

こうち+クロス



2016.11
vol.37

ご自由にお持ち帰りください



シリーズ土佐の感動風景
「あけび」

秋の味覚の1つ「あけび」。大きさは長さが10cmくらいで、熟すと果皮が割れて、中の果実をそのまま食べることができます。果実は乳白色のゼリー状で、甘味があり、黒い小さな種がたくさん入っています。

(撮影地／五台山 撮影者／山岡)

高知赤十字病院の理念

愛され、親しまれ、信頼される病院づくりを目指します。

高知赤十字病院基本方針

- 人道・公平・中立・奉仕の赤十字基本原則を遵守します。
- チーム医療を推進し、患者様中心の安全で良質な医療を提供します。
- 高度医療の推進と救急医療の充実を図ります。
- 地域医療機関との連携を推進し、地域医療レベルの向上に努めます。
- 教育・研修の推進と次代を担う医療従事者を育成します。
- 災害時における医療救護活動への積極的な参加と支援を行います。

受診される皆様へ

私たちは、受診される皆様の権利を尊重します

- 平等かつ適切な医療を受ける権利
- 個人の人権が尊重される権利
- プライバシーが保障される権利
- セカンドオピニオンを受ける権利
- 医療上の情報及び説明を受ける権利
- 医療行為を選択する権利

私たちからのお願い

- ご自身の健康に関する詳細な情報を医師をはじめとする医療提供者にお知らせください。
- 治療や検査等は、理解し、納得したうえでお受けください。分からぬこと等は、ご遠慮なく医師をはじめとする医療提供者にお問い合わせください。
- 病院内では他人の迷惑にならないようにお願いいたします。
- 暴言・暴力行為があった場合、診療をお断りすることがあります。
- 医療費の支払い請求には、速やかな対応をお願いいたします。
- その他、より快適な入院生活をお過ごしいただくために、病院内の約束事についてはご協力ををお願いいたします。



ご存知ですか？

「神経内視鏡手術」

患者さまへの**負担を少しでも小さくする（低侵襲）**ための手術です。

- ▶ 内視鏡は胃カメラなどでおなじみですが、脳神経外科領域で行われる内視鏡手術を「神経内視鏡手術」と呼びます。
- ▶ 脳の中の脳室という液体で満たされたスペースでの病変観察に最も適しています。脳内血腫や腫瘍の内部観察、顕微鏡では観察が難しい深部の病態も対象となります。

▶ 内視鏡下脳内血腫除去術

脳出血は、一度発症すれば何らかの機能に障害をきたします。脳は頭蓋骨で閉鎖された空間のため、一定量を超える出血がおこると正常な脳組織が圧迫され、場合によっては致命的となってしまうため、手術による血腫除去が必要になることは少なくありません。

従来は広い視野を得るために、大きく脳を開いていましたが（図1）、このような手術自体による脳への侵襲を最小限とするべく、近年は内視鏡下に血腫除去が行われるようになります（図2）。

機器の開発が進み、繊細な画像を見ながら手術ができるので、多くの脳出血の原因である穿通枝（顕微鏡で見てようやく分かるほどの細い血管）からの出血は、訓練を受けた術者であれば安全に止血できるようになっています。（図3）

神経内視鏡手術の一例をご紹介します！
こんなに違う！手術時の開頭の大きさ。



図1 大きな開頭

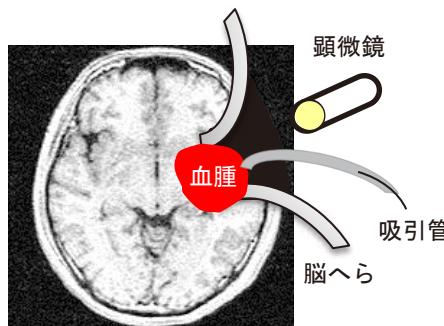


図2 小さな開頭（穿頭）

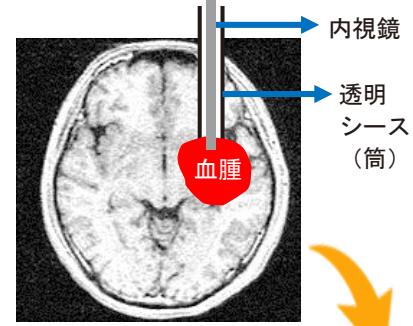
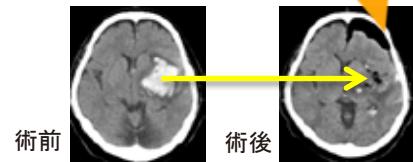


図3



最新赴任情報
この手技、
この医師！

ハイブリッド
脳神経外科医師
まつした のぶひさ
松下 展久

今秋、従来の手術法（直達顕微鏡手術）、血管内治療（カテーテル治療）それぞれのエキスパートのもとで修練を積んだ、※ハイブリッド脳神経外科医が赴任してまいりました。

ご紹介した「神経内視鏡手術」を行っています。

※ハイブリッド脳神経外科医師

脳血管障害の治療において、その低侵襲性から近年注目されている血管内治療（カテーテル治療）と、従来から行われている確実性の高い直達手術（顕微鏡手術）、どちらも一定のレベルで使い分けることのできる医師のことをハイブリッド脳神経外科医と呼びます。両方の治療の特性、利点、欠点を知ることで、偏った見方ではなく、患者さんの状態や病態に即した最善の治療方針を提供できる存在としてその必要性が高まっています。



「アラブの春」以降、大量の難民や移民が EU 圏へなだれ込むのを押しとどめるため、2016 年 3 月には陸路で中東から入るバルカンルートが閉鎖され、6 月時点でギリシャ国内には約 6 万人の移民・難民が滞留していました。そこでギリシャ政府は、国際赤十字連盟に医療支援を依頼し、その中で、助産師として日本赤十字社からギリシャ北部に 6 月 13 日から 2 か月半派遣されました。

「中東危機犠牲者支援事業に参加して」

高知赤十字病院 丁野 美智（看護師・助産師）

ギリシャ北部では、フィンランドとドイツの赤十字社が 3 か所のキャンプで診療を開始していましたが、定員を 2000 人以上も超える人々でひしめくテントの中で、半数以上の人々が地面に寝て生活していました。また、多くは、すでに家長や長男が EU 圏に出稼ぎに出て行った残りの家族が多いため、収容者は女性と 15 歳以下の子供が半分以上で、母子に対するケアが求められていきました。

赤十字は、①医師による診療、②助産師による女性と子供の健診と診療、③ストレスマネージメントなどの心理社会的支援、④給水や衛生面の支援を行なっていました。

患者の多くは風邪など軽症が多かったですが、喧嘩による切創などもありました。私は妊産婦を含む女性と子供の健診と指導、軽症の患者の診療を中心

に活動しました。イスラムの教えには、日本とは大きく異なる独自の生活の決まりがありましたが、成長の程度を母親と共にチェックする、離乳食の工夫と一緒に考えるなど、お互いの異文化理解の機会として捉え、理解して貰えるように工夫しました。しかし、そのような中でも無理やりに国境を越えようとする人は後を絶たず、乳児を連れて山中をさ迷った挙句、母子とも弱り切って連れ戻される人、不十分な栄養が影響しているのではないかと考えられる低身長や、空爆される絵を描く子供など先の見えない困難さも目の当たりにしました。

派遣中は、難民・移民のあらゆる手段で優先的に出国させてもらおうとする強烈なアピールに困惑もしましたが、診療や指導には感謝を表され、礼儀正しさやユーモアなどお互いに共通項を見つけて親しみを感じました。

また、気温 40 数度の過酷な環境で活動する多国籍の要員同士も、様々な場面でぶつかることがありました。赤十字の最も大切な原則、人道という共通の理念があったからこそ『今、ここで彼らのために何ができるか』を考えてチームで結果を出すことが出来たと考えています。

赤十字が難民・移民問題の根本的な解決をもたらすことは難しいかもしれません、医療というアプローチで赤十字の 7 原則の具現化をすることは可能なのではないでしょうか。



子どもの絵 空爆の様子



予防接種の様子
(右 : 丁野 Ns.)



↑難民の昼食
トマト味の豆とトマト 1 個



子供の体重測定→

「一口メモ」

難民とは、人種、宗教、国籍、政治的意見や、または 特定の社会集団に属するなどの理由で、自国にいると迫害を受けるか、あるいは迫害を受ける恐れがあるために他国に逃れた人を言う。それと対比して、移民とは自由意思に基づき平和的に生活の場を外国に移し定住する人を言う。近年問題となっている大量の人の動きは、移民であるケースが増えている。

医療の制度 アレ・コレ

■ ご存知ですか? “身体障害者手帳”的こと

身体障害者福祉法に定める障害に該当すると、身体障害者手帳が交付されます。交付されると、障害の種別や等級に応じてさまざまな福祉サービスを受けることができます。



*ちょっと…
土佐弁で「ちょっと」という意味。

対象となる
障害、及び部位

視覚、聴覚、平衡機能、音声機能、言語機能、咀嚼機能、肢体不自由、心臓機能、腎臓機能、呼吸機能、膀胱または直腸機能、小腸機能、肝臓機能、HIV免疫機能

福祉サービス内容（一部紹介）

- ・医療の助成制度（重度心身障害児・者医療費など）
 - ・手当（特別障害者手当、障害児福祉手当、特別児童扶養手当など）
 - ・身体障害者用自動車改造費の助成、駐車場料金の割引、補装具の支給、日常生活用具の給付、住宅改修の助成
 - ・税の減免（所得税、住民税、相続税、贈与税、自動車税など）
 - ・運賃割引（バス・電車ほぼ半額、タクシー1割引き、航空機運賃割引など）
- *障害の種別や等級によって受けられるサービスは異なります。



「もしかして手帳の対象かも…？」と思ったら、

住民票のある市町村役場 障がい福祉担当

または当院の医療相談支援室へご相談ください。

医療相談室支援室

知って安心、つながる医療。何かあれば“ちょっと寄って”ください。

監修：社会福祉士 谷内 光代

おすすめお手軽レシピ

管理栄養士 沖 のぞみ

大根たっぷり! たらのみぞれ煮

■材料(1人分)

鰯(切り身) …… 1切れ(約70g)
大根…………… 70g
ねぎ…………… 2g

調味料

○サラダ油 …… 4g
○塩…………… 少々
○こしょう …… 少々
○片栗粉………… 3g
○水…………… 70ml
○顆粒だし …… 0.1g
○薄口しょうゆ …… 8g
○みりん………… 6g
○酒…………… 6g

■栄養成分: 1人分

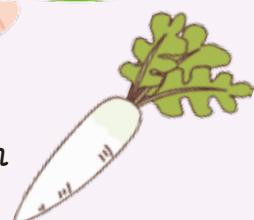
エネルギー 140kcal
たんぱく質 13.2g
塩分 1.8g

作り方

- たらは両面塩コショウをしてキッチンペーパーで水分を拭き取り、片栗粉を両面にまぶす。別で大根はおろしておく。
- フライパンに油をひき、たらの両面に焼き色がつくまで焼く。
- 水、顆粒だし、薄口しょうゆ、みりん、酒を2のフライパンにいれて煮立たせ、軽く水気を絞った大根おろしを入れる。
- たらに火が通るまで煮て、皿に移し刻みねぎをのせたら出来上がり。



大根の美味しい季節になりましたね。秋から冬の寒い時期に出回る大根は、みずみずしく甘みが増しています！



大根と冬が旬のお魚の鰯を使って、今回はみぞれ煮を作りました。脂身が少なくあっさりした鰯と、消化を助ける効果がある大根は、これから忘年会シーズンに入り疲れた胃を休めたい時等におすすめです。

皆さまへよりよい情報提供ができる紙面づくりを目指しております。

本誌に対するご意見やご要望などございましたら、高知赤十字病院医療事業・広報課までお寄せください。

(088-8221201 (代表))

