



羅針盤



千貫 祐子
Chinuki Yuko

島根大学医学部皮膚科 准教授

既成概念を打ち破る

2007年、筆者は自身の外勤先の病院で、子持ちカレイ摂取後にアナフィラキシーショックを発症した患者を診療した。目の前の臨床の謎を自ら解き明かしたいと考え、大学院に入学した年のことである。当時から病態解明に興味津々であった筆者は、この時、獣肉アレルギー患者が交差反応のためにカレイ魚卵にアレルギーを生じることを解明した。ちょうどその頃、アメリカのPlatts-Mills博士の研究グループが、獣肉アレルギーとセツキシマブアレルギーの関連について報告し、その後疫学的視点からこれらのアレルギーとマダニ咬傷との関連について考察した。そして筆者らは、フタトゲチマダニの唾液腺中に原因アレルゲンである糖鎖 α -Galを証明し、本邦における α -Gal syndromeの謎を解明した。食物アレルギーの感作原因がマダニ咬傷であったというこの事例は、既成概念を打ち破るものであったと思う。

そして2010年、筆者は加水分解コムギ含有石鹼の使用によって発症した小麦アレルギーの3例について論文を作成し、某邦文誌に投稿した。後ほど判明したことが、当時、相模原病院の福富先生が第一報を欧文誌に投稿されたらしい一方で、大学院生であった筆者が第一報を日本語で書いたことについては、指導医から非常に落胆されたことを懐かしく思い出す。「先生、これは今、日本で起こっている一大事です。まずは日本で啓発しなければ、患者はもっと増えます。第二報は詳細な解析データと共に必ず英語で書きますから」と指導医を説得し、なんとか投稿の了承を得た。しかしながら当時は、「石鹼を使用して小麦アレルギーになるという事実は認められないため書き直してください」との指摘を受け、既成

概念の壁を痛感した。それでも、最終的には「……と思われ3例」に修正して掲載していただいたことには、今でも心から感謝している。そして、当時痛感した「既成概念の壁」は、この10年間でずいぶんと打ち破られてきたと感じている。

従来、食物アレルギーの感作の成立は、経口摂取した食物抗原に対して腸管で成立すると信じられてきた。このため、長年にわたって食物の摂取制限が広く実施されていた。ところが、2008年にイギリスのLack博士が、食物の経口摂取は耐性を誘導し、炎症のある皮膚からの侵入はアレルギーを誘導する、という『二重抗原曝露仮説』を提唱したことによって、食物アレルギーの感作経路や対処法に関する考え方が徐々に変化してきた。そして近年では、主な感作経路は皮膚ではないかとまで考えられるようになった。

検査法についても、アレルゲンコンポーネントの同定により、日進月歩で診断精度が向上している。対処法についても既成概念は打ち破られ、原因食物・被疑食物を避ける時代から可能な範囲で食べる時代へと変化している。

本特集では、食物アレルギー診療の基本はもちろんのこと、既成概念を打ち破る最新の情報について、エキスパートの先生方にご執筆いただいた。何よりも食物アレルギーで苦しむ患者を救うため、本特集が明日からの診療の一助となれば幸いである。そして最後に、お忙しい中原稿をご執筆くださった先生方、また責任編集のお声がけをいただきましたVisual Dermatology編集委員会の先生方に、心より感謝申し上げます。