

feeling

SPecial Dialogue

医師 × 患者 _{特別対談}

子どもの乾癬、ご存じでしたか?



秋田大学大学院医学系研究科·医学部 皮膚科学·形成外科学講座

野口 奈津子 先生



患者さんの保護者、あきた乾癬友の会 高岡 千菜美 さん

02 ··· Special Dialogue

秋田大学大学院医学系研究科·医学部 皮膚科学·形成外科学講座 野口 奈津子 先生

患者さんの保護者、あきた乾癬友の会 高岡 千菜美 さん

子どもの乾癬、ご存じでしたか?

06 ··· Doctor Interview

小林皮膚科クリニック 院長 乾癬の会(北海道)相談医 小林 仁 先生

患者会との歩み

07 ··· Comic Essay

feeling Vol.9

Index

漫画: 桜饅頭(佐藤 唯華 さん) 監修: あたご皮フ科 副院長 江藤 隆史 先生

「ゆっくり歩こう」

09…LIFE食[EAT]

美容 抗酸化料理研究家 常田 知里 さん

少しの工夫で、 おうちご飯も 栄養バランスのとれた カフェ気分に!



の特徴や症状、治療を通して感じたことや悩みごと 千菜美さんと主治医の野口奈津子先生に、小児乾癬 あります。今回は、膿疱性乾癬の息子さんをもつ髙岡 きる治療薬も違うなど押さえておきたいポイントが と成人では乾癬の臨床像や合併症は異なり、使用で まれに膿疱性乾癬などを発症します。そして、小児 思いますが、小児でも尋常性乾癬や滴状乾癬、また 乾癬といえば中高年の病気というイメージがあると などについてお話しいただきました。

小児乾癬について

の乾癬では、上気道感染や、溶連菌感染後に発症増 にも乾癬の病変が認められる頻度が高いです。小児 と同様に外用療法が第一選択となります。 することが重要です。小児の乾癬では、臨床像が成 認められることも多く、病巣感染の有無をチェック 悪することも多いです。扁桃炎の合併や副鼻腔炎が 位に皮疹を認めるとともに、手のひら、足のうらなど 疹は小さいことが多く、鱗屑が少ないとされます。ま 野口先生:小児の尋常性乾癬では、成人に比べて皮 して組織検査をおこなうことがあります。治療は成人 人と異なることから診断は難しく、皮疹の一部を採取 た、成人と同じように頭・肘・膝などの乾癬の好発部



秋田大学大学院医学系研究科 · 医学部 皮膚科学·形成外科学講座



千菜美 さん

り返して症状が継続するようなら、乾癬を疑うきっ カビなどの感染症とは違い、塗り薬でも治らない、繰 の結果、膿疱性乾癬と診断しました。一時的な湿疹や 皮疹の一部を採取して病理検査をおこないました。そ れです。症状は悪化して皮疹の範囲が拡大したため、 る患者さんは、当院の皮膚科では、小児では非常にま 野口先生:髙岡さんの息子さんのような症状を訴え

かけになることを知った貴重な経験になりました。



口先生にはそのときからみていただいています。

塗っても軽快せず、小児科から皮膚科を紹介され、野 やびらんがみられるようになりました。ステロイドを のですが、これで一安心とはいかず、生後5か月を過ぎ 院に転院し、酸素吸入なしでも過ごせるほど改善した 児科に入院しました。その後、秋田大学医学部附属病 髙岡さん:三男が生後すぐ肺の病気で市立病院の小

るころから皮膚の擦れる部分や耳の後ろなどに、皮疹

皮疹やびらんができていた。

気がついたら

03

野口 奈津子 先生



をお勧めしたいと思います らった方が良かったし、内容をメモしておけば、忘れて 最初から先生や看護師さんに順序だてて教えても じ乾癬患者さんたちから教えてもらいました。やはり 薬は上からポンポンと塗る方が良いことを、先生や同 込むのか擦り込まないのかもよくわからない。結局、 分けるのも大変。薄く塗るのかたっぷり塗るのか、擦り 度によって塗り方は変わるし何種類もある薬を使い いざ自分でやってみるとうまく塗れない。部位や重症 しまっても思い出せるので、読者の方にはメモすること

主な症状は、顔が丸くなる、体幹を中心とした肥満、筋力が増え、体内のホルモンバランスが崩れることで起きる。 が衰える、皮膚が薄くなる、などである。 ※[クッシング症候群]体内でコルチゾー

塗られることを嫌がります。飲み薬にしても苦くて

飲みにくいのでこれも嫌がります。痛いところに薬を

す。外用剤はベタベタするので、子どもは全身に薬を どありましたが、治療では薬の塗り方もそのひとつで にも注意が必要です

髙岡さん: 乾癬と診断されてから大変なことは山ほ

です。また、小児は体表面積が小さく外用量の制限 高カルシウム血症などの全身性副作用に注意が必要 が良いので、外用剤の局所的副作用や、ステロイド外 第一選択になりますが、小児は皮膚が薄く経皮吸収 じようにステロイド外用やビタミンD3外用療法が 状態を長く保つことはできます。治療法は成人と同 られており、長いお付き合いになる病気ですが、良い

用によるクッシング症候群(※)、ビタミンD3による

野口先生:乳児期から乾癬を発症することは珍し

薬の塗り方については、入院しているときに看護師さ

んが塗っているのを見聞きして覚えたつもりでしたが、

塗るときはビクビクもので、アニメを見させたりゲー

ムをさせたりして機嫌をとりながら塗っています。

く、特に膿疱性乾癬はまれな病気です。髙岡さんが

気落ちしたのも無理はないと思います。治療薬は限

クを受けました。

クを受け、小児の膿疱性乾癬について調べたところ、 で、病気とは長く付き合うことになると言われショッ ました。ところが治療法は基本的に塗り薬と飲み薬

よくある皮膚病ではないことがわかり、さらにショッ

の病気か全くわからず、すぐに退院できると思ってい

髙岡さん:野口先生から「かんせん」と言われても何

薬ひとつ塗るのにも一苦労。

04

ので、調整しながら治療を進めていく必要がありま に感染症の有無について相談するようにしています。 たいですね。熱が出たときはそれが皮膚の症状による 師や看護師に確認をとりながら習得していってもらい す。保護者の方としては気になると思いますので、医 野口先生:小児では外用薬による副作用が出やすい ものか、その他の感染症によるものか、小児科の医師

気を配る日々。身体と心の両方に

髙岡さん:日常生活における注意としては、まず食

野口先生:たしかに社会性を身につけるのは重要で の大切さを身に着けられるのか心配です 機会が減っていることです。様々な人と協調すること 定多数の人と上手に距離感を保ちながら行動する いるのは、家族以外の人と接触する機会が減り、不特 一定の運動をするのは難しいですね。あと気になって は制限されています。運動量は限られ、毎日のように 疫抑制剤服用中により感染症対策で保育園への登園 理しています。運動は適度を心がけているものの、免 て作ります。ステロイドによる食欲増進も要警戒で 生活。肥満は避けたいので脂を控えバランスを考え 1日に摂るカロリーを考えながら総合的に食事を管

あるでしょうし、団体行動を経験するのも大切な す。子どもどうしのコミュニケーションの取り方が

いつも前向きを心がけて。

はやっていけるのだと思います。 遊んできます。家族の理解が得られているから、うち 兄たちは弟に自然に接しており、友人が遊びに来て けどうつらない病気だよ」ときちんと教えています。 めるため、兄たちには「ボツボツができて皮がむける も、友人にきちんと説明していますし、一緒に仲良く なっています。また、兄弟間でも弟に対する理解を深 ていますから、どちらかがいなくても困らないように 髙岡さん:夫とは息子の病気について情報を共有し

は明るく前向きな印象を受けますが、何か秘訣があ 野口先生:今のように人と人の接触が制限されてい るのでしょうか。 らしいことだと思っています。ご家族も含めて髙岡家 んのご家庭のように皆が協力的なのは、本当に素晴 る状況下では、家にこもりがちになりますが、髙岡さ

ごとを通して、病気にまつわる患者さんのさまざまな ことについて教えていただいています。そして教えて 野口先生:私たち医師は、患者さんの困りごとや悩み す。それは「人生の半分以上は笑っていよう」です。 は、「落ち込んでいても仕方がない、何も変わらない、 高岡さん:肺の不具合で入院し、それが良くなってい た。私には自分を前向きにするための言葉がありま それなら前向きにしよう」と考えるようになりまし 乾癬の患者会に入っていろいろな情報に接してから たら今度は乾癬。それはすごくショックでしたけど、

> ながら診療をできればと思いました。 標にむけて進んでいきたい…そんなことを心に刻み いただいたことについて、一緒に解決策を考え治療目

> > 05





いただきました。 中から印象深い出来事についてお話し また相談医として会を裏から支えて げた北海道。その設立に深くかかわり、 全国に先駆けて乾癬の患者会を立ち上 きた小林 仁先生に、患者会との歩みの

乾癬の会(北海道) 設立から29年目を迎えた

Doctor Interview

歩み

患

者会との

相談医としてかかわってきた私としても ります(2021年9月時点)。設立から 会員数430名を数えるまでに至ってい 話し合える場を作りたい」という患者 感慨深い想いです。 ます。また、全国では24の患者団体があ 4月に札幌市で設立されました。今では さんたちの声を反映して、1992年 乾癬の会(北海道)は、「みなが悩みを

現在、乾癬の会(北海道)は、学習講演会、 に取り上げたいと思います。 より深めた「豊富温泉湯治ツアー」を中心 ていますが、今回は患者さん同士の絆を 湯治ツアー」など、さまざまな活動を行っ 講演会、交流会、会報誌の発行、「豊富温泉

小林皮膚科クリニック 院長 乾癬の会(北海道)相談医 小林 仁 先生

> 豊富温泉ツア 思者さんの絆を強くした

設立された当時、患者さんから「豊富温泉 含む肌にやさしい温泉です。乾癬の会が 日本の最北端にある豊富温泉は、油分を



「豊富温泉湯治ツアー」が始 は乾癬の症状を改善する」 朗報でした。乾癬について れるのは患者さんにとって 目を気にしないで湯に浸か 湯治専用の浴室があり、人 まりました。豊富温泉には 善したため1993年から 患者さんの皮膚の状態が改 という話しを聞き、訪れた

を感じました。また、「豊富温泉湯治ツ 離が縮まり、より絆が強くなっていったの んな3日間を通して、患者さん同士の距 でリラックスしながら元気をもらう。そ 合わせてゆっくり ―」は、私にとっても患者さんと膝を突 と乾癬について語り

> めて乾癬の会(北海道)から学びました。 適切な医療を行う事の大切さについて、改 内面を良く知り、それぞれの患者さんに は大きな収穫でした。患者さんの生活や 持ちをより身近に感じることができたの ました。治したいという患者さんの強い気 の本音や日常に触れる貴重な機会となり 合い、日常の診療では得られない患者さん

相互コミュニケー 患者さんと医師の ション時代

970年代初頭に医学を学び、医師に なり四十余年。乾癬の治療は大きな 進歩を遂げました。しか

患者さんも医療に 望や目標を共有し、 者さんと医師で希 に施す医療から、患 す。医師が患者さん 変わってきていま の関係性も大きく い患者さんと医師 し、それと同じくら

を積み重ね、患者さんの生活の質を高め は特別なことではありませんが、これら と考えています。ここにご紹介したこと ミュニケーション時代」の先駆けとなった して、患者会が「患者さんと医師の相互コ

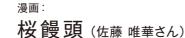
参加する時代になっ







締め付けが きつかったり、 刺激的な素材で 悪化するのは、 あるある!



肌にぴったりしたインナーや、モコモコ裏地のあたたかなウェアで冬の寒さ対策は、肌に刺激になってケブネル現象と呼ばれる乾癬の悪化につながります。肌に直接触れる素材は、刺激の少ない綿などでゆったりしたものを選びましょう。その上にモコモコもいいでしょうし、おしゃれなダウンをしっかり着て寒さ対策を。黒色調のジャケットや上着も、ふけが多い方は気になります。思い切ってちょっと派手なラメ入りはどうでしょうか? 鱗屑が床に落ちるのを気にされる患者さんは、ズボンの裾だけ足首に密着させて、鱗屑が友達の家などで落ちないように工夫している方もいました。でもやっぱりしっかり治療して、そんな苦労しないで済むようにしたいですね!



漫画監修:あたご皮フ科 副院長 江藤 隆史 先生

COMIC ESSAY

ゆっくりが。こう輪を繋がいな





07

 08



少しの工夫で、おうちご飯も 栄養バランスのとれたカフェ気分に!



美容 抗酸化料理研究家 常田 知里 さん

家族の健康と美容をテーマに、誰でも簡単に作れる ことにポイントを置いた料理教室が大好評。

ご自宅で食事をする機会が増えて、毎日メニューを考えるのが大変、栄養が 偏りがち、気分を変えたいなど、悩みを抱えている方も多いのではないでしょ うか。メニューに変化をつけたい、料理の手間を省きたいという時は、お総菜 など出来合いのものを買ってくるという方法もありますが、それはコストの 問題が気になりますよね。しかし、自宅でも盛り付け方や調理を少し工夫す るだけで、カフェに行った時のようなおしゃれでヘルシーなプレートご飯を作 ることができます。楽してカフェのようなプレートご飯をご自宅で作ることが できたら、食事をもっと楽しもうという気持ちにつながっていき、それによって バランスの良い食事管理に取り組んでいけるのではないでしょうか。

> ご飯はおわんで丸い形を作って しっかり整形

暮らしをちょっと心地よく するために、視点を少し 変えてみませんか?

炊飯中の待ち時間を利用して、 スープとデザートのもう一品を追加で、満足度アップ!

✓ スープはつぶすだけのポタージュで



箸休めにもう一品欲しい時にうれしいのがスープですが、 ご自宅で作るとなかなか味が決まらないという悩みも。そん な時は煮た野菜を麺棒でつぶして野菜のうま味や食感を しっかり融合させ、仕上げに豆乳を入れると味が調和され、 牛乳よりもカロリーや脂質が抑えられます。野菜をつぶした ポタージュスープにすると、食べた満足度もアップします。

蒸し煮野菜のつぶつぶポタージュ

■材料(4人分)

玉ねぎ:1/2個 水:150ml 豆到::200ml にんじん:1/2本 塩:小さじ1弱

さつまいも:1/2本 こしょう:少々

■作り方

①玉ねぎは1/8くし切りに、

にんじんとさつまいもはピーラーで皮をむき1cm厚さに切る。

②フタのできる鍋に①と水、塩、こしょうを加え、

フタをして弱火で20分加熱する。

②麺棒やマッシャーで野菜を粗くつぶし、豆乳を加える。 温、冷、好みの温度でいただく。







豆乳を加えて完成

✓ ワンプレートのポイントは区切り

カフェで食べるワンプレートランチはとてもおいしそうで、 栄養バランスも考えられていますよね。そんなカフェプ レートが、少しポイントを押さえるだけでご自宅でも手軽に できます。また、さつまいもをかぼちゃに変えたり、きゅうり をブロッコリーに変えたりと具材を変えるだけで違うメ ニューにアレンジできて楽しめます。ワンプレートにすると、 どうしても食材が重なってぐちゃっとした印象になりがちで すが、小鉢で区切りを作ったり、ご飯はおわんで整形して から盛り付けるなど、食品ごとの境目をきちんとつけるだけ でおいしそうに見えます。また、"食べながら混ぜる"という 発想で、プレートの上にはあえて素材ごと分けて並べ、食べ る人の好みでお皿の中で混ぜながら食べるようにすると、 見た目の印象がカラフルでスッキリしたイメージにできます。 はじめから混ぜたものを盛り付けると、どうしても散らかった 印象になってしまいます。そして、何より手軽さも大切!今回 はご飯を炊く時に炊飯器の中で具材も一緒に加熱するの で、炊飯中は待つだけです。

☑️ 炊飯と調理が 同時にできるからラクラク

■材料(2合分)

雑穀米:大さじ2

水:2合+大さじ2

②雑穀米と水を加え、

常温で20分~30分おく。

※コブサラダを同時に作る場合はこちら

20分~30分おいて炊く おわんで整形する

白米:2合

■作り方

①白米を洗う。

③炊飯する。

おかずもラインを作って

並べるときれいに見える

✓ デザートには低糖質のオートミールで作るチュイール



カフェでランチをした時に満足気分を満たしてくれるのが デザートです。しかし、自宅で作るとなると面倒だし、カロ リーや糖質も気になるところ。そんな時におすすめなのが オートミールをプロセッサーで粉砕して粉として利用し、材 料と混ぜ合わせて焼くだけのチュイールです。ナッツやド ライフルーツを一緒に混ぜれば味のアクセントにもなり、 さらにオリゴ糖を使用すれば糖質も減らすことができます。

オートミールのチュイール

■材料(直径4cm×20枚分)

オートミール:230ml (100g) 水:大さじ4(60g) ナッツ類:大さじ2(20g) オリゴ糖:大さじ2(40g) ドライフルーツ類:大さじ2(20g) オリーブオイル:大さじ2(24g)

①オーブンを170℃に予熱しておく。

天板にクッキングペーパーを敷いておく。 ②オートミールをフードプロセッサーで粗めの粉状にし

ボウルに移す。 ③ナッツ、ドライフルーツを5mm角程度に切り、②に加える。 ④水、オリゴ糖、オリーブオイルを加え、スプーンでよく混ぜる。

170℃のオーブンで20分~25分焼く。

⑤スプーン2本で丸く薄く広げ、









■材料(2人分)

さつまいも(細め):1/2本 (黒米、赤米、キヌア、等) 卵(L玉):1個

鶏肉(好みの部位で):100g きゅうり:1/2本

隣に並べる具材の色や食感は

なるべく違うものに

赤玉ねぎ:適量 ミックスビーンズ:適量 ベビーリーフ:適量

炊飯器コブサラダ

オリーブオイル:小さじ1/2 ドレッシング:亜麻仁油、レモン汁、 にんにくチューブ、

塩、こしょう 各適量 塩:小さじ1/5

■作り方

①さつまいもは1cm厚さの輪切りにする。卵はラップ(小)で包む。

- ②鶏肉は2cm幅に切る。広げたラップに乗せ、塩とオリーブオイルを振ったら包む。
- ③炊飯前の炊飯器に、写真のように①②を並べ入れて炊飯する。
- ④炊飯後、さつまいも、卵、鶏肉を取り出す。きゅうり、赤玉ねぎも含め全て1.5cm角に切る。
- ⑤皿にベビーリーフと④の材料を盛り付ける。 ★好みでドレッシングを添える。









さつまいも、卵、鶏肉を米と一緒に炊く 炊飯後に材料を取り出す

こんにゃくのピンチョス3種

■材料(2人分)

板こんにゃく: 1/2枚 黒ごま、白ごま: 各適量 A:しょうゆ 小さじ1、 焼きのり: 適量

みりん 小さじ1

(しょうゆとみりんは合わせておく)

- ①板こんにゃく1/2枚は熱湯で約1分ゆで、2cm角に切る。
- ②中火に加熱したフライパンで転がしつつ全面を焼く。
- ③Aを回しかけ、火を止める。こんにゃくの全面に味をなじませる。
- ④こんにゃくの表面に黒ごま、白ごまを付ける。 焼きのりは2cm幅に切って巻き付ける。







焼きのりやごまを付ける ピックを刺して完成