


 DOCTOR INTERVIEW

ドクターインタビュー

## 木村 彰宏 先生(小児科医)

17年前の商店街の無残なアーケードの光景がよみがえる…、炎に包まれたであろう板宿駅前もいまは穏やかな小春日和の日差しを受けて人々が行きかう。その商店街の突き当たりの大通りに面して「いたやどクリニック」があって、院長でもある木村彰宏先生をお訪ねした。診察室にはピカチュウなどのキャラクターがさりげなく壁面を飾っていて、そんな中、木村彰宏先生は、小児アレルギーの分野において、食物アレルギー、アトピー性皮膚炎、気管支喘息などの病気を専門に治療されておられます。今回は食物アレルギーについてお話を伺いました。

—— 地下鉄からも直ぐですし、子どもさん連れには便利ですね。…ご専門の食物アレルギーについてお伺いしたいのですが…。

来院される患者さんの症状は、大きく次の3つに分けることができます。

1つめは、湿疹ができて来られる方。2つめは、喘息や蕁麻疹、アナフィラキシーを起こして来られる方、3つめは、身近な方がアレルギーでご苦労をされ、子どもさんもアレルギーになるリスクが高いために、予防ができないかという相談に来られる方です。

—— 最近、湿疹と食物アレルギーについて話題となっていますが…。

湿疹と食物アレルギーは、年齢が小さければ小さいほど、湿疹つまりアトピーですね、アトピーの原因はもしかすると食べ物に関係しているかもしれないですね、というお話をします。

これまでは、食べ物アレルギーが原因で湿疹がでるという考え方が支配的でした。皮膚のブリックテストや採血をして、湿疹の原因となる食べ物を探していく。最終的には食べさせてみる、つまり負荷試験を行って原因食物の診断をします。

ところが、血液検査を繰り返して行いますと、その値は短期間に大きく変動する。その変わり方というのが食事の指導以上に、皮膚の状態に大きく左右されることがわかってきました。食べ物をコントロールする以上に皮膚をうまくコントロールすることで、アレルギー検査の結果がよくなる。反対に皮膚の状態が悪くなると、アレルギー検査の結果も悪くなることに気づきました。

食物アレルギーが感作される入り口は、これまでのように口から消化管を通してという道筋だけでなく、肌からも吸収されて感作に至るといふ風に考えると、うまく説明がつくのです。湿疹というのは食物アレルギーをみつける入り口であると同時に、湿疹自体を治療しなければ、食物アレルギーもコントロールできないのではないかというように、考え方が様変わりしてきたのです。

—— 湿疹が原因で、食物アレルギーになるということもあるのですか？

卵、牛乳にアレルギーがあるから湿疹になるということと、その反対に湿疹があることで食物アレルギーになるという様に、食物アレルギーと湿疹との間に、相互のキャッチボールがあるのではないかということが分かってきました。

食物アレルギーの治療は、年少児では除去食を中心に指導を行うのですが、湿疹がある場合には適切なステロイド外用薬を使って、湿疹を短期間のうちに治すことを目指します。食物アレルギーと湿疹とは、並行して治療していく必要があるのです。

食物アレルギーが治ったという状態は、原因となる食べ物を、食べないでいると症状が出ないというレベルではなく、食べても症状がなくなる状態が治るということです。そこに持っていくためには、一定期間除去食療法が必要だと考えます。

## 木村彰宏(きむら あきひろ)先生のプロフィール

神戸医療生活共同組合  
いたやどクリニック 院長  
日本小児科学会専門医  
日本アレルギー学会認定専門医  
子どものこころ専門医

1976年  
神戸大学医学部卒業  
1981年  
同大学院医学研究科修了  
1984年  
国立神戸病院小児科  
現神戸医療センター勤務  
2000年7月  
いたやどクリニック小児科勤務  
2005年9月  
いたやどクリニック院長  
2009年6月より  
神戸医療生活共同組合  
理事に就任



—— お母さん方が恐怖に怯えるアナフィラキシーについて先生は如何、お考えでしょうか？

アナフィラキシーで来院される患者さんの治療は、大きく3つに分かれます。まずアナフィラキシーが起きたときに、どのようにして最悪の事態から免れるのか。あらかじめ内服剤(抗ヒスタミン薬やステロイド内服薬)やエビペンを処方しておきます。また、食物抗原が書かれたカードを携帯していただいたりします。

2つめは、アナフィラキシーを起こしにくくするために「食べ慣らし」をする。少しずつ食べていくことで、アナフィラキシーを起こしにくい体質に変えていくことです。

3つめは、誤食をおこさないように、しっかりと食事指導を行うことです。除去食を続けているときに心配なのが、食品成分表示に書かれている内容を読み間違い、誤食につながることで、誤食してしまうパターンは、みなさんよく似ているのですよね、誤食で多いのが、乳成分が含まれている加工食品と、グルテンが含まれている小麦製品ですね。牛乳アレルギーでは、カゼイン・ホエイといった乳成分の見落としが、誤食につながります。小麦アレルギーの場合は、グルテンが使われている米粉パンですね。グルテンは小麦蛋白の成分です。米粉パンといってもグルテンが入っていると食べられないこととなります。

もちろん、小麦成分が入っていない米粉パンもあるんですよ。ただ市販されている米粉パンは殆どの製品にグルテンが入っています。グルテンが入っていることを、親御さんも知らないし、売っている方も、グルテンが小麦成分であることを分かっていない場合が多く見受けられます。親御さんと業者への啓蒙が大切だと思います。

アナフィラキシーは短時間のうちに生命に危険が及ぶ症状です。大切なのは、初期の症状のうちにアナフィラキシーかどうかを見極めることです。見極めるというのは簡単なようで難しいことです。

食物アナフィラキシーは、皮膚が赤くなったり蕁麻疹が出るなど、皮膚の症状で気づかれることが多いのですよね。蕁麻疹は食べ物以外にも、疲れや感染症など、いろいろな原因で起きます。また多くの方が経験しますので、抗ヒスタミン薬の処方治療が終わることも少なくありません。しかし、蕁麻疹に腹痛や息苦しさなどを伴うときには、アナフィラキシーを考える必要があります。アナフィラキシーの症状のひとつとして蕁麻疹が出ていると考えた場合、血圧を測ったり酸素濃度を測ったりして、アナフィラキシーのレベルを把握して、適切な救急治療を行う必要があります。蕁麻疹だけに目を奪われるのではなく、遅れることなくアナフィラキシーの治療をすべきなのです。患者さんの訴えが、蕁麻疹だけに局限しているものなのか、それとも、症状が全身に及んでいるものなのかを、意識して診察していきたいと考えています。

—— たいへん有意義なお話し、ありがとうございました。