



# 総合周産期母子医療センターだより

令和4年4月号

2022年4月15日発行 (No.196)  
 山口県立総合医療センター  
 〒747-8511 山口県防府市大字大崎 10077 番地  
<https://www.ymghp.jp>  
 tel:0835-22-4411 (代表)



## トピック

### ヒトパピローマウイルス (HPV) ワクチンの積極的勧奨が再開されました



子宮頸がんは、子宮の入り口付近 (子宮頸部) から発生するがんで、近年 20~30 代で増加しています。ごく初期のがんを除いては子宮摘出となる可能性があり、妊娠や出産、更には命にも関わる病気です。子宮頸がんの大部分は、ヒトパピローマウイルス (Human papillomavirus、HPV) が子宮頸部に感染することで発症します。HPV の感染は、性的接触のある女性であれば誰にでも感染する可能性がありふれたウイルスです。そのため子宮頸がんは誰にでも起こりえる癌といえます。HPV には 100 種類以上の型がありますが、HPV16、18 型が子宮頸がんの約 50%~70% を占めており、それに続いて、HPV52、58、31、33 型が検出されています。これらの HPV に感染すると、ウイルスは自然に免疫で排除されていきますが、そのまま排除されずにとどまることがあります。長い間排除されずに子宮頸部に感染したままですと、前がん病変を経て子宮頸がんが発症すると考えられています。

そこで、HPV の感染を予防するために HPV ワクチンが開発されました。HPV ワクチンを積極的に接種している国では、すでにワクチン接種を受けた世代の女性における子宮頸がんの発生数がおよそ 90% 減少していることが報告されています。日本においては、平成 25 年度から HPV ワクチンの定期接種がはじまりましたが、接種後にワクチンとの因果関係を否定できない持続的な痛み等の副反応が報告されました。そのため、同じような副反応の発生頻度等が明らかになるまでの間、積極的に接種を勧奨しないことが平成 25 年 6 月に決まりました。その後、HPV ワクチンの安全性について特別な心配は認められないことが確認され、接種による有効性が副反応のリスクを明らかに上回ることで認められ、この度 HPV ワクチンの積極的勧奨が再開となりました。

定期接種の対象者は小学 6 年生から高校 1 年生相当年齢の女子です。現在、日本国内で使用できる HPV ワクチンは、サーバリックス (2 価 HPV ワクチン)、ガーダシル (4 価 HPV ワクチン)、シルガード 9 (9 価 HPV ワクチン) の 3 種類があります。このうち、サーバリックスとガーダシルは定期接種として公費で受けられます。シルガード 9 は、現時点では定期接種の対象ではなく、厚生労働省の審議会が定期接種の対象とするか検討中ですが、現時点では実現に時間を要すると思われます。積極的な勧奨を差し控えている間に定期接種の対象であった 1997 (H9) ~2005 (H17) 生まれまでの女子については、2022 (R4) ~2024 (R6) の間、キャッチアップ接種の対象者として無料接種を受けることができます。

上記 HPV ワクチンの接種により、すべての HPV の型の感染を防ぐことはできません。そのため、前がん病変を早期に発見できるように、20 歳になったら子宮頸がん検診を受けることが大切です。日本全体の子宮頸がん検診率は 40% 台で、欧米先進国の 70~80% 台と比較してかなり低く、特に山口県は 27.4% と低い検診率となっています。がん検診により前がん病変を早期に発見・治療することで、結果的に浸潤がんを減らし、がんによる死亡を減らすことができます。子宮頸がんは予防できる時代になりました。

県のホームページにも情報が掲載されています。詳しくは、お住いの市町の予防接種担当課にお問い合わせください。

産婦人科部長 大谷 恵子



## \*\*\*\*\* マタニティレシピ \*\*\*\*\*

新玉ねぎの美味しい季節になりました。今回は、レンジだけで簡単にできる新玉ねぎを丸ごと 1 個使ったスープを紹介します。オリゴ糖や食物繊維が豊富に含まれるので、腸内環境が気になる方はぜひ!!



レンジで簡単!

### 『丸ごと新玉ねぎのスープ』

- 材料** (玉ねぎ 1 個分)
- ・新玉ねぎ 中 1 個 (約 200g)
  - ・ベーコン 1 枚 (20g)
  - ★ [・水 100cc
  - ・顆粒コンソメ 小さじ 1/2
  - ・パセリなど お好みで

- 作り方**
1. 新玉ねぎは上下を少し切り落として皮をむき、十字の切り込みを深めに入れる。
  2. ベーコンは食べやすいサイズに切る。
  3. 深めの耐熱容器に 1 と 2 を入れ、★ を加える。
  4. ふんわりとラップをかけ、電子レンジ (600w) で 5~6 分、やわらかくなるまで加熱する。
  5. お好みでパセリなど青みを加えて完成!!

スープがグツグツとなるので、深めの容器がおすすめです。

【レシピ提供】栄養管理部 & 母子保健室

## センター稼働状況

分娩数	44 件	緊急帝王切開	8 件
母体搬送	0 件	NICU 稼働率	75.0%
新生児搬送	1 件	MFICU 稼働率	64.0%

(令和 4 年 3 月)

## 『桜が咲いたよ♡』



## 編集後記

春を通り越し、初夏の陽気が続いています。今号は旬の新玉ねぎを使ったレシピを紹介しました。他にも今からが旬の野菜といえば『アスパラガス』。丸ごと 1 本の天ぷらはオススメです♪ 大型連休に伴い、各地で様々なイベントが再開されるようです。まん延を防止する為にも、一人ひとりが慎重に行動しましょう。(K.F☆N.S☆Y.M☆K.H)



周産期センター  
キャラクター  
マミー&メイ