

平成12年 日韓招待講演報告

宇理須 厚 雄

藤田保健衛生大学坂文種報徳會病院小児科

報告書の草稿を練っている丁度その時、2001サッカーJリーグオールスターをテレビが放映中です。

ピッチの上で日本の選手に混じって韓国出身の洪明甫、崔龍洙、伊晶煥らがプレイをしています。2002年には日本と韓国の共催でワールドカップが開催されます。

名古屋を本拠地とする中日ドラゴンズでは孫選手や李選手ら韓国選手の活躍で優勝の美酒を味わったこともありました。もう何年も前の話ですが、スポーツ、とりわけサッカーや野球の世界では、日本と韓国との間の壁がなくなっている感すらあります。

しかし、目を転じて新聞やテレビのニュースに向けますと、歴史教科書問題、首相の靖国神社公式参拝、北方四島沖でのサンマ漁をめぐる日韓の軋轢が採り上げられ、反日感情が過熱していると報じられています。

韓国からの姉妹都市の交換行事や小学生の日韓交換サッカー試合の突然の中止の申し入れなど、急に両国間の関係が陰悪な様相を呈しています。

日本と韓国とは、地図上の距離は近いのですが、関係は遠い国なのか近い国なのか、仲がよいのか悪いのか。

今回の韓国ソウルで開催されました2000 Annual Congress of Korean Academy of Pediatric Allergy and Respiratory Diseaseでの招待講演は、私にとって、外国で講演するという名誉ある機会に恵まれたというだけでなく、韓国を自身の目で見、韓国の小児科医の方々と直接お話ができ、韓国を知り、理解でき、非常に身近に感じることができるようになったという意味でも意義深い学会でした。

この場を借りまして、推薦して頂きました西間三馨先生、森川昭廣先生に御礼申し上げます。

10月20日（金曜日）11時20分、ソウル近郊の金浦国際空港へ降り立ちました。名古屋国際空港から1時間50分の空の旅。国内旅行と変わらない感覚です。

空港には孫明賢(Myung-Hyun Sohn)先生と金哲孔(Cheo-Hong Kim)先生が迎えに来てくれました。30台前半とおぼしき医師です。2人とも今回の学会のDirector of Scientific Committeeであられる金 圭彦

(Kyu-Earn Kim) 先生（延世大学小児科アレルギー呼吸器科教授）のところのレジデントとのことでした。

空港から、宿泊先であるSheraton Walker Hill Hotel & Towers（写真1）へ向かいしました。創業が1963年と由緒あるホテルで、1993年に改装され、歴史を感じさせる建物ですが近代的な設備を施した立派なホテルでした。学会はこのホテルの中にあるコンベンションセンターで開かれました。

名前のごとく丘にあり、15万坪の敷地内には散歩道があり、丘からは漢江やソウル市街を眺望できました。10月と最も気候のよい時に恵まれ、木々は紅葉で赤や黄色が鮮やかでした。朝のすがすがしい空気の中、散歩を楽しみました。

1日目の夜は、韓国の家（Korean House）で韓国の伝統芸能やオンドル部屋で韓国料理を楽しませていただきました。

ここで、Mayo Clinicの紀太博仁先生にお会いしました。彼もこの学会の特別講演に招待されていました。彼とは旧知の中ですが、久しぶりの面会で、日本とアメリカのそれぞれの事情を交換したりして、旧交を温めることができました。

韓国からは今回の学会の事務局長の洪秀宗(Soo-Jong Hong) 先生（Associate Professor Department of Pediatrics, University of Ulsan College of Medicine）や紀太先生の所に留学していた金振宅(Jin-Tack Kim) 先



写真1 ; Sheraton Walker Hill Hotel & Towersの旧門

生（韓国カソリック大学 聖母慈愛病院小児科副教授）、Chang-Kem Kim先生（Assistant Professor Inje University, Sanggye Paik Hospital Pulmonology & Allergy Section, Department of Pediatrics）、Hye-Yung Yum先生（College of Medicine, Pochon CHA University-CHA General Hospital）と前述の迎えに来てくれた2人が集まって下れました（写真2）。

翌日の21日に2000 Annual Congress of Korean Academy of Pediatric Allergy and Respiratory Diseaseが開かれました。当日、金大中大統領の医療政策に反対するため、ソウル市内のすべての病院がストライキに突入、救急外来以外の外来診療が閉鎖されるという非常事態になってしまいました。そのため、小児科関連の他の分科会も同時開催の計画でしたが、多くの分科会が取り止めにになってしまいました。幸い、私が招待されたこの会は、時間の変更だけで開催されました。ここで、私は「Progress in Diagnosis and Treatment of Food Allergy」というテーマで45分間の講演をさせていただきました。当学会の学会誌に載った抄録を学会報告の一部として掲載させていただきます。

当日行われました、韓国の研究者によるシンポジウムのテーマが偶然「New Trends in Food Allergy」であり、筆者の講演に対しても多くの方から質問があり、関心を持って頂けました。韓国でも食物アレルギーは小児アレルギーの分野の中で重要な位置を占め、関心も高いとのことでした。

会の終了後、懇親会がホテルの庭園で行われました。

その席で、Korean Academy of Pediatric Allergy and Respiratory Diseaseの会員の多くの方からご挨拶を受けました。

初代理事長の孫謹賛先生（東水原病院医療顧問、檀國大学校医科大学小児科学教室待遇教授、お世話をしてくれました孫明賢先生の父上）二代目の鄭 甲（Woo-Kap Chung）先生（会の最年長者とのこと。前翰林医科大学教授、前 大韓 小児科学会理事長、現在は弘益病院顧問）、現在の理事長のSang-IL Lee先生（Chairman, Board of Directors Korean Academy of Pediatric Allergy and Respiratory Disease, Professor Department of Pediatrics SamSung Medical Center, Sungkyunkwan University Medical College）ともお話をする機会がもてました。皆さん流暢な日本語で話しかけて頂きました。話の中で、馬場先生、寺道先生、西間先生のお話も出てきました。小児アレルギーの分野において日本と韓国との繋がりは今に始まったわけで



写真2；韓国の家（Korean House）の前；左から金哲孔先生、Hye-Yung Yum先生、洪秀宗先生、筆者、紀太博仁先生、金振宅先生、Chang-Keum Kim先生、孫明賢先生

はなく、ずいぶん昔から、綿々と続いていることを実感しました。

私よりも年配の方々には日本語が上手です。一方、私と同世代や若い医師の方達は英語で話しかけてきます。アメリカでの留学経験をもっている人も多くおられました。

同じことが名刺にも表れています。私より若い世代はハングル文字と英語の名刺です。一方、年配の医師はハングル文字と漢字で記載されています。

懇親会の後、市内観光に紀太先生、孫明賢先生、紀太先生のところへ留学していた金先生と一緒にでかけました。

李氏朝鮮時代の庭園芸術の粹と言われる秘苑や昌徳宮へ連れって行って頂きました。

庭園内には外人用の英語と韓国用韓語の案内ツアーがありました。一緒によいということで、英語の外人用のツアーを選びました。どういうわけか紀太先生だけが韓国人と間違えられました。韓国人にも日本人と韓国人とを区別できないのです。もちろん私にも言葉を聴くまではできません。

その後、ソウルの街を散策しました。ソウル市内はハングル語の看板であふれています。しかし、文字と話す言葉を除くと、モダンな建物、歩く人々の衣装、髪型だけではなく顔つきまで一緒に、日本の雑踏にいるかと勘違いしてしまう程です。

翌日は、ソウル近郊にあるYongin Korean Folk Villageへ連れて行って下さいました。

50年ぐらい前の韓国の生活を保存した民芸村です。

韓国の古い結婚式をデモンストレーションしていました。この時の衣装は韓国独特のものでした。

一方、陳列されている煙管（きせる）、囲炉裏、臼、杵など日常品は、日本でも昔こんなものがあつたなどいうものが多く驚きました。

生活様式も韓国と日本は昔から繋がりが深い国だったようです。

その夜、金圭彦（Kyu-Earn Kim）先生の教室のセミナーに参加しました。テーマはソバアレルギーで、抗原分析、低アレルギー化などを研究しているとのこと、色々意見交換することができました。また、数編のソバアレルギーに関する金先生の論文の別冊も頂けました。本文はハングル文字で読めませんが、図表とサマリーは英語で大方理解できました。

教室員の中にはSoo-Young Lee先生という女性の方がおられました。子育てをしながら大学で講師を務めておられました。24時間の家政婦さんを雇って子どもを見てもらっているとのこと。子育てと仕事の両立は大変と言っていました。いずれの国も悩みは一緒のようです。彼女は食物アレルギーの研究で有名なアメリカのSampson先生のところへ留学していたとのこと。昭和大学の飯倉先生がSampson先生を来訪された時に丁度居たと言っていました。

セミナーは英語で行われました。小生のためにその日だけ英語かと思いましたが、英語での発表に慣れるためにいつも英語で行っているとのことでした。

英米から講師を招待した時は、講演だけではなく、症例検討会も行ふとのこと。もちろん症例提示やディスカッションは英語だそうです。

韓国も英語教育が盛んです。第二外国語は英語です。若い医師は日本語より英語の方に馴染みが深いとのことでした。

小生にとって2度目の韓国でした。前回は1日だけの観光旅行で韓国の人とお話をする機会もありませんでした。

ビジネスで韓国を訪れる人の4割は日本人とのこと。すべての分野で韓国と日本は密接な繋がりをもっています。今後、さらに、その結びつきは深まっていくと思われれます。

私の今回の講演が日韓の小児アレルギー分野の親善、相互理解のために多少なりともお役に立てたならば望外の喜びであります。

是非とも再訪してみたいと心に秘め帰路の飛行機に搭乗しました。

カムサハムニダ。

抄 録

PROGRESS IN DIAGNOSIS AND TREATMENT OF FOOD ALLERGY

Atsuo Urisu, M.D., Ph.D.

Department of Pediatrics, Fujita Health University, The Second Teaching Hospital

Diagnostic procedures of offending food in food allergy include clinical history, skin testing, in vitro specific IgE tests, and elimination and provocation tests. Oral provocation test is the most relevant method for determination of causative food. Especially, double-blind placebo-controlled food challenge currently remains the old standard for the diagnosis of food allergy. This method is, however, occasionally followed by severe adverse reactions such as anaphylaxis. Skin testing such as prick or scratch tests is relatively safely done as compared to oral challenge test. However, this method is affected by medication such as anti-histamines and anti-allergic drugs as well as oral challenge test. In vitro specific IgE tests are safely performed without effects by medications, but occasionally show false positive or false negative results as well as skin tests. These tests indicate the presence of allergen-specific IgE, but they do not establish the diagnosis of clinical food allergy.

A recent study by Sampson et al demonstrated 95% positive predictive value of specific IgE to egg, milk, peanut and fish using CAP system (Pharmacia & Upjohn), in which upper limits of range of measurement is extended. A

patient with a serum food allergen-specific IgE titers in excess of the 95% predictive value may be considered reactive, and an oral food challenge would not be warranted. We also determined the 95% positive predictive value of specific IgE titers to egg white and ovomucoid in egg allergy. The 95% positive predictive values are 10.5 Ua/ml of egg white and 6.22 Ua/ml of ovomucoid for freeze-dried egg white with allergenicity close to raw egg. For diagnosis of heated egg, 62.1 Ua/ml of egg-white-specific IgE titers and 19.6 Ua/ml of ovomucoid-specific IgE titers were 95% positive predictive values. The measurement of IgE to ovomucoid, of which IgE-binding activity is relatively stable to heat treatment, was superior to egg white in diagnosis of clinical hypersensitivity to heat-treated egg white.

Next, we measured IgE-binding activity to pepsin-treated ovomucoid by RAST inhibition in order to distinguish challenge-negative and -positive subjects with high egg-white-specific IgE titers. The IgE from challenge-negative subjects showed lower activity to bind to pepsin-resistant IgE epitope(s). Furthermore, the egg-allergic children from which IgE antibodies bind weakly to pepsin-stable epitope(s) on ovomucoid is likely to outgrow as compared to subjects with IgE reactive to pepsin-stable epitopes on ovomucoid. The reason is why the children with IgE recognizing pepsin-resistant epitope(s) retain hypersensitive reactions to egg white ingestion in spite of development of pepsin secretion with age.

Domain 3 of ovomucoid contains pepsin-stable IgE-epitope(s). Measurement of specific IgE to domain 3 was useful not only to diagnosis the clinical hypersensitivity after egg ingestion but also to predict the outcome of egg allergy in subjects with high IgE titers for egg white.

Development of hypoallergenic foods is promising area in treatment of food allergy. Because these products contribute to improvement of QOL of food-allergic patients and their family. Several hypoallergenic products of cow milk and rice have been already available. We have developed heated and ovomucoid-depleted egg white and proved it hypoallergenic by double-blind and placebo-controlled food challenge. Approximately 97% of the subjects hypersensitive to heated egg white showed negative reactions to this sample.

Many investigators are working on novel form of immunotherapy for food allergy. In future, food products inducing tolerance will be developed. We extensively digested ovomucoid with pepsin to an extent of elimination of IgE-binding capacity and assessed its cytokine-producing activity from peripheral blood mononuclear cells from egg-allergic subjects. IFN- γ production by the ovomucoid fragments was unchanged and IL-4 production was diminished as compared with intact ovomucoid. Such a peptide product derived from food may be a candidate of immunotherapy for food allergy.