# 鉄不足だけではない貧血

- ビタミンB12と葉酸も不足 -

東区・郡元支部 (デイジークリニック) 武元 良整

### はじめに

以下のタイトル < うつ・パニックは「鉄」 不足が原因だった > の文庫本 で書店で目に した時は驚きました。著者が「精神科専門の 医師」であることに、2度びっくり。書き出 し1行目の「女性患者の大半は深刻な鉄不足 に陥っている」という内科医のような表現は 新鮮でした。

うつ症状の「朝起きづらい」などを訴えた症例が「鉄不足」に加えて、ビタミンB<sub>12</sub>と葉酸も低下していたため、それらを補充したところ症状改善がみられたので報告します。

### 症 例

40歳代,女性。

主訴:「寝ても寝ても, 眠い」・「朝起きづらい」・「階段の昇降で息切れ」。

病歴:鉄剤内服の既往歴あり。健診では貧血の指摘なし。6カ月来の上記主訴で外来受診。その他に疲労、たちくらみ、口内炎、舌痛、アザができやすい、頭痛、記憶力低下、食欲不振あり。

背景:身長159cm, 体重51kg, BMI20.2。 飲酒は1回/週。非喫煙。生理不順あり。仕事 は事務職,アレルギー歴はない。長男,次男 と夫の4人家族。

### 来院時検査成績

### 末梢血液一般:

RBC: 451万/μL, Hb: 12.9g/dL, Ht: 38.8%, MCV (mean corpuscular volume: 平均赤血球容積): 86.0fL, MCH (mean corpuscular hemoglobin: 平均赤血球血色素值): 28.6pg, MCHC (mean corpuscular hemoglobin concentration: 平均赤血球血色素濃度值): 33.2%, PLT(血小板数): 21.2万/μL

### 血液生化学:

血清鉄:  $22 \mu g/dL$ , フェリチン: 9.3 ng/mL, ビタミン $B_{12}$ : 320 pg/mL (基準値180-914pg/mL),

葉酸: 4.2ng/mL (基準値4.0以上)

### 末梢血血液像:

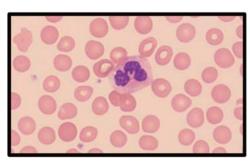


図1 小球性低色素性と大球性赤血球が混在, その結果MCVは正常範囲(倍率×400)。 (末梢血液画像は鹿児島市医師会臨床検査センター血液 検査室へ依頼し撮影いただきました)

### 診断:

- 1. 潜在性の鉄欠乏性貧血
- 2. ビタミンB<sub>12</sub>低下
- 3. 葉酸低值

臨床経過:治療45日後にHb:14.2, MCV:88.7と改善,症状も消失。

まとめ:「寝ても寝ても,眠い」という訴えからビタミンB<sub>12</sub>不足を疑い精査。貧血例ではビタミンB<sub>12</sub>と葉酸不足を伴いやすいため(データ未発表:鉄欠乏性貧血の80%はビタミンB<sub>12</sub>低下を認め,25%に葉酸低下あり),図2のような食事指導を同時に行っています。ビタミンB<sub>12</sub>と葉酸も低下した潜在性の鉄欠乏性貧血を報告しました。

### 文 献

1. 藤川徳美:うつ・パニックは「鉄」不足が 原因だった。光文社新書 2017年7月初版

# KAGO食 通信 ½

Vol.14 2018年7月号

# 鉄だけじゃない!! 血液を作る栄養素

貧血を改善するためにはヘモグロビンの材料である"鉄"をとることが重要です。 しかし、その以前に赤血球を作るために必要な栄養素が**ビタミンB12**と**葉酸**です。



赤血球づくりを助ける 遺伝情報の細胞づくりも 助ける(妊婦需要大)

不足すると... 元気がない、肌荒れ、口内 炎、記憶力の衰え、物忘れ



<u>赤血球づくりを助ける</u> 中枢神経・末梢神経が正しく 働くよう調整している

不足すると... ダルイ、めまい、息切れ、眠れ ない、肩こり、腰痛、しびれ

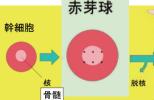
### 栄養が豊富な食品

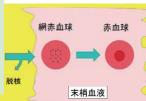
### 葉酸

レバー、菜の花、モロヘイヤ、芽キャベツ、 ブロッコリー、ほうれん草、アスパラガス、 焼きのり

### ビタミンB12

レバー、貝類、さんま、卵、チーズ、牛乳、 焼きのり





赤血球ができるまで

文献:食べることがめちゃくちゃ楽しくなる!栄養素キャラクター図鑑,日本図書センター

## モロヘイヤの海苔和え(2人分)

### 【材料】

モロヘイヤ 150 g みりん 小さじ2 海苔 5 g しょうゆ 小さじ1 ゴマ 少々 ごま油 少々

【作り方】

- 1 モロヘイヤは、沸騰した湯で3~4分位、やわら かくなるまでゆでる
- 2 1cm幅に切り、包丁で5~6回程小さく刻む
- 3 のりは、表と裏を5秒位ずつ遠火にあてて焼き、 1~2cm程度に細かくちぎって調味料と合わせる
- 4 ボウルに(1)・(2)を加えて和え、器に盛る

(1人分) ビタミンB12:1.5μg(1日分の約2/3) 葉酸:100μg(1日分の約2/5)

【依頼元】 デイジークリニック info@daisy-clinic.com

※転載はご遠慮ください

サッとゆでて和えるだけの簡単メニューです! 葉物野菜は季節ものなので、 旬のものを使用して同様に和えるとよいでしょう。



## 一言アドバイス

あさりや卵(炒り卵)やチーズ 等の食材を加えてもOK!食材を増や すことで摂取量も少しずつ増やす ことができます★

※貧血を改善するには3ヶ月くらいかかります

☆続けることが大切です

~個人栄養サポート実施中~

【発行元】

