



飲んだところ、口腔違和感があり、その後全身にじんま疹が広がった。

**解 説：**

シラカンバ花粉症の主要抗原の一部が大豆の抗原と交差をおこし口腔アレルギー症候群（OAS）を起こすことがあります。通常 OAS の症状は軽いのですが、大量に摂取をすると全身症状をきたす場合があります。特に花粉症が重症であるほど症状は強い傾向があります。

**対 策：**

健康食品ブームで最近よく売られている高濃度大豆乳での事例です。花粉症（シラカンバ花粉）がある場合、高濃度大豆乳を摂取する場合は少量摂取してみてください。安全であれば徐々に増量してください。

---

## 2. 歯科材料アレルギー治療の健康保険への適用を（その3）

---

### 『賢く安く歯科治療を受ける』

「歯医者(歯の治療)は付き合っていたらキリが無い(いつまで経っても終われせん)！」

これ、半分はホント。半分はウソ！ここにアレルギー患者さん達への歯科治療のヒントが隠されています。さっそく探ってみることにしましょう。

十年程前から歯科材料アレルギーの方々によく接するようになって、特に最近をよく思うのです。アレルギー性体質の皆さん、「肌身の外側に着ける」物にはすごく神経を使うのに、「肌身の内側に接ける」物、つまり、歯の詰め物や被せ物の素材には余りに無頓着。せめて、化粧品や石鹸程度には関心を持ち、実際にアレルギーと素材の関連やリスクについての説明を、スタッフではなく歯科医師に直接求めて欲しいのです。

そもそも、歯をなおすとは、何だったのでしょうか？待っても自然に元に戻ることがない部分の欠落だから、代わりに金属や樹脂などのモノをカラダの中に埋め込んで機能を取り戻すということです！その時の「歯を削る」とは、外科の手術と同じ。手術を実際に行う責任ある執刀医に直接方法や材料についての説明を求めべきなのです。確かに時間がかかりましょう。コストも発生するかもしれないけれど、ここを必ず押さえておくことが一番大切な第一歩…。

この歯科医師との第一歩をおろそかにすると、後の治療がうまくいなくなるばかりか、医療費のアップに繋がることが往々にしてあります。

材料と治し方の決定は医師と患者さんとで決めましょう！

例えば、健康保険のきくレジン(合成樹脂)材料をうまく治療に採り入れることで治療費をかなり安くあげることが場合によっては可能です(十万円以上の差もザラ)。ただし、虫歯などの程度によっては使用ができない場合も有ります。

さて、その治療の適否についてワンポイントを述べます。歯科医師以外のスタッフには、歯の切削量と密接に関連した、この材料採用の責任ある判断と、皆さんへの責任ある！可否の説明ができません。しかも、この材料を用いた治療法は、余りに医院への診療報酬が安価過ぎて、スタッフの人件費や場所柄テナント経費がかかる医院では、やればやるほど赤字がかさみやすいのです。いつしか、この治療法は歯科医師の頭から、遥か遠くに追いやられていきます…。つまりは、理性的には、使ってあげたくても、現実には出来ないという、ジレンマ…。

私たち歯科医師には、こんな苦悩があることを皆さんはご存知でしたか？

そこで、皆さんにお願いがあるのです。アレルギー歯科医療の改善に向けた署名活動などのお力添えが是非とも必要になります。どうか、その節にはよろしくお願ひいたします。つまり、

患者さんへの助言としては、「高けりゃいいってもんじゃない」ということ。でも、ここで歯医者と言う、「安けりゃいいってもんじゃない、経営がなりたたなければ」と…。結局、最終的に決めるのは、先生から直接に説明を受けたワ・タ・シです。たとえ、治療が少しくらい早く済んでも、治療の価値もリスクも理解できないまま終了となるなんて…不幸。また、繰り返す虫歯、そして、再治療…。それって、誰のせいやねん！ということになることも少なくありません。だから、歯医者とは、早速の縁切りを決め込むことなく、ほどほどに先生とお話できるご縁を繋ぎ続けること！

この人情溢れる関係が、結局、今のところ、治療費を安くあげることにつながるコツなのです。皆さん、仲良くしましょうね。

歯科医/菌田順

---

### 3. 理事のつぶやき 『橋本宏一』

---

#### 食物アレルギーと共に！振り返ってみると

私は、食物アレルギーの代替食品企画・製造・工場チェック・販売などをして、25年以上の歳月がたちました。振り返ってみると良い思い出です。代替食品は、特定のアレルゲン除去して作られた**モドキ**食品であります。最初の代替食品の企画は、調味料からスタートしました。そのころのアレルギーは、牛乳・卵・大豆で、3大アレルゲンと呼ばれていました。伝統食品の醤油と味噌でした。全国の醤油、味噌を製造するところに電話して大豆・小麦を使わずに醤油・味噌を作りました。のちの雑穀醤油（アワ・ヒエ・キビ・キノア・アマランス）魚醤油です。ヒントは、日本酒でした。麴を、でんぷん質で醗酵させて、作るもので、麴を作る案から始まりました。魚醤油は、しょつつるでした。また、東南アジアで作られる調味料にもヒントが隠されていました。大豆を使わず、調味料を作ること当時の常識人たちには、だいぶ冷やかされました。が、アレルギーの子供たちの食事を何とかしなければいけない思いで、失敗の連続でありましたが、メーカーの社長さんが、頑張ってくれて完成させることができました。私は、これを機に多くのことを学びました。当時は、PCA検査などのアレルゲン検査がありました。エライザー法で、アレルゲン検査を行うようになり、スムーズに生産ができました。信頼できるDrとの協議をして安全と確認できたものだけを患者さんたちに食べてもらいながら味の調整にはいりました。このようなことの繰り返しの連続でした。その中で多くの新しい発見もできました。私が、最初に除去食で、小児アレルギー学会で発表（昭和61年：九州小倉で、古庄先生が会長の時でした。）多くの先生方の声援がありました。のちに多くの先生方の出会いがありました。

失敗例もありました。

3年前には、食物アレルギーの子供たちに食べさせるために、長野県で豚肉（ハッピーポークとなづけられました）を生産することになりました。この肉は、餌からアレルゲンを抜き、ホルモン剤や抗生物質を使用しない肉のはずでした。浜松で全国連絡会の時に展示しましたが、販売は無期延期しました。豚を飼育し、豚の餌を何にするかということから始まりました。そこで見たのは、人間のスナック菓子の残飯でした。とっても使えないものでした。配合飼料は、決められていました。生後から、配合飼料を与えると、体重が増加します。人間のベビーフ

ードと同じ光景でした。そこでの内容は頭で考えていたことよりもずーっと恐ろしいことのように感じました。豚は生まれた時からえさに抗生物質を加えられて殺される2週間前位まで抗生物質入りのえさで育つことを知り愕然となりました。そこで獣医さんに聞いてみると、家畜は病気で死んでしまったら元も子もない。と、一般的には、正しい方法らしいです。(獣医さんの資格は、家畜の増殖を円滑にさせるために、国の基準で資格が得られる。)このようなシステムで作られる肉を食べても大丈夫なのか疑問です?また、JA長野の白馬にあるSPF豚生産工場に行き、びっくりしました。白馬では、工場に入るトラックは、殺菌剤のシャワーをかけられて、中に入ります。工場は、窓がありません。太陽が当たらないところで、豚が、生産されていました。太陽の光も当たらないところで飼育されている豚は、病原菌に汚染されておらず安全かもしれないが、人間の身体に入ると、栄養となるのでしょうか?食のプロとして食材料のできかたに、疑問を抱くことが多くなってきました。最近、生で食べられます。無農薬ですと表示された葉野菜が売られています。が、これも、窓があかない虫も飛ばない暗い体育館のような施設で作られています。人工太陽の様な光で、液肥を噴射させて作られます。植物は、太陽の光で光合成をして、生きています。それを動物が食べる。食物連鎖の一端ですが、このような人間のエゴが、地球上のその他の動物に影響しないわけがないと思っています。私たちの身の回りの食べ物は、きれいに包装してあるので安心と思うのは早急かもしれません。アレルギーの子供たちにとって薬漬けの肉は食べさせないほうが良いと今でも私は考えています。

内閣府 NPO (財) あすの日本を考える会：かながわのあすを築く生活運動協議会  
理事 橋本宏一

---

#### 4. アレルギーの会の活動紹介 『多治見アトピッコ会』

---

こんにちは。「多治見アトピッコ会」です。

当会は平成元年に発足し、多治見市を中心とした岐阜県東濃地域周辺に住むさまざまなアレルギーを持つ子供たち(0歳~成人)とその親で形成され、現在30組の会員がいます。会費は年間1400円(会報郵送希望者は2000円)です。

主な活動内容は、定例会(9回/年)、会報「ぶうわ」の発行(4回/年)、給食試食会、クリスマス会です。また、今年度はアレルギー支援ネットワーク理事の青木好子先生を講師に料理教室を行いました。一般の方にも多数参加していただき、大変好評でした。

さらに今年は子供の年齢別にグループ分けをして、グループごとに例会を行うという企画をしました。乳幼児、園児、小学生、中学生以上に分け、中学生以上のグループは親だけのランチの会を企画しました。子供たちも大きくなり、なかなか普段の定例会に参加していただいていたので、まるで同窓会のような感じだったようで大変好評でした。

発足して今年で20年です。働くお母さん方が増えたことや子供の年令の幅も広いこともあり、なかなかたくさんの方の会員さんが参加できるような企画ができないのが現状です。

今後もアレルギーで悩んでいる方々にとって癒しの場になるような会にしていきたいと思えます。

---

## 5. 賛助会員からのメッセージ 『株式会社 杉生』

---

賛助会員の株式会社杉生（すぎしょう）です。

当社は、愛知県新城市の製材所のメンバーが集まってできた会社で、奥三河でとれた木材を加工したり、無垢の家具を製作しています。

杉のシングルベッドは、アレルギー支援ネットワークさんと共同開発しましたので、専用マットとサイズもぴったりで。ベッドには三河杉の無垢材を使用し、接着剤を使わず、また簡単に組立てができるようにしました。基本のご注文をいただいてからおつくりしますので、お客様のご希望に合わせてデザイン・サイズ等の変更もできます。

そのほかにも学習机、棚、テーブルなどの家具の製作しておりますので、お気軽にお問い合わせください。アレルギーでお悩みの皆様に少しでもお力になれるよう、できる限り対応させていただきます。

杉生では、「森は、未来からのあずかりもの」という言葉を大切に活動してきました。地球温暖化の進行が深刻化している中、森の果たす役割というものが大変注目されています。できるだけ近くの山の木を使って家をつくってほしい。それだけで、輸送にかかる膨大な量のガソリンを減らせます。また木材を使っただくことで、山が手入れされてどんどん健康な状態になるのです。私たちは様々な物質に囲まれて生活していますが、木材は人間にとって、快適で安心とやすらぎを与えてくれる優れた物質です。新築・改装をお考えの方は、一度当社にお問い合わせください。柱・梁材から見えないところの下地材、壁板・床板、棚板、建具・家具にいたるまで、すべて三河材で揃えることができます。

当社のホームページはこちらからどうぞ

<http://www.i-chubu.ne.jp/~sugishou>

---

## 6. 事務局の窓辺から

---

「めいきん生協のくらしとアレルギーを考える会」で活動している森です。2007年の第2期アレルギー大学のお手伝いに参加して以来、もっと知りたい、もっと聴きたいという思いから、アレルギー支援ネットワークの事務局のスタッフの仲間に入れていただくことになりました。時々、頓珍漢なことを言いますが、よろしくお願ひします。

---

## 7. 2008年「第3期アレルギー大学」日程の変更など（最新版）

---

**1.次の講座・実習の日程が決まりました(変更なども含む)。**

○三重県

初級 7実習－初級 6月1日(日)午前・午後 森谷尚子

○静岡県

初級 13発達とアレルギー－初級 7月20日(日)午前 小川雄二

(予備日 7月6日(日)午前)

中級 17 発達とアレルギー - 中級 7月20日(日)午後 小川雄二

(予備日 7月6日(日)午後)

(5月末までに確定となり、変更の場合はご連絡します)

○愛知県

初級 24 発達とアレルギー - 初級 9月6日(土)午前 小川雄二

(予備日 9月14日(日)午前)

中・上級 32 発達とアレルギー - 初級 9月6日(土)午後 小川雄二

(予備日 9月14日(日)午後)

(5月末までに確定となり、変更の場合はご連絡します)

初級 20 医学 - 初級 7月6日(日)午後 山北高志

初級 25 実習 - 初級 8月9日(土)午前・午後 青木好子

初級 26 実習 - 初級 8月10日(日)午前・午後 青木好子

初級 27 実習 - 初級 8月23日(土)午前・午後 青木好子

中・上級 29 医学 - 中級 8月24日(日)午後 山北高志

上級実習 35 実習 - 上級 11月8日(土)午前・午後 高木瞳・青木好子

上級実習 36 実習 - 上級 11月9日(日)午前・午後 高木瞳・青木好子

特別 37 特別講座 9月7日(日)午後 講師は未定

特別 38 特別講座 9月7日(日)午前10時～ 宇理須厚雄

特別 39 特別実習 8月26日(火)10時～14時 犬飼尚子

**2. 次の講座の会場が第6会場から第8会場に変わります。**

愛知県 初級 18 医学 - 基礎 7月5日(土)午前

愛知県 初級 20 医学 - 初級 7月6日(日)午後

愛知県 初級 22 医学 - 初級 7月5日(土)午後

【第8会場】愛知産業貿易館(西館第3会議場)

〒460-0002 名古屋市中区丸の内3-1-6 TEL 052-231-6351

**3. つぎの講座を新たに加えます。**

愛知県 特別 41 特別講座「学校・園のアレルギー事故にどう備えるか」

9月7日(日)午後 講師は未定 第6会場

愛知県 初級 42 調理の実際と応用「アレルギー対応での調理のすすめ方」

7月6日(日)午前 青木好子 第8会場

《お問い合わせ》

NPO 法人アレルギー支援ネットワーク事務局

アレルギー大学担当 園木

e-mail : sonoki@alle-net.com

Tel/Fax : 050-1369-8790

-----

## 8. ホームページのお知らせから

---

### A) 最新版アレルギー大学開講のお知らせ

### B) 「ぜん息」症状のある方へ モニター調査にご協力ください

[http://www.alle-net.com/blog/event/2007/11/post\\_17.html](http://www.alle-net.com/blog/event/2007/11/post_17.html)

### C) 「防災・救援ネットワークシステム」への登録のお願い

[http://www.alle-net.com/blog/event/2007/11/post\\_18.html](http://www.alle-net.com/blog/event/2007/11/post_18.html)

---

## 9. ボランティア・スタッフ募集

---

ボランティア・スタッフを募集します

《アレルギー支援ネットワークでは、ボランティア・スタッフを募集しています》

・パソコン(ワード、エクセル、アクセス、お絵かきなど)が得意な方

・イラストなどを描くのが得意な方

・何でもやってみたいなという方

・イベント、フェアなどを手伝ってくださる方

まずは、ご連絡ください。お待ちしております。

詳しいことは、事務局までお問い合わせください。

【問い合わせ】NPO 法人アレルギー支援ネットワーク 事務局 (担当：中西)

FAX : 0564-55-5702            e-mail : info@alle-net.com

---

## 10. アレルギー支援ネットワーク一般会員募集します

---

《アレルギー支援ネットワークでは、一般会員を募集しています》

詳しくは、<http://www.alle-net.com/>

「支援ネットについて」の「会員の特典・入会書」をお読みください。

【問い合わせ】NPO 法人アレルギー支援ネットワーク 事務局 (担当：中西)

FAX : 0564-55-5702            e-mail : nakanishi@alle-net.com

---

★皆さんのお近くで、アレルギーに関心、興味をお持ちの方、アレルギーでお悩みの方がいらっしゃるようでしたら、「アレルギー支援ネットワーク・メールマガジン無料登録」をご紹介ください。

★メールアドレスの変更や、このメールマガジンに関するお問合せは、[asn-mailmagazin@alle-net.com](mailto:asn-mailmagazin@alle-net.com) (担当：園木) までお願いします。また、今後、アレルギー支援ネットワークのメールマガジンを希望されない方は、お手数ですが、件名に「配信停止希望」と書いてメールをお送りください。(メールマガジン配信準備の都合上、配信停止手続きと行き違いでお届けする場合がございますが、ご了承ください。)

★このメールマガジンのメールアドレスには、返信はできません。ご注意ください

い。

★メルマガの転載について

無断転載・転送を禁じます。アレルギーの会などが活動で使用する場合は、事務局担当(園木)sonoki@alle-net.com までお尋ねください。

-----  
★会員のみなさまからのご要望、お便り、アレルギーについての疑問などお寄せください。

-----  
NPO 法人アレルギー支援ネットワーク

◇事務局◇ 444-0802 愛知県岡崎市美合町三ノ久保 13-3, 103

▽TEL/FAX : 0564-55-5702                      ▽E-mail : info@alle-net.com

☆◆-----◆☆