

徳島につせき通信

No.48

2019.4

市民公開講座 開催報告

～病気の話をつかりやすく～

徳島赤十字病院は、地域住民との交流を深め、病院をより身近に感じてもらうために、市民公開講座を定期的に開催しています。詳細は当院ウェブサイトをご覧ください。

1月

内視鏡でみつける膵臓の病気

消化器内科の辻真一郎医師が「内視鏡でみつける膵臓の病気」と題して講演しました。膵臓をテーマに講演するのは今回が初めてで117人の方が聴講に訪れました。辻医師は膵臓の位置や役割、疾患などをわかりやすく説明したあと、今回のメインである超音波内視鏡検査について、検査方法・利点・注意点・受診対象者や当院での検査の流れなどを丁寧に解説しました。「膵臓癌は早期発見が大切。症状がなくても検診は受けてください。家族歴や糖尿病、膵嚢胞などリスクのある人は一度受診してください」と呼びかけました。聴講者からは「超音波内視鏡検査の検査時間はどれくらいかかるのか」「定期的な検査はどのくらいの期間で受ければよいのか」などの質問がありました。



辻 真一郎 医師

2月

心不全のチーム医療

「心不全のチーム医療」をテーマに、循環器内科の細川忍医師が「薬物療法とカテーテルによる心不全治療」、當別當洋平医師が「植え込みデバイスによる心不全治療」と題して、それぞれ講演を行いました。両者はともに心不全治療の基本は薬物療法だと説明。細川医師は昨年9月に四国で初めて実施した経皮的僧帽弁接合不全修復術を紹介し、カテーテル治療によって、僧帽弁閉鎖不全を合併した心不全治療の選択肢が増えたことを説明しました。続いて當別當医師は、心不全の定義や植え込みデバイスであるペースメーカーについて解説し、当院で入院した場合の流れや心不全のチーム医療を紹介。「気になる症状があればかかりつけ医を受診し、当院に紹介してもらってください」と話しました。

122人の聴講者が訪れ、「薬物療法をする場合でも水分補給は重要か」「ペースメーカーを取り付ける場合の入院期間はどれくらいか」などの質問が寄せられました。



細川 忍 医師



當別當 洋平 医師

3月

新時代の関節治療「その注射、効いてますか？」

整形外科の鈴江直人医師が全身に68ある関節の基本構造から、関節痛の原因として考えられる「炎症」と「動きの悪さ」について、発生の流れなどを説明しました。後半では特に「動きの悪さ」に焦点を当て、関節を構成する組織間に癒着が起こった場合、超音波エコーをガイドに注射することで動きを改善させる「エコーガイド下ハイドロリリース」こそが新時代の関節注射であると話しました。

講演終了後には「ハイドロリリースはどれくらいの期間効果がありますか」「エコーガイド下ハイドロリリースの関節注射をしてくれる病院は、他にもありますか」など、たくさんの質問が寄せられました。



鈴江 直人 医師



★次回の市民公開講座は下記のとおり開催します。入場無料・申込不要です。ぜひご参加ください。

4月20日(土) 10:30～11:30 ※病院祭同時開催

6月28日(金) 18:30～ 内容未定 ・ 7月26日(金) 18:30～ 内容未定

新院長ごあいさつ

第六代院長 後藤 哲也



平成31年4月1日をもって第六代院長に就任しました後藤です。

当院は若い医師が多く在籍し、活発に高度先進医療に取り組んでいます。また、救急科にも昨年の二人に続き今年度は三人の若い医師が仲間に加わりました。ラピッドレスポンスカーを活用した、病院前救急のさらなる充実が期待されます。

さて、当院は405床の高度急性期・急性期病床を有する、DPC特定病院群（旧Ⅱ群）に属する病院です。回復期の患者さんをお願いするたくさんの連携病院に恵まれて、病床稼働率99%、平均在院日数8.3日と高効率なベッド運用を行い、断らない医療を実践しています。このため、650床規模の病院に匹敵する高稼働を維持しています。これは、連携施設のご尽力の賜物であるとともに、職員とボランティアの努力の結晶であると確信しています。地域医療を支えるみなさんに応えるためにも、良きワークライフバランスが確立した、患者さんにも職員にも優しい病院を目指して、様々な努力を続けてまいります。

にっせき通信クッキング

お花見シーズン到来。今回は、桜えびを使った春の稲荷寿司をご紹介します。絹さやを加えると彩りがよくなり、一層春らしくなります。

<作り方>

- ① 油揚げは油抜きし、半分に切って袋状に開く。
- ② 鍋にAを煮立て、①の油揚げを加え、弱火で煮汁がほぼなくなるまで煮る。
- ③ 絹さやはすじを取り、茹でて2mm幅程の斜め細切りにする。
- ④ 温かいご飯にBを加え、切るようにして混ぜる。桜えびと③の絹さやを加え、味がなじむように混ぜ合わせる。
- ⑤ ④を6等分し、②の油揚げに詰めたら出来上がり。

Cooking

MEMO

桜えびはカルシウムが豊富なので、お子様の成長が期待できます。また、桜えびに含まれるタウリンには、アルコールの分解を助ける働きがあります。お酒を“適度に”楽しみながら、皆さんで良いお花見の時間を過ごされてはいかがでしょうか。（医療技術部栄養課）

桜えびの稲荷寿司



【材料（6個分）】

油揚げ……………	3枚	桜えび……………	大さじ1杯
醤油……………	大さじ1杯	絹さや……………	3枚
酒……………	大さじ1杯	温かいご飯……………	300g
砂糖……………	大さじ1杯	酢……………	大さじ1と1/2杯
水……………	3/4カップ	B 塩……………	小さじ1/4杯
		砂糖……………	小さじ1杯

栄養成分（1個分）

エネルギー	140kcal	脂質	4.1g
たんぱく質	5.3g	炭水化物	21.3g



日本赤十字社 徳島赤十字病院
Japanese Red Cross Society

編集 広報委員会
発行 徳島赤十字病院
〒773-8502
徳島県小松島市小松島町字井利ノ口103番
電話 0885-32-2555（代表）
<http://www.tokushima-med.jrc.or.jp>

理念 私たちは断らない医療を実践し、みなさまの健康と尊厳をお守りします。