

た

の 上海シンポジウム訪中国に参加して

第25号

平成3年10月1日発行

ん

ほ

上海で開催された日中漢方治療シンポジウムに参加するため、4日間ほど日本を離れた。東京都を超える人口1200万人を擁する上海市は、町中に活気があふれている。もうそこには人民服ではなく、若い娘はほとんどがミニスカートである。タクシーやトラックで渋滞した間に縫うように、ヘッドホンステレオを耳についた若者の自転車が縦横に走る。食料品や衣服などは豊富で、ソビエトのような行列は見られない。こんな豊かな社会主義の国があつたのかと驚いてしまった。ホテルの周辺は高層ビルが建ち並び、もうここには新宿か赤坂かと錯覚するほどである。さて滞在中に上海中医学院を訪問する機会を得た。中医学とは中国の伝統医学のことで、中医学部・中薬(漢方)・針灸・気功の4つ専門分野にわかれ 各々5-6年の研修を必要とする。訪問2日目は上海市医工俱楽部でシンポジウムが開かれた。中国側のシンポジストは この中医学の専門医師たちである。私たち西洋医学を学んだ医師には想像を超えるものであった。例えば喘息を治療するに「気功」が用いられるらしい。「気功」とはからだの中の「氣」を集中させ 鎮練すれば喘息の発作も抑えられると言う。一方日本側の医師による演題に対して 何どい質問が多く出された。日本で使われている漢方治療法は本家の中国とたいぶん違うようである。中医学の根本は、人の自然治癒力を重視する。西洋医学は病気を科学の力で抑え込もうとする。通訳を通してのシンポジウムのために十分理解したとは言い難いが、私は自然治癒力を大切にすむ中医学に入りに感銘をうけた。

—院長—

テレホンサービス(保険医協会)

10月のテーマ

- ① 市販の妊娠診断薬について
- ② 赤ちゃんの歯磨き
- ③ 胃腸のポリープ
- ④ 寝たきり老人が利用できる福祉制度
- ⑤ 「疲れ目」の原因と予防

24時間いつでも3分間程度の開業医の手作りの健康情報

をテープで流しています。

電話番号

・八鹿 0796-62-8181  
・豊岡 0796-24-1800

へお知らせへ

12月より国民健康保険証が  
変更になりますのでよろしく  
お願ひいたします。

### ばんぱうし 弾撓指とは?!

俗に言う“ばね指”的ことです。  
多くは手の指における病気。  
指の曲げ伸ばしの運動の  
途中で突然何かにひつかか  
た様に動かすくなり、そこで  
力を加えると急速に動く事  
ができます。

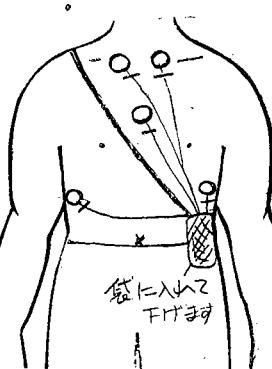
原因は指の使いすぎなどで  
腱の一部がはれててしまうから  
です。治療としては局所  
に注射をしてはれといいた  
みをとったりス、場合によて  
は手術ではれている所を  
取り除くこともあります。

不整脈・狭心症の診断・治療  
において大変大切な検査とな  
ります。医師より検査をす  
すめられたなら是非受け下さい。

これは心電図を長時間(通常24時間)記録する  
検査法です。携帯型の装置(子供のお弁当箱位  
の大きさで重さ約170グラムと軽いもの)を腰にぶら  
下げ、その間の心電図を記録することができます。

### ホルター心電図

・医療の向上にともない医療器具もどんどん  
発明されています。本院に購入している新  
しい医療器具を紙面を借りて紹介したいと  
思います。



# 大腸ガンを防ぎましょう!

最近では食生活が欧米化して纖維のとり方がどんどん減っています。それに付けて大腸ガンが確実に増えています。大腸ガンの発生には内因(遺伝)と外因(環境や食生活)の二つの要素が考えられ、特に食生活が予防の面からも大切と考えられています。

## ★ たかが便秘と侮れないわけは?

纖維は不消化なので、纖維食を多く食べると便の量が増え、しかも便が水分をたっぷり含んで柔らかくなり排便が促されます。

逆に纖維の少ない食事では便の量が減って便秘が起ります。

私たちが口にする食べ物にはいろいろな形でガン原物質が含まれているといわれます。便秘をするこれらのお物質も腸内に長くとどまっていることがあります。

## ★ 細繊食はこんなにある

一・次のようないい食品に豊富・

①根茎類 … 大根、人参、かぶ、れんこん、じょうくわい

## 纖維質の多い野菜を毎日!

- ② 葉菜類 … 緑黄色野菜(ほうれん草、パセリ、ピーマン等)など
- ③ 豆類 … キヤウ豆、枝豆、大豆、納豆、おから
- ④ 海藻類 … 海藻、わかめ、ヒジキ、寒天 とう天
- ⑤ いも類 … さつまいも、里芋、じゃがいも、こんにゃく

## ★ さて! 大腸ガンの症状とは?

早期の場合、ほとんど無症状、あるいは下痢や、目で見て分からぬ程度の微量の出血など軽い症状です。見逃されがちなため定期検診が必要です。

・ガンがある程度大きくなると…下痢、血便、下痢と便秘を繰り返す、便が細いなど便通異常の症状が認められます。



## さんまの料理

さんまは冬の細長い形と旬が秋であるから“秋刀魚”とも呼ばれます。ビタミンA、B2、リコピンなど含んだ栄養価の高い魚です。買う時は目の澄んだ、体に青紫の光のあるもので、身の毛(鱗)返しているものを選びましょう。さんまと言えば塩焼きが一般的ですが、ここで一味ちがってさんまの料理を一品 御紹介しますので一度お試しください。

<材料>	
サンマ	4尾
タレ	
醤油	大さじ4
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ1
サラダ油	大さじ1

1. サマはおろして腹骨を切り取り、半分に切ります。
2. 醤油、砂糖、みりんを合わせてタレをつけておきます。
3. フライパンにサラダ油を熱し、①のサマを焼き、色がづいたらフライパンの油を取ります。
4. ③ドタレを入れ弱火で煮汁が半分になるまで煮ます。時々サマを返し、味を加えます。
5. フライパンを握りながら中火で煮つけ、照りをつけて出来上がり。

## 編集後記

平成3年あと数ヶ月、あ、という間の1年ですね。これからどんどん寒くなっていますが、風邪などひかないように気を付けてください。

今回のトシノハナはいかがでしたか? 最近ふれあいボックスに多くて投稿がありませんので、何でも結構です。どうぞご意見、ご感想、詩、短歌などお寄せ下さい。

今後も皆様に喜んで頂けるよう新聞作りに努力していくことを願っています。

次回、1月発行予定です。