

下関医療センター 広報誌

馬肉医心

ばかんいしん

vol.43
2024
秋号



I N D E X

院長挨拶	P2
診療科リレー	P3
画像紹介	P4
くすりはなし	P5
検査のはなし	P6
認定看護師より	P7
秋のレシピ	P8

表紙写真/大下院長

【理 念】

我ら全国ネットのJCHOは
地域の住民、行政、関係機関と連携し
地域医療の改革を進め
安心して暮らせる地域づくりに貢献します

【キャッチフレーズ】

安心の地域医療を支えるJCHO

【基本方針】

3つのクライアントを大切にします。

- 患者・家族の求める医療を提供する。
- 周辺の医療介護施設との良質な連携を築く。
- 職員にとって働きやすく、スキルアップできる職場環境を整える。



独立行政法人 地域医療機能推進機構

下関医療センター

郵便番号750-0061 下関市上新地町3丁目3番8号

TEL.083-231-5811(代表) FAX.083-223-3077

TEL.083-231-7887(健康管理センター)

院長就任のご挨拶

下関医療センター 院長 大下 昇

2024年4月より諫早総合病院の長郷院長の下で下関医療センターの院長代行を務めて参りましたが、10月1日より正式に院長となりました。

30年以上にわたり当院で勤務し、長年お世話になったご奉公として院長を拝命いたしました。医師の数が当面増えるわけではないので、これまで同様に脳神経外科の診療活動や日直業務も行いながら、医師確保や数年後に迫った下関市立市民病院との合併の準備を進めて参ります。

循環器内科の常勤医師がいなくなり内科医が減少する中、市内の他病院にご協力いただき救急輪番からは離脱しました。その後は輪番サポートや済生会下関総合病院の輪番日の脳疾患を受けることで、救急医療に対して当院でできる限り地域の救急医療に貢献しております。多少オーバーワークとなっている面もありますが、なんとか持続可能なシステム構築のために、これからも医師や看護師等の職員の確保に努力して参ります。

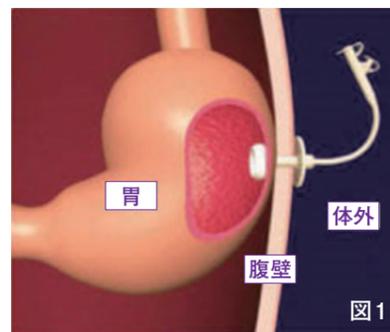
介護老人保健施設は残念ながら想定より早い閉所となり、9月末で全サービスを終了いたしました。施設の職員の多くが引き続き病院の職員となり、病院の機能を支えてくれています。

今後とも職員一丸となって笑顔で働ける地域に必要な病院を目指しておりますので、当院に対するご理解とご支援をよろしくお願いいたします。



「胃瘻」をご存じでしょうか？ 消化器内科

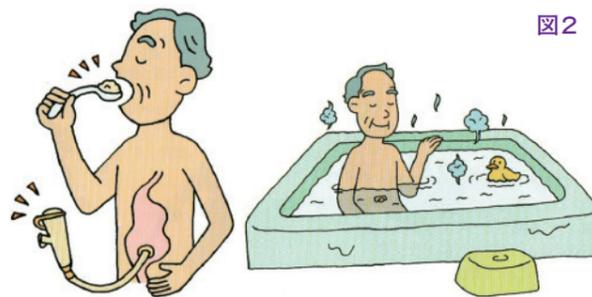
「胃瘻(いろう)」をご存じでしょうか？胃瘻とは、身体機能の低下などにより口から食事をするのが困難になった人が胃から直接栄養を摂取するための医療措置のことで、お腹の壁に胃まで届く小さな穴を開け、その穴を通して栄養剤を送り込むチューブを留置して、直接胃の中に栄養剤を入れられるようにする仕組みのことです(図1)。通常は胃カメラを使って胃の中を観察しながら局所麻酔で行います。経皮内視鏡的胃瘻造設術という手術でその手術名の英語の頭文字をとって、ペグと呼ぶこともあります(PEG:Percutaneous Endoscopic Gastrostomy)。処置に要する時間は20分から30分程度で、入院期間も短くて済むため、体の負担が少ない手術です。



病気やけがの後遺症で口から食事が摂れなくなった場合、長期にわたって十分な栄養管理をするためには、点滴による栄養ではなく腸を使った栄養摂取が必要です。栄養チューブを鼻から胃の中を通して栄養剤を送り込む方法もありますが、チューブを挿入するときに誤って肺に入ってしまうなどの危険を伴う上に、チューブがあるために鼻やのどに強い不快感があるため、長期にわたっての使用には不向きです。胃瘻を設けるとこれらのデメリットを解消できるので栄養管理が容易になります。

胃瘻の対象となるケースとしては、脳梗塞や脳出血などのために、ものを飲み込む機能に障害が残ってしまった場合が代表的です。このほか高齢化社会を背景に増加している「誤嚥性肺炎」を繰り返すような方や、加齢によって「嚥下機能障害」が進行した方も対象になります。また、認知症が進んで食事を拒絶するようになった方も対象となることがあります。

胃瘻を使った栄養管理が順調に進むようになると体力がついてきます。ついてきた体力をもとにリハビリをさらに進められるようになります。また、胃瘻のチューブは普段は衣服の下に隠しておけるので、違和感が非常に小さいのも大きなメリットだと思います。入浴もとくに注意することなく行うことができます。さらに胃瘻はのどの機能には何の影響も与えませんから、胃瘻から栄養を摂りながら言葉や嚥下のリハビリを進めることが可能ですし、経口摂取を妨げることはありません。口からの栄養摂取で不足する分を胃瘻栄養で補うというような、言わば「口からと胃瘻のハイブリッド」のような使い方もできます。胃瘻を造って十分な栄養管理の下で嚥下のリハビリを進めることを「食べるための胃瘻」と呼んでいます。胃瘻を上手に使いこなしていただきたいと思っています(図2)。



文責 下関医療センター消化器内科 飯田 武

放射線分野 検査の着替えはなぜ必要？

皆さんも、検査前に「着替えや装飾品の取り外し」を経験したことがあるのではないのでしょうか。
今回は、検査前に着替えが必要な理由をご説明させていただきます。



各検査	一般撮影	CT	MRI
理由	画像に写り込む	画像に乱れが生じる	金属の発熱や画像に乱れが生じる 特にMRIでは、金属の持ち込みは命に関わる重大事故につながる
着替え／外すもの一例	ボタン チャック 下着 刺繍やプリント ネックレス ピップエレキバン コルセット 湿布・カイロ etc.	帽子 眼鏡 ピアス ネックレス 指輪 チャック etc.	時計・補聴器 入れ歯・ヘアピン 機能性下着 湿布・貼り薬・マスカラ マグネットジェルネイル カラーコンタクト クレジットカード 持続血糖測定器 etc.

検査の内容によっては、上記を外さなくてもいい場合があります。
担当技師の指示に従って「着替えや装飾品の取り外し」をよろしくお願いします。
分からないことがございましたら、お気軽にお問い合わせください。



文責 診療放射線部 浦田 郁弥

医薬品の自己負担における新たな仕組みについて

令和6年10月から長期収載品（後発医薬品のある先発医薬品）を患者希望で使用する場合、選定療養費として患者に料金を負担していただく制度が開始されました。

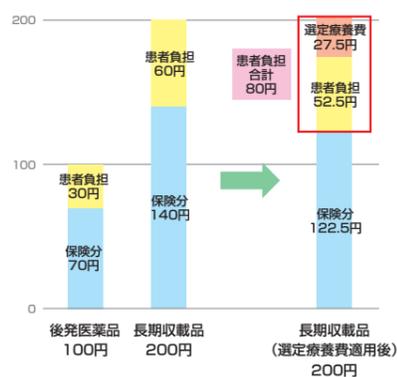
対象となる医薬品

- ・後発医薬品が発売されてから5年以上経過した先発医薬品
- ・後発医薬品への置換え率が50%以上の先発医薬品

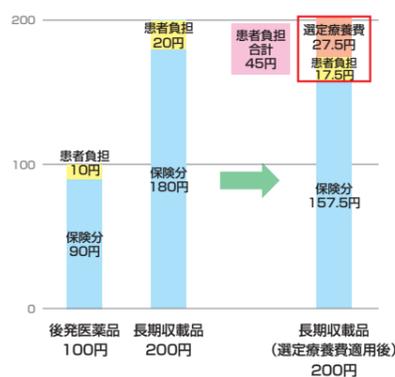
選定療養費の計算方法

- ・長期収載品と一番高価な後発医薬品の価格差の4分の1
- ・別途消費税も課税 ・公費負担を受けている方も対象

3割負担の場合



1割負担の場合



対象外となるケース

- ・長期収載品と後発医薬品で、効能・効果に差異があり長期収載品のみ保険上認められる疾病の治療に使用する場合
- ・副作用やアレルギー等で後発医薬品が安全性の観点から使用できない場合
- ・ガイドライン等で後発医薬品へ切り替えないように推奨されている場合
- ・後発医薬品の剤形での服用が困難もしくは吸湿性により一包化できない等のやむを得ない場合
- ・薬局等の在庫状況により、後発医薬品の提供が困難な場合

この制度により、原則として嗜好による長期収載品の使用は認められません。しかし、医療上必要とされる場合は、長期収載品の使用も可能となりますので、かかりつけの医師・薬剤師にご相談ください。

詳しい情報は厚生労働省のホームページ
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39830.htmlにてご案内しております。

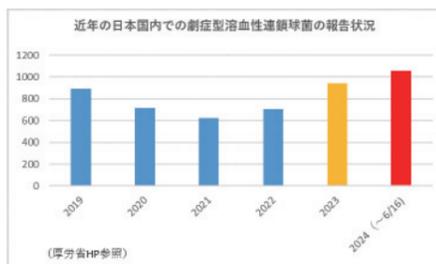
文責 薬剤部 矢川 結香

「人食いバクテリア」とは??



皆さんは「人食いバクテリア」という言葉を聞いたことはあるでしょうか?

何とも恐ろしい異名を持つ細菌感染症で、正式には「劇症型溶血性レンサ球菌感染症」と言います。主にA群溶血性レンサ球菌 (*Streptococcus pyogenes*) という菌によって引き起こされ、発症すると進行スピードが非常に早く、急激に状態が悪化してしまう致死率の高い感染症です。昨年の感染者数はこれまでの最多でしたが、今年はそれを上回るペースで増え続けています。



A群溶血性レンサ球菌は喉の粘膜や皮膚に存在する細菌で、「急性咽頭炎」や「とびひ」などの原因菌ですが、重症化することはまれとされています。しかし、通常なら細菌が存在しない血液や筋肉や肺などの組織に侵入した場合が危険な状態となります。侵入した細菌から出された毒素によって筋膜が壊死し、皮膚や筋肉などの組織が液状化して真っ黒になる様子がまるでバクテリアに食べられたようであることから「人食いバクテリア」と呼ばれています。感染初期は手足の痛みや腫れ、発熱、血圧低下などが起こり、発症後数時間で手足の壊死や多臓器不全などのショック状態になり、約30%が死に至ると言われています。

感染経路としては、皮膚に出来た小さな傷や、喉の粘膜からの感染が最も多いと考えられています。実際の感染経路は明らかにならない場合がほとんどです。検査方法は、血液培養（血液を採取して液体培地の入ったボトルにその血液を入れた後に35℃で数日間培養する検査）や、A群溶血性レンサ球菌の迅速抗原検査などがあります。

発症リスクが高いのは、糖尿病や慢性疾患、がん患者や慢性呼吸器感染症などの基礎疾患がある人や、免疫抑制剤を使用している場合も発症リスクが高まると言われています。



人食いバクテリアの予防には、まずは基本的な感染症対策が有効です。菌が手についたまま傷口や粘膜を触ってしまうことが無いよう、しっかりと手洗いやうがいを行いましょう。人食いバクテリアはとにかく早く治療することが重要ですので、喉に強い痛みや高熱、急な手足の痛みや腫れなどがある場合は、劇症化を予防するためにも速やかに医療機関を受診しましょう。

文責 検査部 長谷川 朋子

スキン-テアってどんな傷？

ちょっとぶつけて、皮膚の皮がむけた経験ってありませんか？それがスキン-テアです。

スキン-テア (Skin Tear) の定義

摩擦・ずれによって、皮膚が裂けて生じる真皮深層までの損傷 (部分層損傷)

スキン-テアは誰にでも発生しますが、発生リスクの高い状態があります。下の表はスキン-テアが発生しやすい状態です。ご自身や身近な方に当てはまるかチェックしてみてください。

スキン-テアが発生しやすい状態

全身の状態

- 75歳以上
- 長期ステロイド薬、抗凝固剤使用
- 活動量が少ない
- 紫外線にあたる時間が長い
- 抗がん剤、放射線治療
- 透析治療
- 栄養状態低下、脱水
- 認知機能の低下

皮膚の状態

- 乾燥・毛羽立ったような肌
- 皮下出血
- むくみ
- 水ぶくれ
- 皮膚が白くカサカサして薄い状態

スキン-テアが発生しやすい皮膚の例



画像引用) 日本創傷・オストミー・失禁管理学会
編: スキンケアガイドブック, 照林社, p41, 51, 2018.

実は、この項目の内一つでも該当するとスキン-テアのリスクがあると言われています。

このような状態の方は皮膚が弱くなっています。日々の何気ない行動など軽微な刺激でスキン-テアを発生してしまうので要注意です。まずはこのような皮膚だとスキン-テアが発生しやすいと認識することが大切です。

ご家族が入院中に皮下出血して、その部分の皮膚の皮がむけている場合、虐待ではないかと心配されると思います。しかし、多くはスキン-テアです。近年はスキン-テアの認識が広がり病院内では予防をしていますが、それでも発生してしまう事があります。ですので、スキン-テアが発生しやすい状態に当てはまる方は特に、常日頃からの予防ケアが重要となります。

すぐにできる予防としてスキンケアがあります。スキンケアは皮膚の生理機能を健康に維持することを目的としており、洗浄・保湿・保護からなります。日頃お風呂に入り、皮膚を洗浄していると思いますが、そこに保湿を加えることでスキン-テアの予防となります。皮膚の乾燥が強い方はすぐに効果はでませんが、長期的にみると皮膚をきれいに保つことで心の健康も保たれます。また、皮膚の露出を避けて、長袖、長ズボンを履くことでも外からの刺激をさけることができます。まずはできる部分からの予防ケアを始めてはいかがでしょうか。

もしスキン-テアが発生した時、皮膚の皮が残ってる場合には剥がさないでください。その皮はまだ生きています。その皮を元に戻すことで早く、痛みが軽い状態で治癒に向っていきます。簡単な応急処置の方法を記載しておきます。傷が治るまでは、洗浄+白色ワセリンとガーゼの交換を毎日継続してください。ご自身の処置で難しければ、医療機関に相談・受診をしてください。

応急処置の方法

- ① 圧迫して血を止める
- ② 流水で洗い流す
- ③ ガーゼがあればガーゼで仮保護
ガーゼがなければラップで仮保護
- ④ 薬局で白色ワセリンと非固着性ガーゼ、包帯を購入
- ⑤ 白色ワセリンを塗った非固着性ガーゼを傷につけて包帯で固定

文責 皮膚・排泄ケア認定看護師 榎 由佳

秋のレシピ 簡単クッキング♪
秋サケとさつま芋のクリーム煮

暑さが去り、秋の涼しさが心地よい季節になりました。旬の食材を使った秋レシピで、心も体も温まるひとときを楽しんでみませんか？

サケには赤い色素でエビ・カニなどにも含まれるアスタキサンチンが含まれています。アスタキサンチンには抗酸化作用がありビタミンCの6000倍、ビタミンEの1000倍とも言われており、老化防止や疲労回復に効果的です。

今回のレシピはさつま芋を皮ごと調理するのもポイントです。皮には食物繊維、カルシウムなどが多く含まれています。

秋の美味しい食材で免疫力をアップして、寒い冬も元気に乗り越えましょう！！

【材料 2人分】

- さつま芋…………… 150g
- 生サケ…………… 200g(2切れ)
- 酒…………… 大さじ1/2
- 小麦粉…………… 小さじ1
- 長ねぎ…………… 50g
- サラダ油・小麦粉…………… 各大さじ1
- 味噌…………… 大さじ2/3
- だし…………… 2/3 カップ
- 牛乳…………… 1/3 カップ

みんなの疑問 抗酸化作用ってなに??

体を老化させたり、病気を引き起こしたりする「活性酸素」の働きを予防したり防いだりする働きがあります。

体内の酵素が活性酸素を分解してくれるのですが、増えすぎると分解が間に合いません。なので抗酸化作用のある食べ物を食べるのが重要です。ちなみに活性酸素はストレスや喫煙でも増えます。

【作り方】

- ① さつま芋は皮付きのまま5~6mm厚さの半月切りにし、水にさらす。サケはそぎ切りにして酒をふり、小麦粉をまぶす。ねぎは斜め薄切りにする。
- ② フライパンにサラダ油大さじ1/2を中火で熱し、サケを入れて両面を焼いて取り出す。残りのサラダ油を入れネギを炒め、小麦粉をふり入れて炒める。
- ③ 粉っぽさがなくなったら、だしとさつま芋を加えてサケを戻し入れ、蓋をして煮る。
- ④ 牛乳を加えて混ぜ、みそをとき入れる。さらに煮て、器に盛る。



1人分の栄養量

エネルギー：362kcal	タンパク質：22g	食物繊維：3g
カルシウム：200mg	食塩相当量：1.1g	