



たんぽぽ

第44号 平成8年7月発行
兵庫県養父郡養父町堀畑82番地の28
森 医 院
〒667-01 電話(0796)65-0223

新器種の紹介
大腸ファイバースコープ



7月に入ったというのに朝夕肌寒い。ツバメの飛来も例年になく少ないようで、ちよつと不気味である。厚生省から1995年の「人口動態調査」が発表された。死亡原因の1位「癌」、2位「脳血管疾患」、3位「心疾患」。「癌死」では93年より肺癌が胃癌を追い抜きトップに躍り出たが、さらに肺癌は独立体制を固めたようだ。これにストップをかけるには「禁煙」しかない。末期癌患者の苦しみとみかねて判断を誤った京都のドクターにはびっくりしたが、「安楽死」や「尊厳死」への短絡した考え方には反対だ。元気で健康な人が考える「安楽死」や「人としての尊厳」といふよ死と向かい合わせになつた人(それでも「生」への希望を失わぬ人)とでは、「生」への価値観が違う。人間の価値観はなまに成長とともに時代とともに変化するもの。「日本尊厳死協会」の発行する「リビングウィル」(生き恥はさらしませんという宣誓書)は健康時の考え方で、末期癌患者の声が無視されかねない。「生きる」に重きをおいて「安楽生」「尊厳生」と呼び方を変える必要がある。

もう一つ今話題の「ピロリ菌」について。今から10年ほど前 オーストラリアのあるドクターが偶然発見したこのグラム陰性桿菌。「H.ピロリ菌」と名づけられたこの菌、全世界の人の50%の胃に感染しているともいわれている。今までストレスだの食べ過ぎだの言われてきた胃炎や胃潰瘍の原因がこのピロリ菌らしい。もっと恐いことに持続感染すると胃癌が発生する事があるらしい。強酸性の胃液の中でしぶとく生きる術を知ったこのピロリ菌、なかなか除菌が難しいし、また今のところ保険治療が認められていない。ブドウ球菌は化膿創や食中毒だけでなくアトピー性及皮膚炎の悪化原因であるとか MRSA(抗生物質耐性ブドウ球菌)感染症とか 病原大腸菌 O-157とか、これら人類が征服しかけたかに見えた感染症が逆襲してきた。21世紀にはガンが制圧されるといわれている。死亡原因の2位3位はすべて動脈の病気だ。これも動脈硬化の治療が進めば、21世紀の死亡原因第1位は「感染症」になるかもしれない。

院長

下部消化管内視鏡(大腸ファイバースコープ)です。便の潜血反応にて陽性の場合精密検査の為に行ないます。以前は他医に依頼しておりましたが、当院でも施行できるようになりました。

— 気軽に御相談下さい —



ふれあい
ボックス
初夏や
今日も一日
健やかに
裏の土手
背たけのひた
たんじの葉

提出下さい。

保険証と一緒に受付へ

七月一日より更新されます。

福祉医療(老、乳、身、母)

を受けておられる方

お知らせ

テレビオンサービス
《7月のテーマ》

- ① 子どもの薬の飲ませ方
- ② 歯の矯正
- ③ 最近の結核状況アレコレ
- ④ 医療保険制度の改悪に反対しましょう
- ⑤ 紫外線と皮膚疾患

0796(55)0151



椎間板ヘルニア

椎間板というのは 脊柱(せきちゅう)が おじぎとして、体を前方に 曲げたり 後ろに反らした時の 柔らかさを担っている部分なのです。

おもちのだるま落としのような 円形の椎体の重りの間に、椎間板が 挟み込まれています。椎間板の外縁は、13層の丈夫な 繊維の織物の 様になっており、これを 線維輪と呼びます。

中心部には、フキの皮の餅の様に 髄核というものが詰まって、更に 柔軟性を 保っています。弾力性に富む椎間板の80%は水分ですが、年齢と共に水分が 減り、過激な体動による 衝撃で 線維輪にひび割れが できます。

脊椎は下に行けば行く程、上からの重みが加算されるから 腰椎の下の 椎間板内部の圧力は非常に 大きくなります。そこで 外周に割れ目があると ひびから、大根餅を押しつぶせば ひび割れた餅の中のあんこが 飛び出てくるように 髄核が飛び出てきます。これが 椎間板ヘルニアです。腰椎は前方が 突出した前弯(ぜんま)に いるから、重い物を持ち上げたり、体を ひねったりすると、後方が上下に つかれやすく、後方にヘルニアが 出るとい います。突出したヘルニアが 神経組織を 圧迫しますので、痛くてたまらな どころか 両足のまひも 起しかねません。

症状によっては 手術も必要 となります。統計をとってみると、例年 30代の男性が 圧倒的に多、結果が出ています。 老化が始まっているのです。



骨粗しょう症を予防しましょう!

カルシウムいっぱいメニュー



ひじきと干大根のいり煮

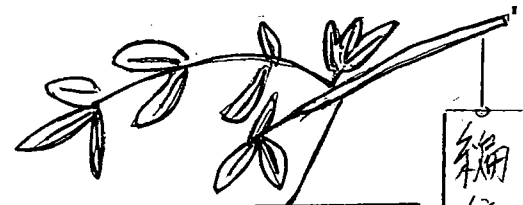
材料(4人分)	作り方
ひじき 10g	1. ひじきはもどしておく。 2. 干大根はぬるま湯でもどして食べやすく切る。 3. 油揚げは油抜きして、せん切りにする。 4. にんじんはせん切りにする。 5. さやいんげんは塩ゆでして、水で冷やしておく 6. 白ごまは炒ってすっておく 7. 中華鍋にごま油を熱し、①②③④⑤を炒め、しょうゆ、砂糖、酒で調味する。
干大根 40g	
油揚げ 40g	
にんじん 50g	
さやいんげん 20g	
ごま油 大さじ1	
しょうゆ 大さじ1.5	
砂糖 大さじ1.5	
酒 大さじ1.5	



今回は看護婦の 相尾真弓です。開院当初より勤務をこつづけ、あっと言う間に十年が過ぎました。二人男の子も大きくなりました。お母さんの背をぬき、フツあります。いつまでも若々しくは、まうと、がんばって、おれ、おれ、い、あ、ん、を、中、心、に、人、気、者、で、す。



職員紹介



夏が一番心配なのは脱水と食品の管理です。今回のたんぽぽソカが、たかご感想をお待ちしています。次回は10月発行予定です。

編集後記

