

テーマ 便通障害(下痢と便秘) 平成28年度漢方医学講座・臨床講座

便通障害(下痢と便秘)の 診断と治療の現状

東京慈恵医科大学内科学講座消化器・肝臓内科

猿田雅之

(平成29年3月12日収録)

西洋医学の立場から、便通障害について話をしていきたいと思います。

◆消化器疾患が激増しています

現在も消化器疾患の話題はつきません。まず消化器の癌についてみてみましょう。胃癌や大腸癌の患者数が、どんどん増え続けています(図1・カラー106頁)。ただ死亡数に関して胃癌は、少し頭打ちになってきています。これは、ピロリ菌を早めの段階で除菌し、胃の慢性炎症をとることができれば、胃癌になりやすい状況(いわゆる胃が萎縮化した状態)から離脱でき、進行胃癌が減ってきたのではないかと推察されます。大腸に関しては、ポリープを経てから大腸癌になる方が多い訳ですから、大腸のポリープを早期に見つけて切除することに専念すれば、将来的に患者数を減らせるかもしれません。残念ですが、現状ではまだまだ増加しているという状況です。

◆消化管のしくみ

消化管で形成される大便は、食べ物の残渣だけではなく、新陳代謝で剥がれ落ちた腸の上皮、腸内細菌の死骸、胆汁など体内分泌液などから構成されます。食べ物の残りかすは実は5%しか含まれておらず、60%が水分、15~20%が古くなった腸の皮です。小腸は3~4日に1回新陳代謝し、大腸はだいたい1週間弱に1回新陳代謝し、これらが含まれるのです。腸内細

表1 日常臨床でみる消化管疾患とは？

急性消化管疾患
<ul style="list-style-type: none"> ・ 感染性胃腸炎：いわゆる「食中毒」など ・ 下痢症 ・ 消化管出血 (胃・十二指腸潰瘍、食道・胃静脈瘤など) ・ 逆流性食道炎
慢性消化管疾患
<ul style="list-style-type: none"> ・ 炎症性腸疾患 (潰瘍性大腸炎、クローン病) ・ 便秘症 ・ 大腸癌

菌も100兆個おり、その死骸が便となります。

さらに、消化管機能で最近注目されているのは小腸です。小腸は6メートル程の長さで、十二指腸と大腸の間に存在し、食べ物を吸収する表面積は広げるとテニスコート1面分になると言われています。その中で注目すべきは、1日8～10リットルの水分が24時間流れていることです。この水分は栄養素と共に、小腸の最後のところまでに7リットル分程が再吸収されます。つまり、大腸内に入ってくるのは2リットル程度になります。そして、左下腹部の下行結腸～S状結腸を中心としたところで、さらに9割位を再吸収し150cc位にまで濃縮されて排泄されると通常便になります。それより水分量が多くなると下痢便となり、それより少なくなるとコロコロした硬い便になります。私たちの小腸は、消化管を流れる9リットルの水を扱うことから、どうコントロールするかが便通にも関わってきます。

◆日常臨床でみる消化管疾患とは(表1)

さて、私たちが日常診療で診ている消化管疾患には急性と慢性があり、急性には感染性腸炎や食中毒などの疾患、ピロリ菌感染に関連する胃・十二指腸潰瘍による消化管出血、肝硬変に関連する食道・胃静脈瘤による消化管出血などがあります。さらに、近年ではピロリ菌除去にともなう胃

酸過多の時代がやってきており、逆流性食道炎が多くなってきました。これは急性疾患でもあり、一部は慢性疾患としても扱われます。私が専門にしている潰瘍性大腸炎やクローン病に代表される炎症性腸疾患や、過敏性腸症候群、大腸癌そして便秘症などは慢性疾患と考えられています。

下痢

◆食中毒

さて、急性疾患として、ときに話題になるものに食中毒があります。これは感染性疾患であり、我々の診療でよく診る疾患です。皆さんがイメージする食中毒というのは、雑菌が付いた食べ物が消化管に入って、菌などが増殖して発症するもので「感染型」と言われています。もう1つ「毒素型」と言われる食中毒で、これは細菌が出す毒素が原因ですので、加熱調理をしても毒素が破壊されず食中毒を起こします。

食中毒は、夏場の暑いときにお腹を壊すというイメージがあるかと思いますが、しかし、実は近年では患者数は冬場に多くなってきています(図2)。冬場に多くなっている理由はノロウイルスの出現です。小型球形ウイルス Small Round Structured Virusと言われていたウイルスで、今までは冬の胃腸風邪として扱われてきました。この食中毒では、例えば駅のホームなどにある患者の吐瀉物やそれが乾いたものが粉状に散り、それを吸い込んだだけでも感染してしまうことがあります。また、患者が家のトイレで排泄や嘔吐をし、その後に入った方がトイレで伝染するような家族内感染があります。この食中毒の特徴は、その感染力の強さから1件あたりの発病患者数が多いことです。

他に食中毒の中で頻度の多いものに、カンピロバクターによるものがあります。これは鶏肉の生焼けなどで発症することが多い感染症です。焼き鳥などの生焼けによるものの報告が多く、やはり鶏肉は火を通すべきもので、半生で食べる習慣は良くないと思います。