

今回の編集後記は、私のアレルギーについてご報告する。25年ぐらい前にマイアミに留学したころ、ストーンクラブを食べに行くときと激しい蕁麻疹が出ていた。カニを大量に食べると発症するので、ヒスタミン様物質を摂取することで出ていると思っていた。その後、20年ぐらい前に慢性蕁麻疹を発症した。蕁麻疹は診療中に出ることが多く、口唇のクインケ浮腫が出たときは困った。診療時の緊張に起因する心因性（ストレス性）と思われた。それ以来、抗ヒスタミン薬（抗アレルギー薬）を毎日内服している。現在、蕁麻疹の症状はほとんどないが、服薬を忘れると蕁麻疹が出ることもある。ここまでは、よくある慢性蕁麻疹である。

50歳代後半を迎え、もう新たなアレルギーを持つことはないだろうと思っていたが、最近アニサキスに対してアレルギーがあることが分かった。症状は下痢と腹痛である。海のない奈良県の山間部で生まれた私は、家で時間をかけて食べられるときには、鰯や秋刀魚などの焼き魚はもちろん、鰯の兜煮なども、骨だけになるまで綺麗に食べていた。コロナ禍で自宅での食事が増え、魚を食べる機会も増えた。5月の連休明けのころだったと思う。脂ののった鮭や秋刀魚を食しておなかを壊すことが続いた。脂がのりすぎて、消化不良を起こしたのかと思っていたら、ツナ缶や秋刀魚の蒲焼、鰯の干物でも下痢症状があった。次第に強い腹痛を伴うようになり、下痢もひどくなってきた。安倍前総理辞任の原因となった炎症性腸疾患が頭をよぎったが、最近おこなった下部内視鏡検査では異常はなかった。

魚の種類や加工の有無は問わず、魚介類全般が疑わしい。何か変だと思って、念のためアニサキスのRAST検査をしてみた。結果は陽性（クラス3）。同時に調べたサバ、サケ、カニは陰性（クラス0）であった。Googleで調べてみると、オキアミから、イワシ、サバ、サケ、マグロ、クジラ、ウナギにいたるまで、海に係る魚には全てアニサキスがいる可能性があり、避けておいた方がよさそうだ。しかも私の場合には、煮ても焼いても、缶詰でも症状が出るようだ。蒲鉾や練り物、雑魚で出汁をとった味噌汁、ベトナムで売られている魚醤は大丈夫かなどと考え始めるときりがない。めんどろなアレルギーになったものである。

現在は魚を避けて、とり肉、豚肉、牛肉をローテーションしている毎日である。腹痛や下痢は完全になくなり、当事者の私は快適に生活できている。私と一緒にいる時は魚が食べられないため迷惑そうにしながらも、魚を制限したメニューを考えてくれている家内に感謝している。

（林 伸和）

— 顧 問 —

大原 國章 大塚 藤男

— 編集委員 —

土田 哲也 五十嵐 敦之 相馬 良直 林 伸和 佐伯 秀久

「皮膚科の臨床」第62巻 第12号 11月号

2020年11月1日発行（毎月1回1日発行）

定 価（本体 2,700 円＋税）

年間購読料金 定価（本体 42,100 円＋税）

〔年間13冊（臨時増刊号、増大号を含む）の誌代〕

〔年間予約購読者に限り送料無料〕

発 行 所 金原出版株式会社

発 行 者 福村 直樹

〒113-0034 東京都文京区湯島 2-31-14

TEL 03(3811) 7165〔編集室直通〕

TEL 03(3811) 7184〔営業部直通〕

FAX 03(3813) 0288

ホームページ <http://www.kanehara-shuppan.co.jp>

振替口座 00130-1-191269

印 刷 所 三報社印刷株式会社 TEL 03(3637)0005

広告申込先 福田商店 TEL 06(6941)5600

- ・本誌に掲載する著作物の複製権、翻訳・翻案権、上映権、譲渡権、公衆送信権（送信可能化権を含む）、貸与権、二次的著作物への利用に関する原著者の権利は、金原出版株式会社が保有します。

・JCOPY＜出版者著作権管理機構 委託出版物＞

本誌の無断複製は著作権法上での例外を除き禁じられています。複製される場合は、そのつど事前に、出版者著作権管理機構（TEL：03-5244-5088、FAX：03-5244-5089、E-mail：info@jcopy.or.jp）の許諾を得てください。