

「アトピーと米の品種」

兵庫県立農林水産技術総合センター・農業大学校

元東京農業大学客員教授 渡辺和彦

1 米品種問題の発見の経緯

北海道米は従来まずかった、おいしい新しい品種「きらら 397」ができた、学校給食に使用した。その時、アトピーが北海道で急増した。それを今まで食べていた「ゆきひかり」に戻すと軽快した。「第一発見者は先生ですね」と私がたずねると、「いや、患者さんに教えていただいたのですよ」と、当時旭川で開院されていて、現在は札幌市の「長谷川クリニック」の長谷川浩先生が答えられた。クリニック内には「きらら 397」で生じる子供や大人の皮膚炎症状の写真が貼られていた。

2 札幌市内の一つの診療所で3カ月の検証で100人を超えた

「私の子供（当時幼稚園児）もアトピーになりました」。「翌秋には、学校給食に「きらら 397」が使われましたから、小学校に入学していた私の息子は、湿疹が再燃してしまい、担任の先生にお願いして、自宅から「ゆきひかり」の弁当をもって行きました」。長谷川先生はまた、後木建一先生（当時、札幌）に「きらら 397」のことを伝えた。後木先生のその後 3 カ月程度の検証で「ゆきひかり」に変えて軽快した湿疹患者数は、100 名を超えたそうだ。

3 北海道立中央農試と4名の医師の協力のもと研究（1996～2000年）

後木先生の講演を聴かれたり、育種した上川農試（旭川）から話を聞かれた道中央農試の柳原哲司さんが、長谷川先生（すでに札幌に転居）ら医師4名と5年間の研究をスタート。その成果は61頁の成績書としてとりまとめられているが、「ゆきひかり」以外の品種名はほとんど記載されていない。

4 皮膚炎症状を生じる米品種の特徴など

アレルギーを起こしやすい品種：きらら 397、あきたこまち、もち米、（コシヒカリ、ひとめぼれ）。アレルギーを引き起こしにくい品種：ゆきひかり、むつかおり、酒米、（ササニシキ、初雫、春陽、ただし、初雫はゆきひかりに劣る。（ ）内は当時の研究で明らかになっている品種で筆者追記。筆者結論：コシヒカリ系統の米品種（粳米）とモチ品種はアレルギー症状を起こしやすい。もちは、従来から知られていた。

5 米によるアレルギー症状の特徴

- ① 2種類ある。コメタンパク質によるものと、デンプン画分によるもの
- ② 「ゆきひかり」で軽快化するのは後者
- ③ 後者は、パッチテストで陽性で、抗体による血液検査では判別できない。
- ④ 原因究明には、摂取・除去テストがよい。除去期間は1～2週間程度かかる。

6 北海道大学生命システム科学コース消化管生理学研究室の園山慶先生の研究

マウスの実験であるが、アレルギーを起こしやすい品種は腸粘膜の主成分であるムチンを分解する細菌 *Akkermansia muciniphila* が腸内に増加する。「ゆきひかり」供試マウスは同菌の増殖が少ない。

（その他）皮膚炎悪化因子として有沢先生が注目されている増粘剤について、また時間があれば、他の先生方が実施されている亜鉛を用い軽快した他の症例等についても説明する。