

医療法人 錦秀会

阪和記念病院 広報誌

Vol.51

ウィッシュ

ユア

ヘルス

WISH YOUR HEALTH

FREE

ご自由にお持ち帰り
ください

院長挨拶 七帝柔道記

コヤマズ コラム 第8回 先生、
先生、家の中にいつも知らない人が住んでいます

リハビリテーション部 嚥下（飲み込み）障害にまつわるお話

季節の健康レシピ しらたきチャプチェ、カリフラワー入りポテトサラダ、キャロットケーキ

地域連絡室よりお知らせ

ご近所グルメマップ

錦秀会スポーツ活動 剣道部募集！





阪和記念病院 院長 藤田 敏晃

七帝柔道記 (増田俊也著)

柔道が本来の姿を捨ててオリンピックはじめ世界に広まったのはご存じのことと思います。この「締める」「投げる」「極める」「当てる」という柔道本来の伝統を受け継いでいるのが七帝柔道です。

ウイキペディアによると七帝柔道(ななていじゆうどう、しちていじゆうどう)は、北海道大学、東北大学、東京大学、名古屋大学、京都大学、大阪大学、九州大学の旧帝大の柔道部で行われている寝技中心の高専柔道の流れを汲む柔道で、オリンピックや全日本選手権で行われている講道館柔道とは全くルールが異なる、世界唯一の非常に特殊な柔道だそうです。傑出した高専柔道の寝技技術は、現在の講道館柔道のみならず、ブラジリアン柔術や総合格闘技、サンボなど他の格闘技にも大きな影響を与えている、と紹介されています。鬼の木村と言われた木村政彦も当初この寝技には歯が立たず、かなり苦労をしたそうです。

この七帝柔道を題材にした小

説が七帝柔道記です。この中に、旧制名古屋高商(現在の名古屋大学経済学部の前身)の部員たちが自分で作った道場箴規(しんぎ)が紹介されています。

一、忍苦精進死して後巴まむ者入るべし安逸楽の念ひあるは許さず

一、地価百尺に埋もるるの覚悟あらむ者入るべし濫りに名聞希心は許さず

一、同友乳水の如く和合し喜憂を俱にせむ者入るべし独善と利己の情あるは許さず

など。

一つ目は部員全体の覚悟を問う、二つ目はおのれの役割を全うして榮譽を望まないことを言い、三つめは部員同士のお互いの敬意を言っているものと思われる。

戦前、旧制第四高等学校で高専柔道を経験した井上靖のエッセイに、この四高柔道部での生活は後に経験した軍隊生活でさえ比べものにならないほど辛いものだった、と書かれていたそうです。しかし、軍隊生活と柔道部の生

活の違うのは、軍隊が権力による他律の規範で縛られるのに対し、四高柔道部は自律するものであった。そして、高専柔道の舞台は「才能のない非力な学生たちが圧倒的な才能を持つ者を前にしたとき、本当の努力というものがその才能に対してどれほどの力を持つものなのか、自らの学生生活のすべてを捨てて壮大な実験をする偉大な場所だったのだ」と言っているそうです。

ひるがえって、昨今の働き方改革による労働や勉強・練習時間の短縮は帝大柔道とは真逆に位置するものであり、運動会の徒競走でみんな仲良く手を取り合って一斉にゴールするようなものではないでしょうか。お国の将来、危ないぞ。

この本は作家の体験をもとに書かれています。この作家は私より7歳若く、ほぼ同世代で私自身大学時代体育会剣道部に属していた関係から非常に共感できる部分が多く楽しく読めました。皆さんも一度読んでみられたらいかがでしょうか。

KOYAMA'S COLUMN

コヤマズ コラム

第9回

先生、 家の中にいつも知らない人が 住んでいます



阪和記念病院脳神経外科部長
脳神経外科学会専門医・指導医
リハビリテーション医学会認定臨床医

小山 隆 先生

高齢者の方の病気としてパーキンソン病は有名ですが、パーキンソン病の経過中に認知障害が出現したり、認知症患者の中にパーキンソン病のような振戦や姿勢異常がみられることが以前より指摘されていました。どちらの病態も本質は同じで、病理所見では共にレビー小体という物質が脳内に貯留されると言うことがわかってきました。この認知症を『レビー小体型認知症』といい、アルツハイマー病以外の認知症として注目されています。

現在では、初めに出る症状で、振戦などのパーキンソン病特有の症状で発症すれば「パーキンソン病」、認知症の症状で発症し、その後パーキンソン病の症状が出れば「レビー小体型認知症」と病名がついているようです。

レビー小体型認知症がその他の認知症との症状の違いは、まずパーキンソン症状があること。体や表情が硬くなる、運動がぎこちなくなる、前傾姿勢となり突進するような歩き方になるなど、パーキンソン病に診られる症状があります。

症状の変化という特徴も診られません。時間、場所、周囲の状況に対する認識や、会話内容が極端に良いきと悪いときが目立つことがみられます。昨日は普通にしていたのに、今日はなんかおかしい、たまたまかな、調子が悪いのかな、と思っていたところ、そのようなことが何度も繰り返して起きて、やっぱり変ということになります。

そして、この病気の特にご家族を悩ませる症状に幻視というものがあります。

幻視とは、実際には見えていないものが生々しく見えている状態で、「知らない人が家にいる」というようなことを真顔で言われます。

特に黒い服を着ていたとか、子供が座っているなど、色彩が明確で具体的な描写が多く、また夜に症状が出やすいのが特徴です。

最初は「何言っているの」と軽く対応されていた家族も、かなり具体的に何度も繰り返し言うことから、不安になり、受診されることが多いようです。

嚥下（飲み込み）障害にまつわるお話

外科的治療法のご紹介

嚥下障害における
外科的治療法

嚥下機能改善手術と
誤嚥防止手術

当院では、脳疾患の患者様に対して入院翌日、早ければ入院当日より嚥下状態を評価させて頂き、患者様の状態に適した食事姿勢・食事形態を設定し、可能な限り早期より安全に口から食事をして頂けるように取り組んでいます。また、口からの食事が困難な場合であっても安全に食事をして頂くことが可能となるようにリハビリテーションを実施させていただいております。しかし、中にはリハビリテーションを行っても中々飲み込みの機能が改善せず口から食事をする事ができない場合があります。そのような場合に外科的治療法が検討される場合があります。

今回、嚥下障害における外科的治療法をご紹介させて頂きます。

外科的治療法には大きく分けると「嚥下機能改善手術」と「誤嚥（食べ物や唾液等が気管内に入ってしまうこと）『図1』防止手術』があります。

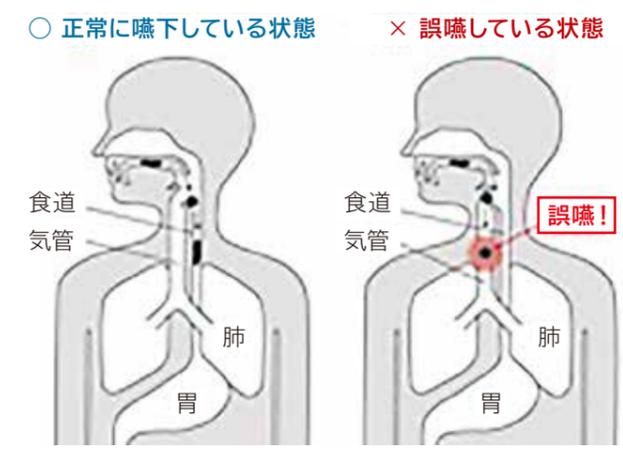


図1. 誤嚥の状態

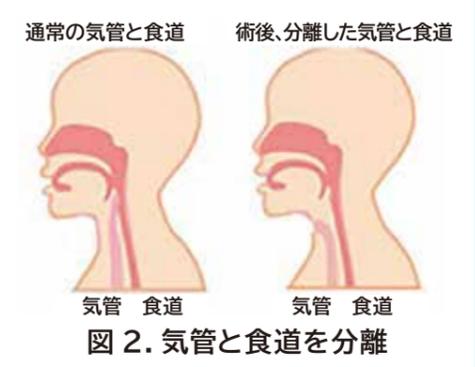
嚥下機能改善手術と誤嚥防止手術って何が違うの？

● 嚥下機能改善手術

嚥下機能改善手術は、リハビリテーションのみでは口からの食事が確立できず、かつ手術によって治療効果が見込める場合に行われ、発声機能を残して口から食べることを目的としています。この手術は、術後すぐに口からの食事が可能となるわけではなく、術後のリハビリテーションが必要不可欠で重要となります。

● 誤嚥防止手術

誤嚥防止手術は、いくら積極的なリハビリテーションを行っても嚥下機能の低下が進行する場合や、重度な嚥下障害で口から食事をしていなくても唾液を誤嚥して肺炎を繰り返す場合に、肺など呼吸器を守る目的で行われる手術で、気管と食道を分離し完全に誤嚥を防止することができます『図2』。しかし、のどに呼吸するための穴が開くため、外見上変形が大きくなります。また、発声機能を失うため適応に関しては十分な検討を要します。



※当院では耳鼻咽喉科がなく外科的治療法を行っていませんので他施設へのご紹介となります。

私たちスタッフは、嚥下障害があるから「口から食事はできません」ではなく、可能な限り口から食べる可能性を探り患者様に寄り添っていきたいと思っています。

※より詳しいお話が聞きたい場合、お近くのスタッフまでお声掛けください。

しらたきチャプチェ 一人分

チャプチェはるさめを使用しますが、代わりにしらたきを使うことで30kcalのカロリーダウンができます。

- ① しらたきは、熱湯にくぐらせ適当な長さに切ります。
- ② きくらげは水でもどし、他の野菜も適当な大きさに切ります。
- ③ にんにく、しょうがはおろして調味料と合わせておきます。
- ④ フライパンにごま油をひき、合挽きミンチ野菜を塩こしょうで炒めます。一旦ボールに移します。
- ⑤ 空けたフライパンに合わせ調味料を入れ、グツグツしているところへ、①を入れ火を弱め調味料を全体にいき渡るようになじませます。
- ⑥ しらたきと調味料が馴染んだら火を止めて、炒めた肉と野菜、白ごまを入れ和えます。
- ⑦ 器に盛ります。



84 kcal

たんぱく質(g): 4.8
脂質(g): 3.6
塩分(g): 0.8

材料

<input type="checkbox"/> しらたき.....40g	<input type="checkbox"/> しょうが.....0.5g
<input type="checkbox"/> 合挽きミンチ.....20g	<input type="checkbox"/> 酒.....1g
<input type="checkbox"/> たまねぎ.....20g	<input type="checkbox"/> 砂糖.....3g
<input type="checkbox"/> たけのこ(缶詰).....10g	<input type="checkbox"/> しょうゆ.....5g
<input type="checkbox"/> にんじん.....5g	<input type="checkbox"/> ごま油.....0.5g
<input type="checkbox"/> にら.....3g	<input type="checkbox"/> 豆板醤.....0.1g
<input type="checkbox"/> きくらげ.....0.5g	<input type="checkbox"/> 白ごま.....0.1g
<input type="checkbox"/> にんにく.....0.5g	

カリフラワー入りポテトサラダ 一人分

じゃがいもの量を減らし、カリフラワーを足す事でボリュームはそのままでカロリーダウンすることができます。味つけのマヨネーズは少量で、酢、塩、こしょう、粒マスタードを加えることで風味も増します。



70 kcal

たんぱく質(g): 2.1
脂質(g): 3.8
塩分(g): 0.1

材料

<input type="checkbox"/> じゃがいも.....90g	<input type="checkbox"/> マヨネーズ.....2g
<input type="checkbox"/> カリフラワー.....少々	<input type="checkbox"/> 粒入りマスタード 1g
<input type="checkbox"/> にんじん.....少々	<input type="checkbox"/> 食塩.....0.1g
<input type="checkbox"/> たまねぎ.....8g	<input type="checkbox"/> こしょう.....0.01g
<input type="checkbox"/> グリーンピース.....15g	

- ① 玉葱は、薄く切り水にさらしておきます。
- ② じゃがいも、カリフラワー、にんじんは、適当な大きさに切りボイルします。
- ③ じゃがいもは、粗目にマッシュし、カリフラワー、人参、水切りしたタマネギ、グリーンピース、合わせた調味料と混ぜ合わせ器に盛ります。



管理栄養士がオススメする

季節の健康レシピ

阪和記念病院の栄養士が推薦する季節の献立を紹介し、みなさまのいつもの献立の参考にしてください！

キャロットケーキ(シフォンケーキ型) 一人分

にんじんを使用した、ヘルシーなシフォンケーキです。他の野菜でも応用が可能です。人工甘味料を使用することでエネルギーを抑えることができます。

- ① ケーキに入れる人参は、すりおろします。飾り用の人参は、形よく切りパルスweetでグラッセに。
- ② 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
- ③ ボールに卵黄をほぐし、パルスweetを半量加え白っぽくなるまで混ぜたら、サラダ油、レモン汁を加えます。
- ④ ③にふるった粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせます。
- ⑤ 別のボールに卵白と、残りのパルスweetを加えハンドミキサーで角が立つくらいにツヤのあるメレンゲを作ります。
- ⑥ メレンゲのボールに④を加えゴムベラでさっくりと混ぜ合わせます。
- ⑦ 型に流し入れ、170℃のオーブンで35～40分焼きます。
- ⑧ 焼き上がったら、すぐに型ごとひっくり返してそのまま完全に冷まします。
- ⑨ 八等分に切り分け、粉砂糖をふり人参のグラッセとパセリを飾ります。

78 kcal

たんぱく質(g): 2.3
脂質(g): 2.3
塩分(g): 0.1



材料

<input type="checkbox"/> 薄力粉.....40g	<input type="checkbox"/> ベーキングパウダー.....0.5g
<input type="checkbox"/> にんじん.....20g	<input type="checkbox"/> 粉砂糖.....1g
<input type="checkbox"/> 卵.....20g	<input type="checkbox"/> にんじん(飾り用).....3g
<input type="checkbox"/> 油.....10g	<input type="checkbox"/> パセリ.....5g
<input type="checkbox"/> パルスweet.....5g	<input type="checkbox"/> パルスweet (飾りグラッセ用).....0.1g
<input type="checkbox"/> レモン果汁.....3g	

住吉病診連携 カンファレンスを 開催しました！

「住吉病診連携カンファレンス」は阪和住吉総合病院と阪和記念病院主催で日頃お世話になっている開業医の先生方・医療機関の方々を対象に年1回開催しております。

本年度は8月24日(土)16時半～18時 都シティ大阪天王寺5階「高取の間」にて開催しました。

阪和住吉総合病院 整形外科 副部長 岡本 崇より1題、当院 脳神経外科 医長 福屋 章悟より1題させて頂きました。特別講演として、杉本診療所 院長 宮田 央 先生より1題行って頂きました。

地域の先生方からの質疑応答、カンファレンス後の情報交換会、アンケート等、貴重なご意見を多数頂き、盛況ののち終会致しました。総勢74名のみなさま方、ご出席いただき誠にありがとうございました。

開会の辞

阪和住吉総合病院 院長 阿部 孝

講演1

『股関節周囲骨折の治療と問題点』

阪和住吉総合病院
整形外科副部長 岡本 崇

座長/
阪和住吉総合病院 副院長
整形外科 高見 勝次



講演2

『当院における内頸動脈狭窄症に対する手術加療について』

阪和記念病院
脳神経外科医長 福屋 章悟

座長/
阪和記念病院 院長
脳神経外科 藤田 敏晃



特別講演

『エンザルタミドとアピラテロンで薬物性肝障害を来したNAFLD合併前立腺癌の1例』

杉本診療所 院長 宮田 央 先生

座長/
阪和住吉総合病院 副院長
消化器内科 矢田 豊



閉会の辞

阪和記念病院 院長 藤田 敏晃



今後ともよろしくお願い致します。

阪和記念病院 地域医療連携室一同

医療法人錦秀会 剣道部員募集!

錦秀会では長きにわたり剣道部のクラブ活動が行われてきました。大阪大会や地方大会優勝、全国大会出場という数々の実績があります。近年は部員数も減少し、活動も収縮傾向にあります。大会優勝を目指し頑張っています。事務職員が多い中、介護職員も部員として一緒に活動しています。仕事や家庭で忙しい日々の鬱憤を、剣道で汗を流してすっきりしましょう!



本部総務課課長 片山 勝美
(代) 06-6692-1181
(内線: 771-8704)

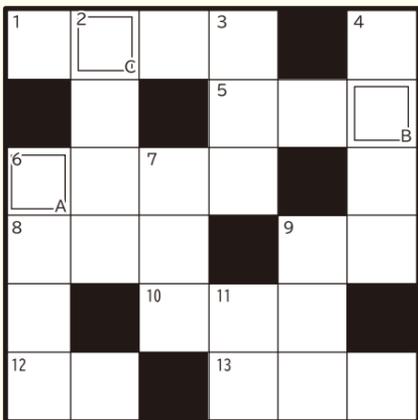
活動時間・場所 毎週月曜日…18:40頃～20:00頃 (住吉警察署)
毎週木曜日…18:40頃～20:00頃 (住吉大社内道場)

少ない稽古時間なので、怪我をしないように集中して稽古しています。興味があれば右記までご連絡ください。
(※錦秀会以外の方でご興味をお持ちの方は詳細が異なりますので必ずご連絡下さい。)

頭の体操 クロスワードパズル vol.1

素敵な秋の訪れ、あなたは何の秋?

解答欄 A B C の秋



※答えは次号掲載予定です。

たてのカギ

よこのカギ

- 2 光などが折れ曲がること。
- 3 建物などの場所を変えること。引越越し。
- 4 人力のかわりに機械を使うこと。
- 6 体を動かそうとすること。「〇〇〇〇が取れない」
- 7 馬が引く、人や荷物を運ぶための車。
- 9 水田に稲の苗を植えること。
- 11 わからないことを訪ねること。問題。
- 1 弱い立場にある者を圧迫して、ひどく苦しめること。
- 5 手のあか。手で何度もさわったためについた汚れ。
- 6 店先で客の対応や商品の見張りをすること。
- 8 写しとった文書や絵。コピー。
- 9 ワシより少し小さく、するどい爪と曲がった嘴を持つ鳥。
- 10 政治政党で、政権を担当していない政党。
- 12 物事の仕組みや組み立ての大きさ。
- 13 英語で「はい、その通り」という意味の言葉。肯定。

熟練職人が造る美味を
気軽に楽しめる下町のすし店



大満足!安い!旨い!のキャッチフレーズにウソなし!「大安すし」の店名には、お客様に旨いすしを気軽に楽しんでほしいという想いが込められています。
今年2月の開店から口コミによってたくさんのお客さまが訪れてくると人気店になっています。
「ネタが新鮮な生だけ、だから旨い。その上に手頃な値段だから大満足していただけます」と笑顔で答えてくださる板敷(いたしき)店長はこの道34年の職人さん。そのほか30年、15年の熟練職人さんが目の前で見事な技を披露してくれます。3人は以前の職場からの仲間、阿吽(あうん)の呼吸で仕事ができる信頼関係にあり、これだけのベテランがそろった店はそうありません。ネタと技の融合が美味しさの秘訣ですね。

1貫(一個)80円からの値段設定もあって、ビジネスパーソンをはじめ、お客様の顔ぶれは多彩。「女性の方がお一人で、すしとお酒を楽しまれることも珍しくありません。ご家族そろって来店されるリピーターも多いですね」という店長。我孫子という下町ならではの地域性に根ざしたお店の特長を教えてくださいました。ボリュームのあるネタと少なめのしゃりが絶妙で、子どもから高齢の方まで満足されることに納得です。
界隈の賑わいの中で人気をあつめる「大安すし」は、カウンターが15席と座敷が15席の広さ。ゆったりくつろげる店内で、忘年会などの宴会にも予算に応じて対応できるそうです。ぜひ、その旨さ、安さを確かめてください。夕方5時から翌朝5時まで開いていますよ。



一品料理も一つひとつが絶品!



大通り沿いの明るい店舗で入りやすい!

阪和記念病院からひと歩き gourmet map

ご近所グルメMAP

Vol.1 大安すし

店舗情報

- 大阪府大阪市住吉区 苅田 9-2-18
- 電話 06-7165-1673
- 営業時間 17:00~翌朝5:00 (4:30ラストオーダー)
- 木曜 定休 (月に一度は水木)
- カウンター 15席 座敷席 15席
- 平均予算 ¥4000~5000 (お一人様 お飲み物含む)



ご来店お待ちしております!

店長 板敷さん

ACCESS

最寄り駅
大阪メトロ御堂筋線 あびこ駅 徒歩3分
大阪メトロ御堂筋線 長居駅 徒歩10分
阪和線 我孫子町駅 徒歩15分



外来診察のご案内

令和元年 10月1日～

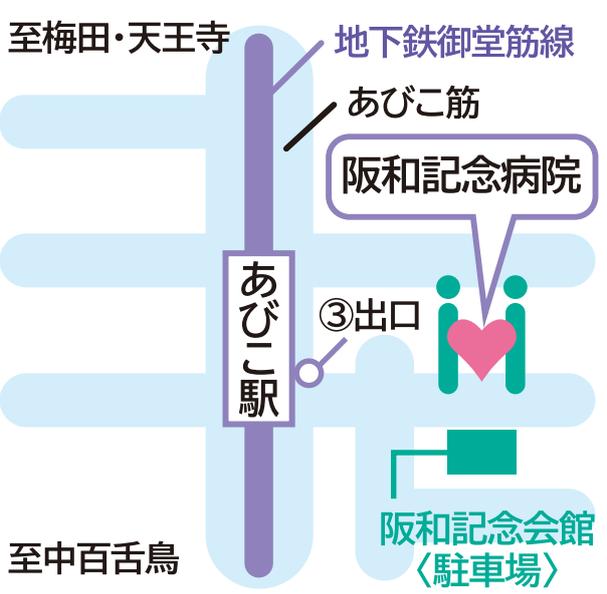
◎受付時間 午前8:30～11:30(診察開始9:00～) 午後 診察時間13:30～16:00(医師によって異なります)
 外来診察は予約制となっております。当日受診も可能ですが、あらかじめお電話にてお問い合わせいただくようお願い致します。

TEL:(代表) 06-6696-5591 (9:00～17:00)

	月	火	水	木	金	
午前	2診	循環器内科 橋村 一彦	循環器内科 中川 隆文	循環器内科 木田 公裕		循環器内科 橋村 一彦
	3診	脳神経外科 (脳卒中外来) 種子田 護	脳神経外科 福屋 章悟	脳神経外科 (第2・第4週) 西野 鏡雄	脳神経外科 吉矢 和久	脳神経外科 藤田 敏晃
	5診	脳神経外科 藤田 敏晃	脳神経外科 (リハビリテーション科) 小山 隆	脳神経外科 (リハビリテーション科) 小山 隆	脳神経外科 西野 鏡雄	脳神経外科 射場 治郎
	6診	脳神経外科 矢野 喜寛		脳神経外科 藤田 敏晃	脳神経外科 小野田 祐司	内科 (血液内科) 日笠 聡
	7診	脳神経外科 (脊椎・脊髄) 谷脇 浩一	脳神経外科 (脊椎・脊髄) 谷脇 浩一	脳神経外科 (脊椎・脊髄) 谷脇 浩一		脳神経外科 (脊椎・脊髄) 谷脇 浩一

午後	2診					ペースメーカー外来 (第1週) 木田 公裕
	3診		脳神経外科 中島 伸彦	脳神経外科 (脊椎・脊髄) 大西 諭一郎		内科 (循環器・脳内科) 奥 憲一
	5診		神経機能外来 (特殊外来) 貴島 晴彦			
	6診					
	7診					

MAP



電車の方

地下鉄御堂筋線あびこ駅下車③出口を東に徒歩1分。

お車の方

梅田・天王寺方面の方は、あびこ筋を南へ。我孫子南を左折。
 中百舌鳥方面の方は、あびこ筋を北へ。我孫子南を右折。

駐車場について

当院の駐車場は正面玄関向かい阪和記念会館の地下にございます。

運営時間 8:00～21:00

※運営時間を過ぎますと出庫できませんご注意ください。

ご利用料金

ご面会、業者の方は1時間200円、以後30分毎に100円
 外来患者様は2時間無料、以後30分毎に100円
 受付時または会計時に駐車券をご掲示下さい。



〈阪和記念病院ホームページ〉

阪和記念病院

検索

