

健康へのメッセージ

ピロリ菌

ピロリ菌とは正式名称はヘリコバクター・ピロリという細菌です。昔から存在した細菌ですが1979年になってようやく発見されました。なんと、我々の胃袋の中に生息していたのです。形はラセン形であり、鞭毛を有して移動します。その形が名前の由来となっています。この細菌がいると胃潰瘍や胃炎を引き起こし、最近では胃ガンにも関係があるという研究が盛んです。従来胃の中は酸度が強く細菌が生息できる環境ではないと考え、顕微鏡で見た細菌を単なる異物の混入として扱っていました。今考えると適当な条件下では増殖させることが可能です。生命の不思議は大きなもので、原子炉の中にも生息する細菌が居ることが確認されています。



東陽病院院長
伊藤 文憲

この細菌の発見者はオーストラリアのウォーレン博士です。活動性胃炎の組織検査で高率にラセン菌を発見し、1983年に病理学者のマーシャル博士が胃の中の幽門部（ピロルス）の組織からラセン菌を分離培養に成功しました。この2人には2005年にノーベル賞が贈られています。幽門部から見つかったラセン菌からヘリコバクター・ピロリと命名されました。1990年の世界消化器病学会でピロリ感染と消化性潰瘍の関連が指摘され、潰瘍の大きな誘因となつていくことが証明されました。そこで、ピロリ菌に対する除菌療法が研究され、2000年11月には健康保険に認可されています。3種類の薬を7日間内服する治療ですが、約80%の除菌成功率があります。

り除菌判定に多く用いられています。

消化性潰瘍の原因としては従来ストレスや暴飲暴食、薬剤に起因するものが大きなものとされてきましたが、胃の粘膜は丈夫で簡単には潰瘍形成に至らないようです。ピロリ菌は胃の粘膜の近くに生息しています。本来胃粘膜には粘液が防御因子となつていますが、ピロリ菌のためにこの防御壁が破壊されているようです。

消化性潰瘍の患者では90%以上がピロリ菌陽性です。しかし、日本人の7割前後はピロリ菌を有していますが、潰瘍の患者ではそれほど多くはありません。そこで現在の保険診療ではピロリ菌陽性の消化性潰瘍のみが適応となっています。慢性胃炎や発がんの予防としては適応はありません。詳しくは受け持ちの医師とご相談下さい。

◆救急当番日

4日(日)・25日(日)
午前8時30分～
午後5時15分

※問い合わせ

☎1335

ピロリ菌感染症の診断は内視鏡検査の際に組織検査を行い、簡単な迅速キットによる判定や顕微鏡検査、培養法検査があります。簡単な方法としては血液の中のピロリ菌の抗体を検査する方法もあります。その他に尿素呼吸気試験という薬剤を用いた診断法もあ

手作り料理を
食卓に！

☆ナスのチーズ丼☆ 材料(4人前)

米	2	カップ
水	360	ml
ナス	4	本
サラダ油	大さじ	2
とろけるスライスチーズ	4	枚
大葉	10	枚
かつおぶし	1	袋 (5g)
いりごま	大さじ	1 (9g)
だし汁	大さじ	2
しょうゆ	大さじ	2
みりん	大さじ	2
日本酒	大さじ	2
砂糖	大さじ	1

エネルギー
...491kcal



《作り方》

- ① 米は普通に炊いておく。
- ② ナスはへたを切り落とし縦半分になり、さらに縦に切り込みを入れる。表面に味がしみ込むように切り込みを入れる。大葉は6枚だけせん切りにする。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、ナスを入れて表面がうっすらキツネ色になるまで焼く。
- ④ ③にAの調味料を入れて加熱し、ナスにからめる。
- ⑤ 火を止め、半分に切ったとろけるスライスチーズを④の間にはさむ。
- ⑥ 器にごはんを盛り、大葉を敷きナスを2個(1本分)のせて、タレをかける。
- ⑦ かつおぶしと炒りごま、せん切りにした大葉を飾る。匂を問わずに簡単に作れて、さっぱりした味です。是非、味わってみてください。

食生活改善推進員

秋山 重子(新田)