



2020年 福岡大学西新病院循環器内科は、 新しい診療にチャレンジしつづけます！



福岡大学西新病院
副院長

かつだ ようすけ
勝田 洋輔

新しい冠動脈治療や最新型の診断機器、専門外来を導入し冠動脈疾患の診療の幅が大きく広がりました！

★狭心症・心筋梗塞の新しい治療と検査

このたびロータブレーターとダイヤモンドバックという新しい治療法を導入しました。この治療は、狭心症や心筋梗塞の治療である経皮的冠動脈形成術(PCI)の一つで、別名、高速回転冠動脈アテレクトミーともいいます。これは心臓を栄養する血管(冠動脈)が動脈硬化の進行により狭くなったり詰まったりしたときに、この血管内の硬くなった病巣を削り取るドリルのような治療器具です。

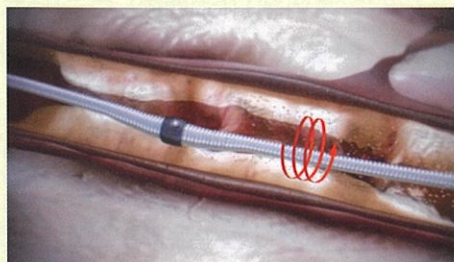
時間が経った動脈硬化性病変は、骨と同じ成分であるカルシウムが血管の壁に沈着する石灰化が強くなり石のように硬くなります。このような病変では、従来の風船拡張(バルーン)やステント治療だけでは、十分な血流が得られるほど血管をひろげることができません。ところが、このロータブレーターやダイヤモンドバックは、硬い石灰化病変を、ダイヤモンド粒子が埋め込まれたドリルのようなものを高速で回転することで、くり抜くように削って治療することができる画期的治療法です。このたび福岡大学西新病院循環器内科では、ロータブレーター・ダイヤモンドバックを使用した冠動脈治療法の施設基準を取得しました。また、当院には、これまで他施設でこれらの方法を用いた治療を豊富に経験した術者が複数名常駐しております。さらに、本年の4月から心臓の虚血部位(栄養血管が細くなって栄養が足りなくなっている場所)を調べる心筋シンチの検査装置が最新型に刷新され、より詳細で正確な狭心症の診断が可能となっています。どうぞお気軽に担当医にご相談ください。

★腫瘍循環器外来の開設について

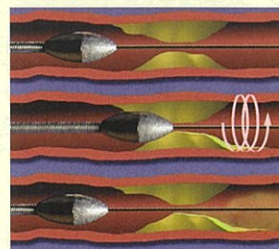
近年、医療が進歩しがんと心臓病の両方を持つ患者さんが多くなってきました。そのような患者さんの、がん治療や心臓病治療を最適な形で提供するための外来を腫瘍循環器外来といいます。当院の診療部長である西川宏明医師が、福岡でも数少ない腫瘍循環器外来を開始いたしました。興味がある方は、ぜひお尋ねください。

★動脈硬化・コレステロール外来の開設について

最近、高コレステロール血症や高中性脂肪血症等の脂質異常症に対する新しいお薬が次々に開発され、狭心症や心筋梗塞をはじめとした動脈硬化性疾患における脂質治療の重要性がますます注目されています。そこで、動脈硬化性疾患の予防や進行抑制のために、これらの新しいお薬や生活習慣の改善を目的とした、動脈硬化・コレステロール外来を、本領域の専門家で病院長である三浦伸一郎医師が開始いたします。ご期待ください！



ダイヤモンドバック
(メディキット社の許諾を得て掲載)



ロータブレーター
(Boston Sicientific社の許諾を得て掲載)



睡眠時無呼吸症候群について



睡眠時無呼吸症候群(sleep apnea syndrome : SAS)とは、睡眠中に無呼吸を繰り返すことで、様々な合併症を起こす病気です。空気の通りみちである上気道が狭くなるのが原因です。肥満以外にも、扁桃肥大、舌が大きい、鼻炎・鼻中隔彎曲といった鼻の病気やあごが小さいことでもSASの原因となります。症状は、日中の強い眠気、大きないびき、夜間の呼吸停止、起床時の頭痛、全身のだるさ、夜間の頻尿などを認めます。

SASが疑われると自宅でできる携帯装置による簡易検査や必要に応じて1泊入院の精密検査、睡眠ポリグラフ検査(polysomnography : PSG)で睡眠中の呼吸状態の評価を行い、1時間あたりの無呼吸と低呼吸を合わせた回数である無呼吸低呼吸指数(apnea-hypopnea index : AHI)を測定します。AHIが5以上でかつ上記症状を認める場合にSASと診断します。重症度はAHIが5-15を軽症、15-30を中等症、30以上を重症としています。

治療は、生活習慣の改善です。肥満者では減量を行い、アルコールや晩酌は睡眠の質を悪化させるため控えるように

します。AHIが20以上で日中の眠気など上記症状を認めるSASでは、経鼻的持続陽圧呼吸療法(continuous positive airway pressure:CPAP:シーパップ)を行います。CPAP療法は機器本体から、エアチューブ、鼻マスクを介して持続的に空気を送ることで、狭くなっている気道を広げ、気道の閉塞を防ぎ、睡眠時の無呼吸を改善します。また、口腔内装置(マウスピース:下あごを前方に移動させ固定することで呼吸を楽にする方法)を歯科にて行うこともあります。

睡眠時無呼吸症候群では高血圧、脳卒中、心筋梗塞などを引き起こす危険性が約3~4倍高くなることが知られています。本邦では中等症以上のSAS患者が900万人も存在すると推測されていますが、実際に治療の恩恵を受けている方は50万人にも達していません。

当科では、睡眠時無呼吸症候群の検査・診断・治療を行っております。無呼吸の検査をご希望される方はいつでもお尋ねください。

呼吸器内科 赤木 隆紀



摂食・嚥下障害について



摂食・嚥下障害とは、食べること、飲み込むことの障害のことです。上手く食べられない、飲み込めない状態をいいます。症状はその方の状態によって様々で食べるとむせる、形があるものを噛めない、食事に時間がかかる、食後に痰が出る、食事を摂ると声が変わる、食べ物が口からこぼれる、飲み込んでも食物が口の中に残るなどがあげられます。また、嚥下障害があると食事が上手くとれないために体重が減る、低栄養や脱水を起こす、飲み込んだものが気管に入る(誤嚥する⇒誤嚥性肺炎になる)、飲み込んだもので窒息する、こともあります。そのため食べやすい食品を選択したり、食べやすい、飲みやすい形態に調整したりして安全に食事をすすめると良いと思われま

< 咀嚼や嚥下しにくい食品 >



- ①口腔内でまとまりにくく、バラけるもの(ひき肉、木綿豆腐、こんにゃく、かまぼこ)
- ②パサつくもの、乾燥しているもの(焼き魚、パン、カステラ、ゆで卵(黄身)、ビスケット)
- ③粘度が高すぎるもの、弾性があるもの(餅、イカ、タコ、こんにゃく、かまぼこ)
- ④歯や口蓋に貼り付きやすいもの(最中の皮、ウエハース、海苔)
- ⑤固形物と水分が分離してしまうもの(高野豆腐、味噌汁、スイカ)
- ⑥酸味が強いもの(酢の物、柑橘類)

< 咀嚼や嚥下しやすい食品 >

- ①性状・密度が均一なもの
- ②やわらかく咀嚼しやすいもの
- ③口腔内でバラける食品を、ゼラチン・くす粉・片栗粉などで凝集性を高めたもの
- *刻み食は嚥下に不向きです。刻み食はパサパサ、ばらばらしていて、喉に残りやすかったり、口の中でばらけてまとまりにくいので、嚥下障害がある方には不向きです。「刻み+あんかけ」にする配慮が必要です。
- ④味がはっきりしているもの
- ⑤適度な粘度をもち、噛むとペースト状の食塊をつくりやすいもの

< 水分について >

液体は喉を早く流れるため誤って気管に入りやすいです。液体にトロミを付けると喉をゆっくりと流れるため安全に飲み込むことができます。トロミの粘度は「薄いトロミ(ポタージュ状)」「中間のトロミ(はちみつ状)」「濃いトロミ(マヨネーズ・ケチャップ状)」があり飲み込む力に合わせて調整すると良いです。また、水分補給はトロミの他に水分を多く含み飲み込みやすい食品のゼリーやプリン、ゼリー飲料等も利用するといえると思われま

夏は熱中症にかかりやすい季節です。病気や加齢で飲み込みの状態は変化しますので、それぞれの状態に合わせて、食事形態を工夫し熱中症を予防しましょう。

言語聴覚士 上原 美枝子

夏の水分補給のコツ

暑い夏を乗りきる水分補給のポイント、お伝えします!

**その1 夏に必要な飲水量は「体重×25ml」※1
25mlを維持する為「60kgの方は1500ml」※2**
(500mlのペットボトル約2.5本分 または コップのお水6杯分)

※1 健康な場合。治療のため水分制限のある方は医師・栄養士へ相談ください。
※2 食事からの水分摂取が既に1Lあると仮定しています



朝、1日分の水・お茶をペットボトルに移しておくとうれしい!

その2 1日かけてこまめに少しずつ飲む!

水分は1日中体から蒸発しています。特に朝起きてすぐ、運動・おでかけ前後、(汗をかく前)、入浴前後、就寝前は忘れずに!



食事中は消化のことを考えて飲水を控えましょう。

その3 水は冷たく冷やしすぎない。

室温が一番体にやさしいです。冷蔵庫の野菜室に入れておくと冷たくなりすぎないのでおススメ!



よくある質問

Q コーヒーでも水分補給できますか?
A 利尿作用があるので、お水の方がおすすめです。



Q 水分補給はスポーツドリンクの方がいいですか?
A 塩分や糖分がありますので、普段の水分補給は水やお茶にしましょう。



激しい運動や畑仕事などで大汗をかいた時は、経口補水液等を摂取してもいいでしょう。

栄養管理科 管理栄養士 齊藤 ちづる



栄養管理科からのおすすめレシピ

「そうめんのカニカマしそ焼き」

夏に大活躍のそうめんですが茹ですぎて余ってしまった経験はありませんか?

今回はそんなそうめんのアレンジレシピをご紹介します。しそは風味が良くさらに風邪予防に効果的なβ-カロテンも豊富です。しそがお好きな方はレシピの分量より多めに入れて作ってください。



● 材料(1人分)

余ったそうめん(茹で) …… 70g
しそ …… 5枚
ピザ用チーズ …… 5g
カニカマ …… 20g
マヨネーズ …… 5g
片栗粉 …… 5g

● 作り方

- ①そうめんをゆで、水でしめたら細かく刻みます。
- ②しそとカニカマも細切りにして切ったそうめんと合わせます。
- ③ピザ用チーズ、マヨネーズ、片栗粉を②に加え混ぜ合わせます。
- ④フライパンに薄く油をひいて③を2~3個にわけ、平たくして片面ずつ焼きます。
- ⑤焦げ目がついたら完成です。そのままでもポン酢をかけてもおいしく食べられます。



合計(1人当たり)

エネルギー: 180kcal

タンパク質: 6.3mg 脂質: 5.9g 塩分: 0.7g

※1日の食塩摂取目標量は男性7.5g、女性6.5gです。

管理栄養士 中野 真友子