



■ 発行 ワムタウンネットワーク推進協議会
〒359-1152 埼玉県所沢市北野三丁目20番地1
TEL 04-2947-0111 FAX 04-2947-0113
http://www.wam-town.jp/ E-mail:koho@tl-wam.or.jp



胃がん早期発見 ～内視鏡検査のすすめ～

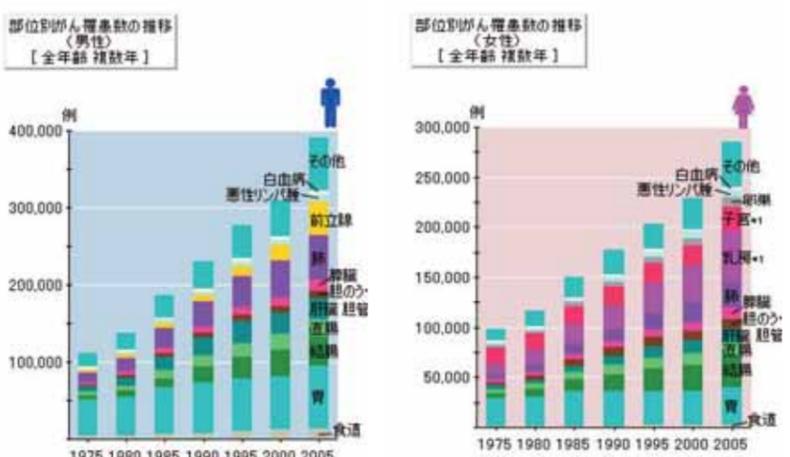
吉祥寺南病院 副院長 (外科) 山下 重雄

資料1



資料: 独立行政法人国立がん研究センターがん対策情報センター
Source: Center for Cancer Control and Information Services, National Cancer Center, Japan

資料2



資料: 独立行政法人国立がん研究センターがん対策情報センター
Source: Center for Cancer Control and Information Services, National Cancer Center, Japan

先端径が約5mmと細いため嘔吐・反射が出にくく、鎮静剤も不要、検査中も会話が可能と更に負担が少なく検査を受けることができます。但し、カメラ(画像)の性能がやや落ちるため内視鏡治療はできません(生検検査までは可能です)。がんは、深達度・進行度によって内視鏡治療、手術、化学療法と治療方法が変わってきます。

我が国では胃がんはかつて、がん死亡の首位を占めていました。現在では男女とも肺がんに抜かれて第2位(資料1)と低下傾向にあります。一方でがんの罹患率は依然として胃がんが最も多く、2009年の全国推計では年間約11万人(男性7万4千人、女性3万7千人)とがん全体の17%が胃がん罹患しております(資料2)。

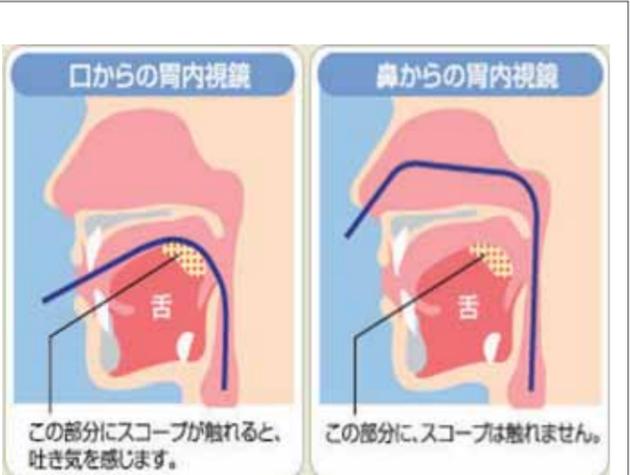
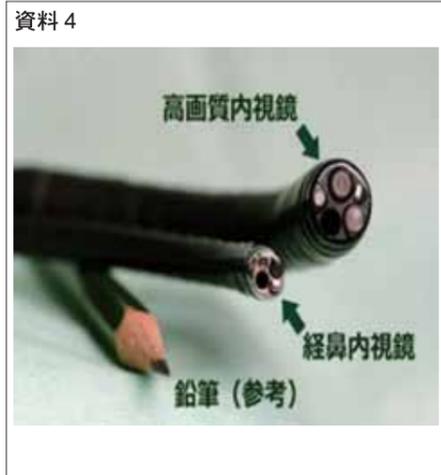


胃は本来、胃液による殺菌機能、わずかな蛋白の変性効果、消化管ホルモン(ガストリン)や内因子の分泌などの機能を果たしていますが、

- 1 食塩の過剰摂取
- 2 新鮮野菜(βカロチン)の摂取不足
- 3 喫煙
- 4 ニトロソ化合物(発色剤や保存料)ピロリ菌感染による慢性萎縮性胃炎
- 5

近年、胃がん発生に深くかかわっていると考えられているヘリコバクター・ピロリ菌(資料3)について紹介いたします。この菌は胃粘膜細胞と粘液中に存在しウレアーゼを分泌しています。感染経路は不明ですが、中年の感染率が高くなっております。ピロリ菌は胃潰瘍、十二指腸潰瘍の原因とされており、除菌治療を怠ると萎縮性胃炎→腸上皮化生→分化型胃がんが発展するといわれています。現在は胃潰瘍、十二指腸潰瘍のみ

などの要因により胃がん発生リスクが高くなるといわれています。近年、胃がん発生に深くかかわっていると考えられているヘリコバクター・ピロリ菌(資料3)について紹介いたします。この菌は胃粘膜細胞と粘液中に存在しウレアーゼを分泌しています。感染経路は不明ですが、中年の感染率が高くなっております。ピロリ菌は胃潰瘍、十二指腸潰瘍の原因とされており、除菌治療を怠ると萎縮性胃炎→腸上皮化生→分化型胃がんが発展するといわれています。現在は胃潰瘍、十二指腸潰瘍のみ



◆連絡先◆
電話 0422(45)2161
(担当 医事課)

早期で発見されれば治療の負担も少なく済みます。気になる方は一度内視鏡検査を受けられてみてはいかがでしょうか。

就任のご挨拶 やはたクリニック

院長 森島 政和



平成24年1月より東京武蔵野市のやはたクリニックに入職いたしました。

広島で消化器内科を中心とした一般内科に就き、平成21年より東京の国分寺市の診療所にてプライマリ・ケアや在宅医療などを通して地域医療に携わってきました。そして、ご縁があつて皆様のお仲間となることとなりました。

当診療所は、内科と整形外科等の外来診療とリハビリを行い、そしてデイケアセンターを運営しています。それぞれ長所と短所があり、一部には地域に充分に受け入れられているとはいえないところがあります。地域の方々に信頼されるクリニックとなるためには、変えていかなくてはならないところが少なからずあるのです。クリニックの名称変更を予定していますが、それを姿勢表明とすると同時に、ただ単に看板を変えるだけにとどまらず、地域に対して、そして皆さんに対して責任を果たせるよう頑張っていきたいと思っております。

隆豊会の施設紹介

医療法人社団 隆豊会
地域支援室長 北山 秀一



みなさま
始めまして。
平成23年10月よりワムタウングループの一員に加わりま

した医療法人社団 隆豊会の施設紹介をさせていただきます。
当法人は、愛知県豊川市に所在し、豊

川さくら病院(92床)と介護老人保健施設たんぼぼ(93床)を運営する医療法人です。またそれらに加え、地域支援事業としていくつかの在宅サービスも提供しており、地域の医療・福祉のニーズに合わせた事業を複合的に展開しています。

当法人の基幹病院である豊川さくら病院は、昭和48年4月に前身である「磯病院」として出発し、現在は一般病床32床と療養病床60床を有する病院です。開院以来40余年にわたり、地域の皆様に支えられながらここまでまいりました。診療科目としては、外科・内科・消化器外科・循環器内科・児童精神科等を有し、専門医による診療を日々行っております。当院では、「医療は、患者と医療提供者との相互信頼に基づき、協働してつくり上げていく」ことを基本として、患者様が医療へ主体的に参加していただけるよう、患者様を尊重し診療を行っております。

また、介護保険事業として通所リハビリテーション(定員40名)、訪問リハビリテーションのサービスも提供しております。通所リハビリテーションは、身体機能の維持から生活に必要な動作まで幅広いリハビリテーションを提供しております。訪問リハビリテーションは、PT・OT・STの3職種による総合的なサービスを提供し、在宅でより充実した生活を送っていただくための訓練を積極的に行っております。



介護老人保健施設たんぼぼは、



豊川さくら病院
院長 竹下洋基



介護老人保健施設たんぼぼ
施設長(理事長) 青木伸弘



一般棟64床と認知症専門棟29床を有する介護保険施設です。当施設は、包括的ケアサービス施設・リハビリテーション施設・在宅復帰施設・在宅生活支援施設・地域に根ざした施設、これら5つの役割をもつ入施設として、利用者様の尊厳を守り、安全に配慮しながら生活機能の維持向上を目指した支援を行っております。在宅サービスとしては、短期入所療養介護(金床利用)、通所リハビリテーション(定員20名)のサービスを提供しております。

また、併設の居宅介護支援事業所たんぼぼでは、利用者様が在宅において可能な限り自立した生活が送れるようケアマネジャーが支援を行い、住み慣れた地域で安心して生活が続けられるよう、周辺地域の医療・福祉事業者と連携を図って居宅介護支援を行っております。

病院の隣接敷地内にある訪問看護ステーションすみれでは、通院が困難な患者様が安心してご自宅で療養していただけるよう、医療・介護に重点をおいた看護サービスを提供しております。

これら在宅サービスをとりまとめる地域支援室を老健内に設置し、地域の医療・福祉事業者と連携を図り、利用者様が自立した在宅生活が送れるよう支援しております。

この度は、縁あつてワムタウングループ

の一員に加わることとなりましたが、ワムタウンのモットーである、「この街で、安心・生きがい・感動づくりを」を目標に、地域の医療・福祉にさらなる貢献をしてみたいと考えておりますので、今後とも医療法人社団 隆豊会をよろしくお願ひ申し上げます。

季節を感じる行事食

所沢ロイヤル病院
栄養科 管理栄養士 川原あゆみ

毎日の生活の中で食事は楽しみの一つです。その食事がより充実したものになるようにと、ロイヤル病院では月に一度行事食を提供しています。行事食は四季折々の歳時など特別な日に食べる食事のことで、家族の幸せや健康を願う意味も込められています。味付けや見た目にも工夫をし、美味しい料理が提供できるように心がけています。

また病棟ごとの行事食も行っており、季節のお料理以外にもリクエスト頂いた食事をバイキング形式で提供することや、栄養科スタッフがその場で天ぷらを揚げ、お寿司を握ることもあります。普段お粥を提供している方でもその日だけはお寿司を召し上がる方もいらっしゃいます。患者様の「おいしいよ」の一言が私たちの励みとなっています。

今回は、その行事食の一部をご紹介します。

おせち献立

- ・有頭えび
- ・寿もよう入り錦玉子
- ・7種の野菜しんじょうつ
- ・赤魚の粕漬け焼
- ・栗きんとん
- ・白和え
- ・紅白なます
- ・筑前煮

まず、新年の初めとなる元旦の昼食には、おせち料理を重箱に詰めて



提供しました。重箱には8種類のおせちが入り、見た目も豪華になりました。長寿への願い「や、豊かな一年であるように」との願いも込めました。その他の三ヶ日には伊達巻、黒豆、数の子なども提供しました。

節分献立

- ・あさりご飯
- ・いわしの蒲焼
- ・味噌風味茶碗蒸し
- ・しめじと青菜の柚子和え
- ・節分ボーロ

2月3日には節分の行事食を提供しました。邪気を払ういわれのある鰯を蒲焼にして、季節の食材と共に提供しました。おやつにはお楽しみ節分ボーロをお付けしました。



ひな祭り献立

- ・散らし寿司
- ・春野菜の炊き合わせ
- ・梅かぶら
- ・すまし汁
- ・黄身しぐれ

また、3月3日にはひな祭りの行事食を提供します。

散らし寿司に入る海老は縁起の良い物とされています。また春野菜の炊き合わせには筍、ふき、菜の花などが入り名前の通り春の訪れを感じることが出来ます。梅の花も咲いて来る頃となり、梅かぶらでは、かぶを使って白梅の花びらを、梅干しで味と香りを表現しました。おやつにはお楽しみに雛あられをお付けします。



これからも患者様に食事を通して季節の移り変わりを感じ、楽しんで頂けるような食事づくりに努めてまいります。