



HPV ワクチンキャッチアップ接種開始期限は 2024 年 9 月末までです



子宮頸がんがワクチンで予防できることをご存知でしょうか？
知っているけど、痛みが怖い、副作用が怖い、と言う方も多いかと思いますが、強い痛みが長引く副作用が
起こる確率は 5 万回に 1 回であり、厚生労働省はワクチンと直接関連性はないと結論づけています。
子宮頸がんの原因ウイルスであるヒトパピローマウイルス（HPV）は性交渉を介して感染します。
このウイルスは性交渉のある女性の 10－20％に検出され、生涯の感染率は 50－80％（高！）と言われる、
ありふれたウイルスです。多くは自然治癒しますが、持続感染をした場合に子宮頸がんを始め、咽頭、肛門、
陰茎、外陰がんの原因になります。

子宮頸がんワクチンは、より多くの種類の HPV に対して抵抗力をつけれるように開発がすすめられて
きました。2023 年から公費で接種できるようになった 9 価ワクチンは理論的に子宮頸がんの約 95％を
防ぐことができますワクチンです。世界中でワクチン接種が行われ、子宮頸がんは減少しています。
オーストラリアでは男女共に接種されています。日本では 2013 年から 12 歳～16 歳の女性を対象とした
HPV ワクチンが定期接種となりました。この年齢が決められた理由は、ワクチンの効果が 10 年程度
得られること、HPV 感染をする前（性体験前）のほうが効果が高いことからです。ワクチンには HPV の
治療効果はありませんが、感染予防効果はあることがわかっていますので、年齢が高くなってからの接種も
無駄ではありません。

ところが、定期接種開始後に接種後の疼痛、心身の反応が一部の女子に見られたことが報道された
ことや、このためにワクチンの積極的推奨が差し控えられた影響もあり、ワクチン接種率が極めて低く
なっています。1997（H9）～2007（H19）年度生まれの女性は HPV ワクチンを受ける機会が少なかったため、
公費での接種が 2025 年 3 月末まで受けられることになりました。私費で接種すれば 1 本 3 万円（3 回で
計 9 万円）のワクチンを公費（無料）で接種できます。3 回の接種には 6 カ月（初回, 2 カ月後, 6 カ月後）が
必要です。2025 年 3 月末までに完結するためには **2024 年 9 月末までに開始**する必要があります。
接種を考えておられる方（子の親御さん）は早急に近くの接種可能な医院へお問い合わせください。

子宮頸がんは 30～40 歳代の若い女性に多いがんです。仕事や子育てに最も忙しい時期に罹患するため、
対応が遅くなり命を落とすことになる方もおられます。ご自身の体を守ってください。

HPV ワクチン キャッチアップ接種対象者

- 1997 年度生まれ～2007 年度生まれ
（誕生日が 1997 年 4 月 2 日～2008 年 4 月 1 日）の女性
- 過去に HPV ワクチンの接種を合計 3 回受けていない

公費で接種できるのは、2025 年 3 月末まで

標準的な接種間隔の場合、接種完了までに 6 か月かかります。
2024 年 9 月末までに 1 回目の接種を開始した場合、
標準的な接種間隔で 3 回の接種を公費で完了することができます。

※ HPV ワクチン接種の費用は、接種を受ける方の住所地の市町村が負担します。接種を受ける方の住所地の市町村に問い合わせください。

子宮頸がんとは、おもに HPV（ヒトパピローマウイルス）への感染が原因の疾患です。

毎年
10,000 人
以上が診断

年間約
2,900 人
が死亡

20～30 代
でも罹患

国立がん研究センターがん情報サービス「がん統計」(全国がん登録/厚生労働省人口動態統計) 全国がん罹患データ (2016 年～2019 年)/全国がん死亡データ (1958 年～2021 年)

***** マタニティレシゼ *****

新玉ねぎを使って漬け込むだけで手作りドレッシングが作れます。
朝食や昼食等簡単に食事を済ませたい時も、野菜やお豆腐等にかけることで、手軽に野菜を摂ることができます。
冷蔵庫で 5 日程度は日持ちするので、サラダや冷奴、魚やお肉料理等にかけて、普段と違う味付けを楽しんでみてはいいかかでしょうか。



『食べるドレッシング (10 回分)』



材料（10 回分）

- ・新玉ねぎ（中） 1 個
- ・濃口醤油 50cc
- ・米酢 50cc
- ・砂糖 大さじ 1 杯
- ・ごま油 小さじ 1 杯



作り方

- ① 新玉ねぎをスライスする。
- ② 調味料★を保存容器に入れ、電子レンジで 1 分加熱する。
- ③ ②に①を入れて漬け込む。
- ④ 冷蔵庫に入れて完成。

半日程度置くと
よく味がなじみます



比べて みました



※「食べる
ドレッシング」を
使用しています。



レタス, 新玉ねぎ,
きゅうり, トマト



レタス, ブロッコリー,
トマト, ミックスビーンズ

🍷 栄養情報（食べるドレッシング含む）			
エネルギー	22	kcal	83
たんぱく質	0.9	g	5.2
塩分	0.9	g	0.9
食物繊維*4	1.9	g	5.0
葉酸	58	μg	173
鉄分	0.3	mg	2.0

*4 1 日の目標量 18g 以上



センター稼働状況



分娩数	44 件	緊急帝王切開	3 件
母体搬送	1 件	NICU 稼働率	74.4％
新生児搬送	0 件	MFICU 稼働率	89.4％

（令和 6 年 4 月）

『大空たかく』



by. お飾り隊



編集後記

新緑が青空に映え、過ごしやすい季節になりました。各地で観測されている「オーロラ」、奇跡的に見ることが出来たら嬉しいですね。今号のマタニティレシゼは、新玉ねぎを使った『食べるドレッシング』を紹介しました。とっても簡単にでき、かけるだけで野菜が摂れるのでオススメです。食材による栄養素の量の違いも参考にしてみてくださいね。（母子保健室）



周産期センター
キャラクター
マミー＆メイ