

# 笑顔いっぱい

広島中央保健生活協同組合 総合病院 福島生協病院

冬号  
(第44号)

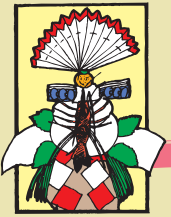
発行日/平成27年1月1日

発行・編集

福島生協病院編集委員会  
広島市西区都町42番7号  
TEL082-292-3171(代)

ホームページアドレス

<http://www.hch.coop/fukushima/>



## 2015年新年の御挨拶



福島生協病院  
病院長 田代 忠晴

いよいよ本年9月1日に新病院を開院させる年を迎えました。順調に建設の取り組みが進んでおり、組合員をはじめ多くの方々に心から感謝いたします。

医療や介護をめぐる「地域包括ケア」と呼ばれる時代を迎え、安心してらせるまちづくりがますます重要になってきます。笑顔でらせる取り組みを支える病院として、創立以来、貫いてきた無差別平等の医療を実践していきます。

新病院では、従来の急性期病棟を2つの病棟とし、新たに回復期リハビリテーション病棟と地域包括ケア病棟を新設します。よりいっそう地域医療の発展に力を尽くす所存です。

新病院では生協内科クリニックと合体した外来医療となり、地域の「かかりつけ医」の機能も充実させていきたいと考えています。同時に、当院の小児科外来を小児科クリニック機能として院外に展開します。具体的には、生協けんこうプラザ2階で本年11月1日に小児科クリニックを開設する予定で準備を進めています。

当院の健診センターが地域での健康増進の取り組みと連携を強めて、組合員の健康づくりや「健康寿命」を延ばす活動をバックアップしていきます。また、福祉・介護の事業所とも連携を進め、安心して看取ることのできる在宅医療を支援する機能も強化していきたいと考えています。引き続き当院は西区医師会の進める在宅あんしんネットの取り組みで積極的な役割を果たしていきます。

現病院の跡地の利用については、組合員や役職員、地域の方々や行政からの期待や要望を聴きながら検討を始めていきたいと思えます。

地域の方々の期待や要求に応えるスタッフの確保を進め、医療内容の質のレベルアップもはかっていく決意です。臨床研修指定病院にふさわしい研修機能を発揮するとともに、医療内容の向上の成果を患者さま、地域の方々に還元していきます。

福島生協病院の出発となった福島診療所の開設から60年を迎える年の始まりでもあります。役職員一同、福島生協病院の歴史と伝統を引き継ぎ、新たな時代の新たな課題の解決に向けて全力を尽くします。今年もよろしくお願いたします。



## ..... 診療科紹介～肝臓内科 .....

本年4月より福島生協病院内科に着任いたしました。専門領域は消化器で、中でも肝臓疾患を中心に診断治療を行っています。

肝臓領域では、急性肝炎・慢性肝炎・肝硬変・肝臓に対する治療を積極的に行っています。特に慢性肝疾患は無症状で進行することが多いため、肝障害が指摘されただけ早く肝臓の精密検査を受ける事が必要になります。また、肝臓は高い頻度で再発することが特徴のひとつであり、早期に治療するのも必要ですが、再発予防も重要になるきめ細やかな診療が必要です。



石原 浩人医師  
(検査科医長)

### 主な疾患や治療について —

#### ウイルス性慢性肝炎（B型・C型肝炎ウイルス）

慢性肝炎は殆どが無症状ですが、将来的に肝硬変や肝細胞癌の発症につながります。従って、肝炎ウイルスに対する治療が重要です。近年、インターフェロンや経口抗ウイルス剤による治療法は飛躍的に進歩しています。ウイルス検査が陽性の場合、肝機能（ALT値）が正常範囲内であっても多くは肝炎を起こしています。たとえ血液検査が正常範囲であっても、内服薬や注射などで漠然と治療することは最新のウイルス性肝炎のガイドラインに合致するものではなく、患者さま個々に応じた検査、治療が必要となります。

#### 非アルコール性脂肪性肝炎（NASH）・非アルコール性脂肪肝（NAFLD）

日本でも食生活の欧米化が進み、肥満人口は増加しメタボリックシンドロームが増えています。メタボリックシンドロームの肝病変であるNAFLDは最も高頻度に肝疾患となり、成人の10～30%となっています。脂肪肝の中には、肝硬変・肝臓に進行するNASHが含まれることが分かってきました。NASHは、成人の2～3%と推測されています。肥満、メタボリックシンドローム、NAFLD及びNASHについては、性別・年齢別の有病率が同じ傾向です。NASH患者は、肥満や糖尿病・脂質異常症などを背景に持つ人が多く、現在では生活習慣病としてのNASHの重要性が認識されており、当科でも脂肪肝、代謝異常症に対し慎重に対応し治療しております。

#### 肝硬変（ウイルス性、アルコール性など）

肝硬変が進行すると、しばしば食道胃静脈瘤、腹水、黄疸、肝性脳症などが現れます。発症の早期発見とともに、肝硬変への進行を食い止める治療が必要となります。原因が肝炎ウイルスの場合、抗ウイルス療法も行います。

#### 肝細胞癌

ラジオ波焼灼療法（RFA）等の根治療法、経カテーテル的肝動脈化学塞栓術（TACE+TAE）、さらにこれらのコンビネーションにより、患者さまの肝臓の状態に合わせた最適な治療を行うようにしています。もちろん、外科的切除が第一選択と判断される患者さまには、生体肝移植も視野に入れた最も適した手術療法を提案しています。

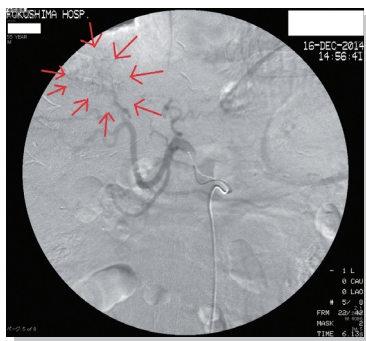
\*生体肝移植などの高度先端医療については、広島大学病院と連携して最適な治療法を提示させていただきます。また広島肝臓Study Groupの登録病院として、新薬の創薬などの臨床研究事業の一端を担っています。

ラジオ波焼灼療法とは、エコーを用いて経皮的に肝癌を焼灼する治療で、患者さまへの侵襲も少なく、短時間の治療で根治が望め、入院期間も短く、同時に外科的切除にほぼ匹敵する治療成績をあげています。肝臓癌の根治が可能であった場合、今度は再発に対する検査・治療が必要となります。当科ではインターフェロンの「抗腫瘍効果」による再発防止の試みなどの治療も積極的に行っています。

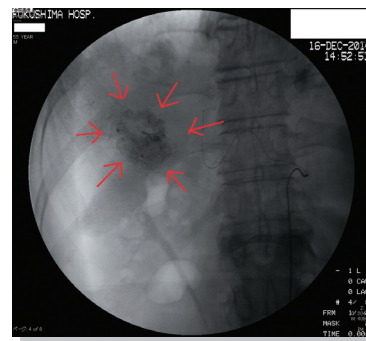
当科では、患者さまの個々のニーズと病態を総合的に判断し、最新・最善の診療を行うことをモットーとしています。肝臓疾患でお悩みの患者さまは、是非当外来を受診して下さい。

月・水・木曜日 午前（受付時間8：30～11：45）

ご紹介のお問い合わせは地域医療連携室にご連絡下さい。



DSA  
digital subtraction angiography  
CHA(総肝動脈)造影



TACE(抗がん剤動注塞栓術)  
腫瘍に充分抗がん剤が行きわたり、  
抗腫瘍効果が期待できる。

## 私のクリニック

当院は平成23年4月に西区三篠に訪問歯科診療専門の歯科医院として開業し、平成26年10月に西区大宮に移転しました。在宅医療のニーズが増加している昨今、いまだ訪問歯科診療自体ご存じない方も多く、依頼を受けた時には重症化している患者さんも見受けられます。訪問歯科診療では、機材の進歩により基本的な歯科治療はほぼ可能であると言っても過言ではありません。私は、歯科医療を通じて患者さんの「お口の健康」は当然として「食の楽しみ」を維持できるよう、日々患者さんと接するよう心がけております。また、本人による口腔ケアが難しい方への歯科衛生士による訪問口腔ケアにも力を入れ、お口の疾患の予防やお口の機能低下防止にも目を向けた診療を行っております。

ご本人からの依頼が難しい場合は、ご家族、担当ケアマネジャー等からご依頼いただいても構いません。初回のお口の中の診査は無料となっております。また、地理的に当院に依頼しにくい場合も、広島市歯科医師会を通じて近隣の歯科医師をご紹介することもできますので、どうぞお気軽にお問い合わせください。



藤田 友昭院長



医療法人 志友会  
ともデンタルクリニック  
院長 藤田 友昭

〒733-0007  
広島市西区大宮2丁目2-2  
TEL 082-237-0018  
FAX 082-237-0019



お家や施設に  
歯医者さんが  
やって来る！

# 〈長芋の和風グラタン〉



## 〈材料（1人分）〉

煮しめ・・・1人分	長芋 ……………	70g
<ul style="list-style-type: none"> <li>里芋</li> <li>ごぼう</li> <li>レンコン</li> <li>こんにゃく</li> <li>人参 など…</li> <li>(何でもOK!)</li> </ul>	絹ごし豆腐 ………	30g
	レモン汁 ………	適量
	白みそ ………	小さじ1杯
	ブロッコリー ……	30g
	ピザ用チーズ ……	8g
	パプリカ(粉末) …	お好みで

### (1人分あたり)

エネルギー：192kcal (煮しめ：70kcal)

塩分：1.9g (煮しめ：1.2g)

## 作 り 方

### ★材料の準備★

①煮しめなどの煮もののご用意を。

※煮しめの具材はお好みのもので構いません。残り物があればよりお手軽にアレンジ料理が出来ます!!

②ブロッコリーは、食べやすい大きさに切り分け、下茹でする。

### ★長芋ソースの作り方★

①ボールに豆腐を入れ、泡だて器などでなめらかになるまで潰す。

②皮を剥いた長芋はすりおろし、レモン汁を加えて、よくかき混ぜる。

※レモン汁で長いもの変色を防ぎます。入れすぎるとレモン味が強くなるので、少量が良いでしょう。

③豆腐と長いもと白みそをよく混ぜ合わせる。

※煮しめにしっかり味がついている場合は、白みその量を加減して下さい。

### ★仕上げ★

①耐熱の器に煮しめ、ブロッコリー、長芋のソースの順に盛り付け、チーズを散らす。

②オーブントースターなどで、チーズに焦げ目がつくまで5～6分焼く。

③お好みでパプリカ(粉末)をかけて出来上がり。

※ご家庭のトースターなどによって焼き時間は変わります。お好みの焼き加減になるまで焼いて下さい。(※は、ワンポイントアドバイスです。)

このメニューは10月18日(土)の糖尿病食の調理実習会で紹介しました。

ごはん、長芋の和風グラタン・豆苗と大根の塩昆布ナムル・ニラ玉スープ・キウイのシャーベットの4品を作りました。

糖尿病食調理実習会は、2月と10月、年に2回行っています。

今回は、男性3名、女性4名の参加者の方々と、看護師2名、管理栄養士1名で実習を行いました。

皆さん大変手際よく調理され、わきあいあいと楽しく作って食べる事が出来ました。

「このメニューは帰ったらやってみよう！」などのご意見を頂き、大変うれしかったです。

今後も、ご家庭で実践してもらえそうな健康メニューを提供していきたいと思ひます。

## ●基本理念●

私たちは、患者さんの立場に立った医療を実践します。

### 基本方針

- 1.インフォームド・コンセント(説明と意思決定)を重視し、信頼される医療を提供します。
- 2.教育・研修活動をすすめ、医療、看護、接遇の向上につとめます。
- 3.地域の人々とともに、医療、福祉、介護のネットワークづくりをすすめます。

## 編集後記

昨年は、大きな天災や事故、悲しい事件が多かったですね。もはや何が起きてもおかしくない時代なのですね。とは言え、今年は病院も新しくなりますし、明るい年にしたい。地域の皆様との繋がりを大切にして、利用者さん、患者さんが笑顔になれるようしっかり関わって行きたいと思ひます。本年もよろしくお願ひいたします。(S)

