

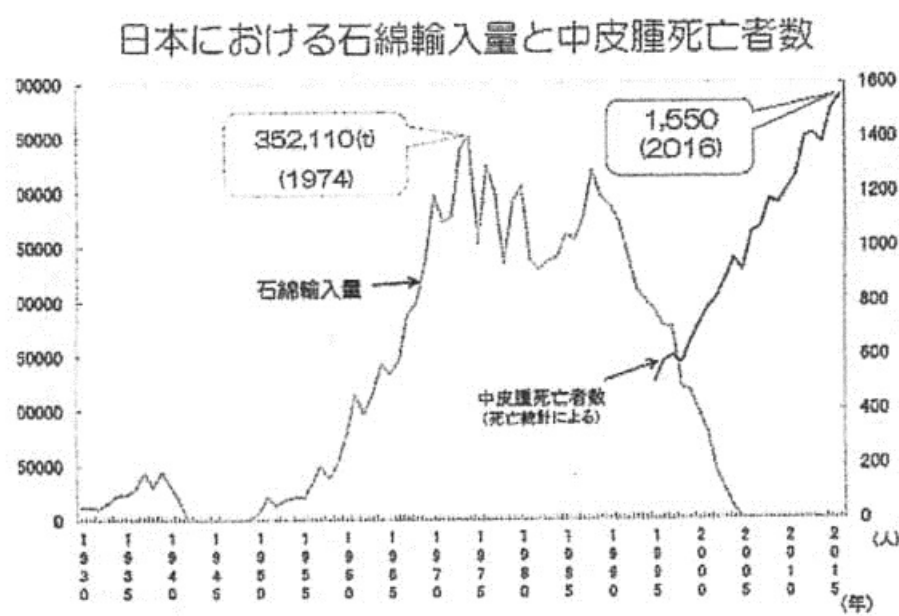
中皮腫

胸部や腹部の臓器は、それぞれ胸膜・腹膜という膜で包まれています。この膜には「中皮細胞」が一列に並んでおり、この細胞から発生するがんを「中皮腫」といいます。今

回は、「中皮腫」について、厚生労働省の中央じん肺診査会で会長を務めるアスベスト疾患研究・研修センター（岡山市南区）の岸本卓巳所長に聞きました。



岸本卓巳所長



潜伏期間は約40年

「石綿」は、繊維状の天然鉱物で、クロソドライト、アモサイト、クリンタイルなどの種類があります。燃えにくく、加工しやすいことなどから、かつては、建物の断熱材や防火材として大量に使用されてきました。この石綿にさらされて（ばく露によって）生じるのが「中皮腫」です。石綿は、非常に発がん性が高く、わが国では、2006年に全ての石綿

およびその製品の使用が禁止されています。戦後の経済成長に伴い、石綿の輸入量が最も多かったのは1974年のことです。2003年から2008年に中皮腫で死亡した症例が職業が明らかになった962例のうち職業性石綿ばく露が疑われる824の症例では、建設作業、造船所内での作業、配管作業などの職種に従事していた人の頻度が高くなっています。石綿のばく露から中皮腫発症までの潜伏期間は20～50年、平均で約40年

石綿アスベストによる悪性腫瘍

鑑別診断が非常に難しい疾患

胸腔鏡で生検を行う

中皮腫は、「上皮型（約60%）」、「肉腫型（約20%）」、「上皮型と肉腫型の混在する二相型（約16%）」に分類されます。また、腫瘍の発生する場所によって「胸膜中皮腫」「腹膜中皮腫」「心臓中皮腫」「精巣鞘膜中皮腫」に分けられます。それぞれ、胸膜中皮腫であれば息切れや胸痛、咳、発熱など、腹膜中皮腫であれば腹痛や腹部膨満感など、心臓中皮腫であれば不整脈や息切れなどの症状が現れます。胸腔中皮腫の診断では、胸部エックス線、胸部コンピュータ断層撮影（CT）、胸部磁気共鳴画像装置（MRI）などの画像検査に加え、胸

水の貯留が認められれば「胸水穿刺」を行い、胸水のマーカーの測定や細胞診を行います。また、胸膜の腫瘍性肥厚が認められれば、CTガイド下針生検を行います。ところが、こうした検査を行っても、肺がんや胸膜炎など、他の疾患との鑑別は非常に難しく、確定のためには胸腔鏡による胸膜生検を行い、その検体に特定の免疫抗体を散布して、色が染まるかどうかを確認する「免疫組織化学法」による診断が必須となります。

外科手術と化学療法

治療には①外科的切除②抗がん剤を用いた化学療法があります。かつては、腫瘍の切除が可能で早期例では「胸膜肺全摘術」という外科手術で、壁胸膜と肺、横隔膜と心膜の全てを切

健康



除していましたが、この術式は、完全切除率は高いものの、患者さんの負担が大きいものとなっています。そこで最近では、肺と胸膜を剥がし、肺を温存する手術が主に行われるようになってきています。肺を温存することで、予後の改善効果が見込まれており、治療成績にも差はありません。

化学療法は、シスプラチンとペメトレキセドの併用のみ有効性が認められます。他の薬剤による化学療法は効果が認められず、他のがん治療で行われるような放射線治療は痛み軽減のためのみ用いられます。

免疫療法などにも期待

シスプラチンとペメトレキセドの併用による効果がない場合の治療として、検討が進められているのが免疫療法です。これは、悪性黒色腫（メラノーマ）や切除不能な非小細胞肺癌などで使用される抗PD-1抗体の「ニボルマブ」が、日本での臨床試験で有効であるという報告が出ており、間もなく承認される見込みとされています。その他にも、新たな薬剤の開発、あるいは「抗体療法」「遺伝子治療」などの研究も進められており、診断・治療の進歩が期待されています。中皮腫症例の約8割は石綿ばく露が確認できるものの、残りの約2割は、ばく露歴が分かりません。また、建設作業に関わっていない場合でも近隣からのばく露の可能性なども考慮する必要があります。

8月は「食品衛生月間」

食中毒に注意しよう

8月は「食品衛生月間」です。カンピロバクター、サルモネラ、病原性大腸菌（O157等）など……これらが、食中毒の原因菌です。菌は35度前後で繁殖しやすいため、夏場に発症者が増える傾向にあり、この時期は特に注意が必要です。食中毒を予防するためには、菌を「付けない・増やさない・やっつける」の3原則を徹底しましょう。「付けない」は、小まめな手洗いが第一。肉、魚、卵などを調理する時は、取り扱う前後に必ず手指を洗いましょう。また、肉や魚を調理した後のまな板と包丁はよく洗うか、念を入れて熱湯消毒をしてください。野菜用と肉・魚用で別のまな板

と包丁を用意しておけば、さらに安全です。「増やさない」は、冷蔵や冷凍が必要な食材を、なるべく室温に置かないこと。O157の場合、室温でも15～20分で2倍に増えます。買い物をした後は、速やかに自宅に戻り、冷蔵庫に食材を入れてください。「やっつける」は、食材に火をよく通すこと。食中毒菌がいたとしても、中心部の温度が75度で1分以上加熱することで殺菌できます。そのほか、作り置きはしない。おにぎりを握る時は、使い捨て手袋やラップを使うようにしましょう。（フリーライター 大柴雅子）