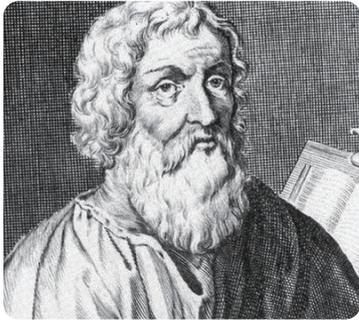


コロナから学んだガンの撲滅！ 100歳まで生きる時代へ

市原市議会議員 **ますも誠二**



ひまつぶし
ますも誠二 月刊広報誌
Vol.80



ヒポクラテス

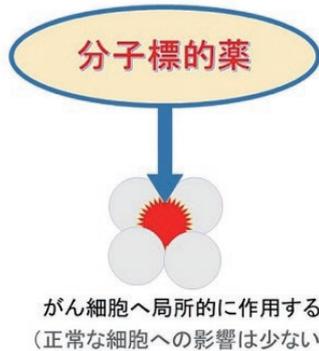
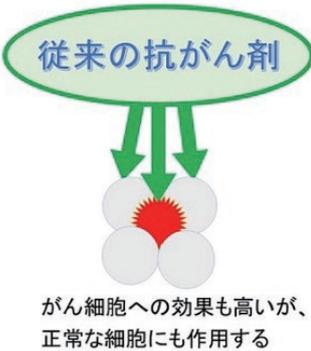
私たちは、20年後にどんな世界に住んでいるのでしょうか？もしかしたらこの世ではない世界で暮らしているなんて考えている方も「いやいや」「人生100年時代」と言われています。100歳まで生きたいかという問題もあるかもしれませんが、今、コロナを契機にとんでもない医療技術が進歩しており、確実に死なない時代が近づいています。今月のひまつぶしでは、国民病であるガンについて考えていきたいと思えます。

ガンの本質は遺伝子の異常によって引き起こされる**遺伝子疾患**であり、この2010年以降、人の遺伝子配列を解析する技術が飛躍的に高まりまし

遺伝子解析技術の飛躍的発展

切り離し、科学としての医療の基盤を築いてから約2500年。2022年の今年、医療はついに完成期に入りつつあると言われています。

まずは、日本企業のロボット技術が高度化した事による外科手術の進化です。執刀が人間からロボットにどのくらい置き換わるかが人間の延命に大きく影響すると言われています。今後、簡易的な外科手術のほとんどがロボットに置き換わる一方で、やはり人間の技術なしでは難しい手術もあるため、この10年が技術向上のカギと言われています。



た。この結果、**遺伝子に直接作用する「分子標的薬」という治療薬**とそれを**中心に据えた治療法が確立**したのです。さらには2020年から世界規模で混乱を招いた新型コロナウイルスとナウイルスとの戦いを契機に世界の科学者達がワクチンを作るために競争が起きた事により、最低でも10年はかかると思われていたものが、なんと1年で遺伝子配列の解読をし、ついにワクチンが完成。世界中でmRNAワクチンを打てるようになった。



高年齢者がコロナで命を落とす事なんてとんでもない事。このコロナで学んだ遺伝子技術により、私達の医療は確実に発展したのです。人生100年時代です。まだまだ20年先の世界を夢見て元気で生きようではありませんか。

このように欧米だけでなく、我が国の遺伝子解析技術もコロナを契機に目覚ましいレベルに達し、当然ながら国民病と言われるガンの治療にも絶対的な恩恵をもたらしたと言えます。

今後の医療は、将来的にガンを発症する人であれば、どのような遺伝的な特徴があり、実際にガンを発症したときには、大きさはどの程度進行するのか、どのくらいの速さで進行するのかなど、遺伝子を解析すれば確実に把握できる時代がすぐそこにあると言われています。

引用文献：薬物療法3抗癌治療薬日赤和歌山情報局 <https://www.wakayamamed.jrc.or.jp/webmagazine/detail.php?seq=225>

私のLINEのQRコードです。
市原の課題、ご意見をお聞かせ下さい。
今日動きます！
携帯電話 (080-1213-7679)

月刊ひまつぶしがメールで毎月届きます！
電子版ご希望の方は office_masumo@yahoo.co.jp まで、
電子版希望とだけお書き添え下さい。その他個人情報等は必要ありません。
尚、メールアドレスは厳重に管理し月刊誌の送信以外、一切致しません。

幻の郷土料理「猛毒フグの卵巣」に挑戦… いちはらの幻の野菜も最高…



私は市原市議会議員の傍ら、千葉市にある救急救命士の学校の教員を務めています。私達の学校法人では、千葉県だけでなく岩手県一関市、石川県七尾市にも専門学校があり、福井県敦賀市には高等学校も運営しています。

私は石川県や福井県には定期的に足を運ぶのですが、そこで食べるある郷土料理を今回は紹介したいと思います。フグの卵巣です…

フグの中でも卵巣は最も危険部位で、一匹で人間三十人を殺してしまう程の致死性の高いテトロドトキシシン毒が多く含まれています。当然ながらそのままでは食べられません…



しかし、この地方では、江戸時代から伝わる製法で毒素を完全消失させ珍味として食べているのです。

食品衛生法により製造しているのは、全国でこの地区だけに限定されています。そんな危険なものをごちやうと食べるのかというところ、まずフグ卵巣を半年ほど塩漬にしたらあと、糠味噌樽の中に漬ける。すると、乳酸菌による分解で、三年後にはすっかり無毒化され、美味しい卵巣漬けになっているというから不思議。なぜ無毒化されるかは不明との事です。しかし、科学の乏しい江戸時代から、日本人の食物に関する貧欲さは目を見張ります。技術が確立するまで何人が犠牲になったのか…地元沿岸で捕れたフグや、にん等を米糠や酒粕にて樽漬けにする事で冬場のタンパク源として非常食として研究していたのでしょつね。

風味も良く、加賀藩主に代々珍重されており、供給量も限られていることから「幻の珍味」として殿様もご満悦だったとか。

さて、「幻」と言えば市原だったから来た旅人が、宿泊させてもらったお礼に、種を置いていった事が始まりとの事。高滝ダムが建造されてからは、栽培農家が減ってしまい、今では自家消費が中心となっているそうです。他

県から来た私の感想は、少し辛子菜に似た最高の漬物だと思います。漬物の中で加茂菜漬けは王様だと思えます。これを温かいご飯に混ぜると絶品です。

春先の今が正に旬です。高滝湖畔にある高滝神社の横にある売店(門脇さん・2000円)で販売していますよ。



加茂菜の塩漬



子どもの居場所 **トイ食堂** 開催

◆開催日: 3月19日(土) ◆時間: <OPEN>16:00 <CLOSE>18:00
 ◆場所: 辰巳公民館 2階 ◆料金: 無料 (予約制) 予約の連絡先: 090-6031-8494(タルミさん)
 感染拡大に伴い、カレー食材 or 果物 or オマケの提供となります。

新年度より、待望のドクターカー試験運用開始!

ますも誠二 プロフィール

氏名 増茂 誠二
 生年月日 昭和42年12月1日
 職業 歴 市原市議会議員(市原市地域保健医療協議会副会長)
 国土館大学 防災・救助救急総合研究所 嘱託研究員
 学校法人 国際医療福祉専門学校 理事長補佐
 杏林大学保健学部非常勤講師
 千葉市医師会非常勤講師
 資格・学位 救急救命士 危機管理士 修士(救急救命学)
 学歴 国土館大学大学院救急救命システム科修士課程卒業
 千葉大学大学院環境生命医学博士課程単位取得満期退学
 その他 千葉県パワーリフティング協会会長
 市原市剣道連盟顧問(剣道教士七段)

ホームページもご覧下さい。
<http://www.masumo-seiji.com> **ますも誠二** 検索



我が家の愛猫 なっちゃん!



全定例会を通じ地域の問題を提起しています