃、さくらんぼなどの特定の果物を食べた後に、喉や耳の奥の方や上気道の辺りがむず痒くなる症状が起きるようになりました。気管支の内側の粘膜が腫れてくるような感じで、呼吸がしづらくなっていくこともあり、反応が起きる果物を避けることにしました。好きな果物ばかりだったのに、とても残念に思いました。今は、調子が整っている時に、少量ならば少しイガイガするくらいで反応は少し弱まったように感じています。

私の周りにも、甲殻アレルギーのため、カニ鍋の湯気を浴びただけで発疹が出る人、小麦や蕎麦などでアナフィラキシーを起こすので非常に気をつけながら日々を送っている人、子供が卵アレルギーなので、メニューを工夫してお料理をしているお母さん、食物アレルギー対応で苦心している知人は多いです。診断や治療について、最新の知見はどんどん変化していきますので、情報をアップデートしていく必要を感じています。命にかかわる反応が起きるので、もちろん気をつけなくてはなりません。大好きなものを食べられないことは辛いこと。改めて食べ物を安全に美味しく食べられていることに感謝の気持ちが増しました。ある日突然、発症することがあるのが、アレルギーの不思議でもあり、恐ろしいところです。みなさん、小さな反応をくれぐれもお見逃しなく。

プロフィール 元朝日放送アナウンサー。女性初の全国高校野球選手権大会の実況を行う。現在は臨床心理士として心療内科に勤務。フリーアナウンサーとしてもテレビ・ラジオで活躍中。アトピー性皮膚炎・アトピー性内障・アレルギー性副鼻腔炎・アレルギー性気管支喘息・蕁麻疹など、幼少期より様々なアレルギー疾患を経験。現在も家庭と子育て、仕事、自らのアレルギーに奮闘中。

大阪はびきの医療センターの
食物アレルギー料理教室 レシピ集



ピクニック、お家パーティー、おやつにいかがですか?

米粉で作るトルティーヤ

★材料★ 8枚分

- トルティーヤ(皮)
A { 米粉のホットケーキミックス120g
コーンミール 60g
塩 少々
水 40ml
菜種油 適量
- ドライカレー
じゃがいも 50g
玉ねぎ 30g
人参 10g
ピーマン 16g
合いびきミンチ 100g
菜種油 適量

使用している食材に含まれるアレルギー物質(網掛けで表示)			
卵	乳	小麦	そば
落花生	えび	かに	アーモンド
あわび	いか	いくら	オレンジ
ガシューナツ	キウイ	牛肉	くるみ
ごま	さけ	さば	大豆
豚肉	まつたけ	鶏肉	バナナ
もも	やまいも	りんご	ゼラチン

- カレー粉 少々
トマト缶 80g
ケチャップ 大さじ1
塩 少々
キャベツ 80g

☆作り方☆

トルティーヤ(皮)

1. ボールにAの材料を入れ混ぜ合わせる。
2. フライパンを熱し、油を薄くひく。お玉に1の生地を1/8取り、フライパンに流し入れクレープ生地のように薄く丸く伸ばして焼く。生地が固まったら裏返し、裏面も焼く。
3. 残りの生地も同じように焼いておく。



具(ドライカレー)

1. ジャがいもは皮をむいて湯がき、つぶしておく。
2. 玉ねぎ、にんじん、ピーマンはみじん切りにする。
3. キャベツは千切りにする。
4. フライパンに油を入れ、玉ねぎ、合いびきミンチを炒める。
5. ミンチがある程度炒まったら、にんじん、ピーマンを加えてさらに炒め、カレー粉を入れる。
6. トマト缶、ケチャップを加えて煮詰め、じゃがいもを加え、塩で味を調える。
7. トルティーヤの皮にキャベツのをせ、6のをせて巻き寿司のようにくるくる巻く。ラップに包んで生地をなじませる。
8. 半分に切る。

Point レシピのポイント

- ・具材は他の物で代用できます。お好きな具材でどうぞ。
- ・トルティーヤの皮は焼いてから冷凍保存もできます。

トルティーヤとは メキシコの主食で、どうもこし粉や小麦粉で作った薄焼きパンです。日本だとお米やパンにあたるメキシコ料理には欠かせないものです。

大阪はびきの医療センターのホームページには、料理教室のレシピが掲載されていますのでご覧ください。除去食療法に少しでもお役に立てて頂ければ幸いです。

※安全性の観点より、転用・転載等の一切を禁止します。

料理教室の
レシピは
こちらから



米ぬか繊維で作った締め付けない靴下

締め付けにくく、ズレにくい。
滑らかな肌触りで、履き口柔らか。



日本アトピー協会
T1102500A

株式会社 鈴木靴下

本店ショップ <https://www.suzuki-socks.shop/>



〒636-0216 奈良県磯城郡三宅町小柳 23-1 TEL: 0745-44-0132 (受付時間) 平日 9~12時, 13~17時 <https://www.suzuki-socks.co.jp/>

送 達 ご 希 望 の 方 は ご 連 絡 く だ さ い。 書 面 ・ メ ー ル に て 受 付 中

日本アトピー協会通信紙 あとびいなう

通信紙「あとびいなう」は積極的な治療への取り組みと自助努力を促すことを趣旨とし多くの患者さんに読んでいただきたく無料でお届けしております。ご希望の方はお届け先・お名前・電話番号やメールアドレスなどをお知らせください。患者さん・医療従事者の方に限定してありますが一般の方もご希望でしたらご連絡ください。スクリーニングの結果、お届け出来ない場合もありその節はご容赦ください。なお協会ホームページからもお申し込みいただけます。

次号発行予定 5月12日

〒541-0045
大阪市中央区道修町1-1-7日精産業ビル4階
電話 06-6204-0002 FAX.06-6204-0052
E-Mail jadpa@wing.ocn.ne.jp
Home Page <http://www.nihonatomyjoin-us.jp/>

【ご寄稿】 ~成人の食物アレルギーの声~

一般社団法人LFA Japan・患者会LFA食物アレルギーと共に生きる会 代表 大森 真友子 様

アレルギーの情報を得るSNSツール

令和4年2月27日に一般社団法人LFA Japan主催【思春期・成人食物アレルギーのオンライン講演会】を開催しました。

今回初めて、保護者メインではなく成人した食物アレルギーを持つ当事者を対象としました。1か月で200名強のお申込みがりましたが、いつもと大きく違った点は、申込者が講演会の情報を得たSNSツールでした。皆さんはアレルギーの情報を得る時、どうやって情報探しますか。食物アレルギーがある児童の保護者が多く参加する講演ですと、Instagram(インスタグラム)からの申込が多いです。Instagramでは、#(ハッシュタグ)を使い、例えば『#乳不使用』と検索すると乳不使用の手作りパンやお菓子の写真だけでなく、市販品の乳不使用商品など口コミ情報がたくさん出てきます。また、原材料表示の裏の部分も写真で投稿されている方も多く、ここから日常生活に取り入れる食物アレルギー情報を得ています。今回、成人の食物アレルギーがある当事者が講演会の情報を得たSNSで一番多かったのはTwitter、二番目がInstagramでした。申込年齢層はとても幅が広がりましたが、一番多い層が40歳~49歳、次が30歳~39歳、50歳~59歳が続きました。SNSは情報があふれている分、どこから得た情報なのか、正しい情報なのか、古すぎる情報ではないか等、人それぞれが判断する力をしっかりと持たないといけない部分があります。とはいえ、図書館に通うことなく色々な情報が得られるツールは上手に使いこなしていきたいのです。最近では多くの著名なお医者様もSNSツールから発信されています。

成人の食物アレルギーに関わるどんなことを知りたいのか

先述の講演申込の際に、講師に聞いてみたい内容についてアンケートを取りました。

- 病院をどう探したらいいのか
 - 色々なアレルギーを持っている場合、何科にかかればいいのか
 - 大人になってからの食物アレルギーは負荷治療ができるのか
 - 大人になってからの食物アレルギーは完治できるのか
- この四つの質問がとても多くありました。私が運営する患者会『LFA食物アレルギーと共に生きる会』にも、よく大人や大学生の方からSOSのメールが届きます。思春期の方が多いのは、いままで小児科へかかっていたけれど、大学で一人暮らしを始めて知らない土地で病院の探し方がわからないというものです。また、大人になって急にアレルギーと言われたが、どこの病院へ行けばいいのかわからない、さまよっている、絶望している、病院を紹介して欲しいという内容が非常に多いです。食物アレルギーがある児童の保護者にも病院探しの悩みはもろもろあります。参考に紹介しているのは、アレルギー専門医がいる病院について

■ 一般社団法人日本アレルギー学会のサイト

https://www.jsaweb.jp/modules/nintellist_general/で検索する方法です。また、食物経口負荷試験を実施している病院については、下記のサイトを紹介します。

■ 食物アレルギー研究会のサイト

<https://www.foodallergy.jp/ofc/>

しかし、大人の食物アレルギーになると、アトピー性皮膚炎や喘息もある、マルチアレルギーである、そもそも何科にかかればいいのか分からない、そこでつまづいてしまうというお声が多くありました。今までは、困っている方が多いけれど意外に病院にはかかっているイメージを持っていましたが、実際は、探しているけれども見つからない方がこんなにもいるのかと驚きました。

アレルギー専門医・指導医と一言でいっても、得意な分野が小児科、皮膚科、耳鼻科などそれぞれ違うので、ご自身のお住いの地域で病院を探したうえで、病院に問い合わせるのがいいかと思えます。先述の講演では、下記のようにご案内しました。

- アレルギー専門医のいる内科を受診してみてください。
 - アレルギーセンターは、各科が連携しながら治療を進めていけます。
 - 喘息があるのであれば、呼吸器内科を受診してください。
- その上で他のアレルギーの先生をついで紹介してもらおうのも1つ。
- アレルギー疾患拠点病院に問い合わせをしてみてください。

平成27年にアレルギー疾患対策基本法が施行され、各都道府県に1つは拠点病院を設置すると決まりました。都道府県名とアレルギー拠点病院と検索すると出てきます。まだ拠点病院がない地域もあるかもしれませんが、探している方は一度調べてみるのもいいと思います。

また、講演の中では、小さい時にアレルギーと診断され、それ以降そのアレルゲンを食べていない方も多くおられますが、その診断が正しいのか今一度確認することも大事だというお話がありました。

[正しい診断に基づく必要最低限の除去]が重要というお話を聞いて、食べられる物がなくて途方にふていた会員の方にそのことを伝えました。

お話頂いた医師から、大人の食物アレルギーと一緒に食べられるものを見つけていくことが大事と思って診察していると聞き、そうやって寄り添って下さる医師に皆さんが出会えればいいと思います。

交流会で聞く悩み

私は『一般社団法人LFA Japan』の他に、『患者会LFA食物アレルギーと共に生きる会』という会をしています。こちらは講習会や講演を開催するのではなく、患者同士のピアサポートの場です。同じ悩みを持つ者同士が話すことはとても大切です。食物アレルギーをお持ちの方が思う、「ちょっとしたこと」「そんなこと」は、当事者にとってはとても大きなこととありますよね。そういう気持ちを共有したいと思って活動しています。毎月ではありませんが、三ヶ月に一度、大人、そして思春期を対象にした交流会を行っています。その中で出てくる悩みとしては、

- 外食の機会が多い(コロナ禍前)
- 出張や会議に出される食事の対応
- エピペンの打ち方をよく知らない(緊急時アドレナリン注射薬)
- 原材料表示の見方が良くわからない

スムーズに断る言い回し、自分だけ違うものを注文する、大学生までは自分で食べられる店に誘導していたが、取引先だと言いつらいというお話もよく聞きます。中には、ピーナッツアレルギーの方で、出張先の海外で中華街を歩くとピーナッツオイルなのか体調が悪くなってしまったというお話もありました。また、食物アレルギーがある子どもがいると飲食店に伝えた場合は、お子様用のメニューなど対応も可能といわれたが、当事者である大人が食物アレルギーだと伝えたら、入店をご遠慮くださいと言われた経験が或る方も多くいました。初めて知りました。それは困りますね、どうしていますか?と話をすると、どんな対応をしましたかと、そういえば良かったのかと他の参加者の方々と対処法を共有することができるので、大人交流会オンラインは、今後も大切だと感じています。

また、大人になってからの食物アレルギーの場合、特に多いのが原材料表示の見方がよくわからないという声です。蛋白加水分解物、未焼成卵殻カルシウム、何由来の乳化剤、工場内の同じ製造ラインでアレルゲンを使用した商品を製造していますと記載してある場合、自分は食べられるのかどうか等です。外食、中食や、コンビニで購入する機会がある方ほど表示の見方は知っておいたほうがいいですが、なかなか知る機会がないということでした。コロナ禍以降、流行している出前システムも注文しようとしてもアレルゲンが書いていない。我が家も毎月誕生日かと思うほど、寿司ばかり頼んでいます。原材料表示のルールも7大アレルゲン(乳・卵・小麦・えび・かに・そば・落花生)とありますが、それ以外のアレルゲンに反応する方は市販品の購入が難しいこともありますし、アレルゲン表示の義務は、容器包装された加工品のみですので、お惣菜などには書いてない場合があります。また、問い合わせたくても仕事の勤務時間とお客様相談室の時間がほぼ同じで電話はしづらく、なかなかメールも後でと思うと忘れがちというお話も出ていました。

食物アレルギーというと、小児のアレルギーのイメージを強く持たれている方が多くいます。実際には大人まで持ち越す人も、大人になってから発症する人もいます。今後、アレルギー学会でも注目している大人の食物アレルギー。生きづらいう気持ち、言い出せない大人の環境。実際に困っているケースが個々で完結してしまっていて、まとまった声になっていないのも、私は問題かと思っています。皆さんの現状の課題を打破するためには、その声がとても重要だと思うからです。

今後も、当事者の声を取り入れながら、皆の知りたい内容を講演という形で、正しい情報を、専門家の協力を得ながら、わかりやすく発信していきたいと思えます。ご興味ある方は是非ホームページをチェックしてください。

一般社団法人LFA Japan <http://lfajp.com/index.html>



関西医科大学附属病院アレルギーセンター主催 「Web市民公開講座」のお知らせ

関西医科大学附属病院
アレルギーセンター

Web市民公開講座

公開期間 **2022年 3.1(火)～3.31(木)**

※事前申し込み制・受講無料

講座1 医師による講演
「アトピー性皮膚炎を正しく知ろうー皮膚の特徴から最新の治療までー」
皮膚科 飯塚 由緒美先生

講座2 栄養管理士による講演
「食物アレルギーと食事ー食品のアレルギー表示の見方・代替え食品の使い方を中心にー」
栄養管理科 係長 吉内 佐和子先生

既にご案内させて頂いた方もありますが、Web開催される市民公開講座です。全国何処からでも受講可能です。受講は無料。申し込みは、3月30日迄となっております。事前に録画された講演動画が配信されます。

下記、QRコードから簡単にお申込み出来ますので、ぜひとも最新の情報にアップデートされてください。

講演1は、皮膚科教授 谷崎 英昭先生による「アトピー性皮膚炎を正しく知ろうー皮膚の特徴から最新の治療までー」と題したご講演。

アトピー性皮膚炎の治療薬は、今、ステロイド外用薬とは違うコレクチム軟膏、そして抗ヒスタミン剤とは違いアトピー性

皮膚炎の症状に効果を発揮する飲み薬、オルミエント錠、リンゾック錠、サイバインコ錠の3種類が開発・発売され保険適応されました。また、モイセルト軟膏という外用薬も間もなく発売される予定で一気に治療選択肢が増えていきます。

アトピーと長い付き合い合いとなって「もうこれくらいいいや」「あきらめた」と思っておられる方も、新たな治療薬に、そしてアトピー性皮膚炎に、もう一度向き合ってくださいと願っております。

講演2では、栄養管理部 係長 吉内 佐和子管理栄養士による「食物アレルギーと食事ー市販品のアレルギー表示の見方・代替え食品の使い方を中心にー」と題したご講演。

食物アレルギー診療も日進月歩。推奨されていたことが、今や古い情報となっていたりします。妊娠中のアレルゲン除去やアレルギー児のアレルゲン完全除去も、既に否定されています。また、アレルゲンを避けるために離乳食を遅らせることも反対に食物アレルギーを助長すると、過去の指導とは違い、食物アレルギーの解明は日々進んでいます。

食物アレルギーがある乳幼児さんやお子さん場合、栄養面・成長面での心配も尽きませんが、代替え食品の使い方についてのご講演もありますので、今晚の食事から直ぐに役立つ情報たっぷりのご講演になると思います。

【お申込みQRコードはこちら】

【詳しいお問い合わせは】

関西医科大学附属病院アレルギーセンター事務局

TEL 072-804-0101(代表)まで。

※大阪府アレルギー疾患医療拠点病院事業



サイネオス・ヘルス・クリニカル株式会社 「アトピー性皮膚炎 疾患管理の対策と課題」 に関するアンケート参加のお願い

「アトピー性皮膚炎 疾患管理の対策と課題」に関するアンケート

「アトピー性皮膚炎 疾患管理の対策と課題」に関するアンケート。調査の目的は、患者さまの現状を把握し、改善の方向性を明らかにすることです。

対象は、サイネオス・ヘルス・クリニカル株式会社リアルワールドエビデンス部門リサーチマネジャーのアンケートにお答えください。

参加は、匿名で行われます。調査結果は、個人情報は取り除き、集計された上で報告いたします。また、調査結果が今後の医療の発展に役立つように、調査結果を公表いたします。

アンケート実施期間は、2022年3月1日～3月31日です。

参加は、無料です。アンケートの回答は、匿名で行われます。また、調査結果が今後の医療の発展に役立つように、調査結果を公表いたします。

お問い合わせ先：サイネオス・ヘルス・クリニカル株式会社リアルワールドエビデンス部門リサーチマネジャー

既にご参加頂いた方もおられるかと思いますが、まだご回答頂いていない方は、是非ともご参加をお願いします。業界で唯一、横断的な医薬品の研究開発から上市後までのご支援を提供し、その一環としてデータをを用いた実臨床における治療傾向・医療費等の可視化、また、疾病負担や治療効果を患者さん目線でエビデンス生成を行う会社とされ、リアルワールドエビデンス部門リサーチマネジャーのディオン・ディオン(Dionne Ng)様から、ご依頼頂きました。ディオン様も生後6か月から現在に至るまで、アトピー性皮膚炎と日々向き合って生活されているそうです。

ご本人から「アトピー性皮膚炎の患者さんが、お互いの経験から学びながら、ご自身にとって最適なアトピー対策が出来たらと考え、本業でも携わっている患者さん中心の研究方法に基づいて、【個別研究】の病状でこのアンケートを企画しました。」と頂いています。「みんな、この病状とどのように向き合って毎日過ごされているのだろうか?」「みんな、どんな方法で症状をコントロールされているのだろうか?」「自分が知らない対策やコツ、気づいていないことは無いのだろうか?」など、ご自身が日頃から感じていることを中心に、アンケートが作られています。

設問は、全37問。記入回答が5問。その他はチェックボックスを選ぶ選択回答となっていますので、約10分程度のアンケートです。アンケート集計は、関連学会での発表を最終目的とされており、営利を目的とした利用は無いことを確認させて頂いています。また集計結果は、協会にも共有して頂けますので、その際はホームページ等でお知らせ致します。

コロナ禍のなか、患者さん同士で集まっての勉強会やイベントなども躊躇してしまっていますが、どうか通院だけは伸び伸びにならないようにと願っております。



【アンケート回答QRコードはこちら】

forms.office.com/r/PaUj0ZPcg0

【アンケート実施】

サイネオス・ヘルス・クリニカル株式会社

東京都中央区日本橋二丁目1番3号

アーバンネット日本橋二丁目ビル5階

リアルワールドエビデンス部門

リサーチマネジャー

ン・ディオン (Dionne Ng)



読んでみました!! この書籍!!



みなさんのご参考になれば幸いです。読めば参考になったり、反対に落ち込んだりする事もあるかもしれませんが、頑張って前向きに捉えて行きましょう。

【タイトル】「食物アレルギーキャラクター図鑑」

【監修】赤澤 晃先生 【発行】(株)日本図書センター 【定価】1500円+税

東京都立小児総合医療センターアレルギー科部長(当時)先生ご監修。赤澤先生は現在、栃木県大田原市にて「なすのがはらクリニック」理事長。本書は2018年に発行されたので「はじめに」のページに「この本の情報は、2017年12月時点のものです」と注意書きがあります。小紙は2021年度版のガイドラインより引用しましたが、本書で大きな訂正が必要な箇所は無いように思います。表紙のとおり、かわいそうな食物アレルギーのキャラクターが登場して、内容も全てフリガナがありますので、小学生3～4年生くらいでも楽しく学べると思います。また「こんな場面に注意!」では、お菓子パーティーや調理実習の時、隣の席の子が牛乳をこぼした時、紙パックを持ち寄って作業する時など、ちょっと見落としそうな場面も記載されています。最後にクイズもあって、食物アレルギーがあるお子さんが自分について学べる一冊です。



【タイトル】「おとなの食物アレルギー」

【編著者】鈴木 慎太郎・正木 克宜先生 【発行】(株)文光堂 【定価】5000円+税

「おとなの食物アレルギー」について書かれた書籍は少なく、本書は患者さん方を診られる医療従事者向けです。43のケーススタディがQ&A方式となっており全問5択から正解を選ぶのですが、やはり素人には超難解。知らないことばかりで、答え合わせも「知ってた!」より「当たった!」が適切な程。不勉強は否めず肩を落とす始末です。内容は、全て実際にあった症例で、おとなの食物アレルギーが多岐に渡っていることに驚きます。「食物アレルギーは無いのに親子丼を食べたら」「カニマヨ軍艦巻きを食べたら」「大根おろして手が腫れた」など、身近に起こっていることばかり。また、専門医先生方からのコラムも満載。「回転ずし店のメニュー表記について」では、安かろうのための代替え食材が使われている場合もあり、メニュー通りの注文でも食物アレルギーがある方には危険が潜んでいる場合もあるそうです。

