

No. 8

2024/4/25

小野友道の

お節介な戯言

お好み焼きの粉袋は冷蔵庫に



アナフィラキシーでもう一つ、是非、お話しておきたいと思います。皆さんは小麦粉などのお好み焼き粉を用いて、お家でお好み焼きを作ることがありますね。袋を開けた後、残った粉は冷蔵庫に保存されていますか。まさか袋を簡単に封して、あるいは缶などに入れて室温に置いてませんか。もしそうであったら是非ぜひ冷蔵庫に入れてください。室温保存では、粉が、主に小麦粉でしょうか、大好物のダニが袋に潜り込み、どんどん増殖します。何百万匹にアッという間に増えてくるのです。ですから次にお好み焼きを作るときには「ダニ入りお好み焼き粉」になっています。

ある母娘、夜食でお好み焼きを作りました。テレビを見ながらおいしくできたお好み焼きを二人で楽しく食べました。しばらくして、お母さんがムズムズとかゆみを覚えました。見るとひどい蕁麻疹が生じてきました。唇も腫れて、そのうち少し息苦しくなり、恐ろしくなって病院に直行しました。幸い救急処置で助かりました。アナフィラキシーショックの診断でした。時間の勝負でした。危ないところでした。その後アレルギー検査をしました。その結果、小麦ではなくダニに強く反応が見られました。病院に持参した粉を顕微鏡で見てもらうとダニが無数にいたのです。ダニアレルギーによるアナフィラキシーでした。そうです、アナフィラキシーショックの症状の多くは蕁麻疹です。蕁麻疹が出ないか、気分はどうかなどアナフィラキシーの予防のための15分をコロナワクチンのとき皆さん経験済みですね。

以前、北海道ででしたか、そばアレルギーの小学生、いつも厳重にそばを避けていたのですが、ある日、給食にそばが混ざっていたことを先生も本人も気づきませんでした。蕁麻疹が出て、慌てた先生はすぐ帰りなさいと小学生に帰宅を促し、小学生は急いで走って帰りながら、とうとう途中で倒れて命を失ったのです。走ったことでアナフィラキシー反応が加速されたのです。急に蕁麻疹が出現したら、誰かに病院などに連絡を頼み、静かに寝て待つことです。