

会員の声

医学功労賞を受賞しての想い

岩国市医師会 毛利 久夫

この度、山口県医師会医学功労賞を受賞いたしました。これもひとえに岩国市医師会をはじめとした多くの方のご理解の賜物として、また、当院スタッフの協力にも感謝いたします。

さて、今回の受賞となったのは、実地医家で経験するインフルエンザを始めとする各種感染症の観察研究にあります。小生にとっての観察研究の原点を考えてみますと、1970年代卒業前後にさかのぼります。それは肝炎ウイルスの黎明期にあたります。当時は肝炎を引き起こす正体が解明されておらず、もっぱら観察研究が中心となっていました。その中でも当時、大阪医科大学の大林先生が長年の肝炎外来で、実地医家の目線で肝癌肝硬変家系の存在を指摘したことにあります。実に2～3世代にわたっての身を粉にしての患者さんとのやり取りであったであろうと推測されます。その流れから、どうも母系を通じて病原体が継承されているのでは？考えました。ほぼ同じくして医学分野に免疫学的手法、抗原抗体反応がイノベーション技術として登場してきました。その手法を使って民族遺伝学的に血清解析しようとするブランバークがいました。彼は世界各地から血清を集め、頻回輸血を受けた血友病患者血清との間で抗原抗体反応を確かめ、たまたまオーストラリア原住民に高率に認められる特異抗原をオーストラリア抗原として発表いたしました。その後、日本で大河内先生がオーストラリア抗原陽性血液を輸血すると、血清肝炎を引き起こしやすい事を、プリンスもほぼ同時期に血清肝炎患者血清で同抗原を認める報告を行っています。それら報告を契機に、B型肝炎ウイルスの発見につながっていききました。この抗原が現在のHBs抗原として使われています。ここからB型肝炎ウイルスの人間社

会における動態が明らかにされ、大林先生らの推察どおりにこのウイルスは母子感染を通じて種の温存を図っていたことが判明したのです。当時医師として駆け出しの身でしたが、キャリア、持続感染の大半がこの母子感染で成立しているものばかり思っていました。しかし実態は、母子感染以外のルートで倍近くが感染していることに、それが戦後医療の活発化に伴うものと知り頭を打ち付けられました。このようにB型肝炎ウイルスは歴史文化に裏付けられた生活習慣の中に巧妙に入り込んで種を存続させてきた様をみせつけられたのです。それを解きほぐすべく母子感染、医療内感染対策が開始されたのです。当時の武見日本医師会長も由々しき事態として「国民病」の名のもと医療対策の音頭を取りました。

その後技術革新はさらに進み、抗原抗体反応から遺伝子工学の時代になり、遺伝子を増幅させるPCR技術がKマリスにより開発されました。この技術で遺伝子探索が可能となり、ウイルス量の少ないC型肝炎ウイルスの全貌をとらえることができたのです。このように肝炎ウイルスの解明には地道な観察研究の上に技術革新が相まって進展を遂げたのです。

そのころ私は小児科医院を開業いたしました。勤務医時代の母子感染を中心としたB型肝炎ウイルスキャリア外来と違って、開業小児科で取り扱うのは急性感染症が大半です。とりわけインフルエンザ診療は時同じくして迅速診断キットと治療薬登場に遭遇し、これまでの曖昧模糊としたインフルエンザ様疾患からインフルエンザ型別診断が可能となり、観察対象には願ってもない環境となりました。それに毎年の流行期を必然的に迎えます。とにもかくにも毎シーズンのデータの積

み重ねで何かが見えてくるのではないかという思いで2004年来、当院外来経験例をまとめてきました。

ご承知のように、インフルエンザウイルスはRNAウイルスに属し、B型肝炎ウイルスのDNAウイルスに比べ変異が問題となります。その中でも型別、亜型別ごとに変異が微妙に異なる性格があり、変異ごとに対人免疫系とのせめぎあいでの流行の大小をかもし出しています。その型別亜型別変異、出現リズムもおぼろげながら見えてきています。ただこの変異、当初思っていた以上にわれわれの免疫系に怪人20面相のごとくなりすまし侵入、翻弄し続けています。ただ、演じているのはまぎれもなく同一人物であり、いずれかはその真髄を制する日がくることを夢見ながら、これか

らも実地医家の目線でインフルエンザ流行に対峙していきたくと考えています。

最後になりますが、私の脳裏に、ガラス板上の寒天ゲル内の沈降線、抗原抗体反応が新鮮な感覚で蘇って参ります。それは現在の迅速抗原検査のラインに匹敵し、疾病をあからさまに描出してくれます。そこから新たな観察の眼が出てまいります。

この度は名誉ある医学功労賞をいただき、有難うございました。

閑話求題

萩魚

萩市 若松 研弥

学生時代、釣りはまりました。卒業してからは気軽に誘える相手も時間もなくなり、徐々に遠のいていきました。それでも魚への愛は変わらず、食を通じて魚に触れ合うことを楽しみにするようになりました。現在住んでいる萩は魚が大変美味しいところで、魚好きの私には大変恵まれた環境にあります。引っ越してきて数年、最近では魚屋さんに並ぶ魚を見て季節を感じるようになりました。ほんの一例ですが、春は冬頃からとれるメバルが大きくなり、早春にはシロウオがこの時期限定で食べられるようになります。夏にはアコウにズメダイなどが盛期を迎え、これらのラインナップが春からの魚とともに暑さを和らげてくれます。秋になるとカツオやクエなどが並ぶようになり、魚もより一層美味しい時期に入ります。冬は言わずと知れたフグに何といても天然のクロマガロです。冷凍ものとは桁違いのおいしさです。季節の移ろいを魚に感じて、また敬意をもって魚屋さん巡りをしたいと思います。

