



アクトな日々

発行元 アクトグレースサポート株式会社
発行責任者 田中千恵美
発行元住所 福岡市城南区別府2丁目10-8
kikiハウス102号
TEL : 090-9574-0062/092-516-2597

URL: <https://actgracesupport.net>

アクトグレースサポート株式会社がお届けする今月の「アクトな」情報

問い合わせ・相談は上記URL内の問い合わせフォームからメールをしてください
お問い合わせの際は、所属事業所名をご記載ください。

みなさん「梅毒」という言葉を聞いたことはありますか？
梅毒は、梅毒トレポネーマという細菌性の感染症です。現在、世界中に多くみられています。近年は日本における感染者が急増しています。
梅毒は一人だけの問題ではなく、家族やパートナー、産婦等みんなで行き渡ることが重要な感染症です。
感染対策や症状、検査方法について紹介していきます。



梅毒について考えよう

梅毒とは

梅毒トレポネーマと呼ばれる、らせん状菌の小さな細菌が、からだの中に侵入することで感染します。

全身に多彩な臨床症状をきたす可能性があり、適切な抗菌薬治療を受けなければ、深刻な健康上の影響が起こりうる感染症です。

日本の感染者の動向と傾向について

動向

日本では、感染者の増減を繰り返し、2021年以降**再度増加に転じました**。2022年の梅毒症例の報告数は、**1万例以上**であり、約半世紀ぶりの高い水準となりました。

傾向

今回の梅毒の流行にはある特徴があります。2010年以降の梅毒の報告で多かったのは、**同性間で性交渉をもつ男性**でしたが、2014年以降は、急速に**異性間での感染者が増えている**ことです。

年齢分布は、男性**20～50代**、女性**20代**に多くなっております。男女ともに移す可能性があるので、**男女双方の問題**として考えなくてはなりません。

梅毒の感染経路はなに？

① 性交渉

大部分が、感染している感染者との**粘膜の接触**により感染します。梅毒トレポネーマはからだの外では簡単に死滅するため、性交などの**直接**接触でしか感染しません。

② 傷のある皮膚からの接触による感染

傷のある手指が大量の排出菌に汚染された物品に接触して伝播されたとする報告もあります。

③ 輸血

輸血による感染は劇的に減少しました。しかし、新鮮血を用いた緊急輸血などによって感染する可能性もあります。

④ 母子感染

感染した妊婦の胎盤を通じて胎児に感染する経路があり、先天梅毒の原因となります。

症状

梅毒の症状は、病期によって様々な症状が現れます。進行と症状によって1～3期に分かれます。

第1期の皮疹 初期硬結



口、性器、肛門にできる2～3ミリのできもの。
発赤を認めるが、痛みはない。

第2期の皮疹 ばら疹



掌、足、体にできる**淡い紅斑**が多発して見られる。

第3期



皮膚や骨、肝臓などに**肉芽腫性炎症**。脳や心臓にも影響し、進行すると、死に至る。

全身に**紅斑**が発生。
全身倦怠感や脱毛、微熱など。



梅毒の予防と対策について

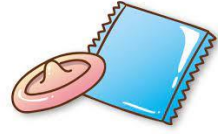
・梅毒に罹患した者との性交渉を避けること



・正しいコンドームの使用

粘膜や皮膚が梅毒の病変などと直接接触しないように、また病変の存在に気づかない場合もあることから、性交渉の際はコンドームを適切に使用します。しかし、コンドームが覆われていない部分の接触は完全に予防できるわけではありません。

・不特定多数と性交渉をもたないこと



・早期発見、早期治療

梅毒は早く治療するときちゃんと治ります。もし自身が梅毒に感染している場合、パートナーと一緒に検査を受けましょう。

・オーラルセックスでも感染するため、注意しましょう

梅毒が心配なら検査ができます

・気になる症状がある方は、受診をお勧めします。
しかし、症状がないけれど心配...という方は、**保健所で検査**が受けられます。

・保健所の検査は、**匿名・無料**での血液検査です。
月に2～4回、予約制で行っています。
心配なことがあってから、2か月経過したタイミングでの検査をお勧めします。



お手軽ローストチキン



材料2人分

鶏もも肉……1枚(300g)

こしょう……ふたつまみ

にんじん……4cm(40g)

じゃがいも……中1個(120g)

ブロッコリー……1/4株(90g)

<A>

水……200ml

塩……小さじ1(6g)

粒こしょう……10～20粒程度

ローリエ……1枚(なくても可)

<オレンジグレービーソース>

水……100ml

赤ワイン……100ml

オレンジマーマレード……大さじ2

コンソメ(固形)……1個

しょうゆ……大さじ1/2杯

塩……ひとつまみ(0.2g)

こしょう……適宜

片栗粉……小さじ1(小さじ3の水で溶く)

健康志向で人気の
鶏肉をジューシーに



作り方

1)密封できるビニール袋に鶏肉とAを入れ、空気を押し出しながら鶏全体が液に浸るようにして、しっかり閉じる。

2)鍋に2Lの水を入れ(分量外)、湯せん用に沸かし、60度くらいにする。1を入れて蓋をし、火を消して30分漬けておく。

3)しっかり野菜を洗い、じゃがいもは皮付きのまま幅5mm程度の輪切りに、にんじんは幅5mm程度の半月切りにする。ブロッコリーは小さめの房に切り分け、沸騰したお湯に塩(適宜)を入れ、4分程度茹でる。

4)2の鶏肉を取り出し、皮側にこしょうをふる。

5)フライパンを熱し、中火で鶏肉の皮側を15分間焼く。皮のあぶらが出てきたら、じゃがいも・にんじんを入れて両面をこんがり焼き、火が通ったら皿に取り出す。鶏肉を裏返して、身側をやや弱めの中火で10分間焼き、肉に火が通ったら、皿に移し、少し冷めてから、好みの幅にスライスする。

6)5のフライパンに、水・赤ワインを入れて煮立て、コンソメ、オレンジマーマレード、しょうゆを入れる。かき混ぜながらさらに煮立て、塩・こしょうで味を整える。最後に、水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。

7皿の中央に鶏肉を置き、野菜を添えて、鶏肉にオレンジグレービーソースをかける。

健康サポート

アクトセミナー YouTubeで限定公開中！

弊社では数分から30分程度のセミナー動画を多数限定公開しています。弊社とご契約いただいている職員とご家族はご覧いただけます。健康に関する幅広いテーマをご用意しています。詳しくは所属のご担当者様にお尋ねください。



女性の健康づくり

保健師
田中実緒

