

# 五十鈴の風

平成25年4月発行  
発行：市立伊勢総合病院

## 安心していただける医療を

- 新任医師の紹介・・・・・・・・・・ よろしくお祈いします
- 院内各科紹介・・・・・・・・・・ 婦人科（思春期外来・女性外来）  
健康メモ・・・・・・・・・・ うつ病について
- 院内部署シリーズ・・・・・・・・・・ 健診センター室
- 院内トピックス・・・・・・・・・・ ①毎日リハビリテーション  
②総合防災訓練を実施しました
- 栄養管理課だより・・・・・・・・・・ 栄養士おすすめメニュー「筍の若竹煮」



「奈良公園(鶯池)」 西井 道治（総務課）撮影

### 事務局だより

皆様から『五十鈴の風』の表紙を飾る写真を募集しています。広報図書委員会事務局（総務課 中村）までお願いします。

### 市立伊勢総合病院 の 基 本 理 念

患者さんの立場より 愛情と責任を持ち、安全で安心していただける医療  
病院機能の立場より 良質かつ高度の医療  
地域医療の立場より 円滑かつ密な機能分担、合理的かつ効率的な医療



# 新任医師の紹介

よろしく  
お願いします



おかもと あつし  
岡本 篤之 (外科)

**出身地:** 京都府 **出身大学:** 近畿大学 **前任地:** 鈴鹿中央総合病院  
**特技/趣味:** スキー、野球、卓球、アウトドア、旅行、モータースポーツ (4輪)  
**モットー・好きな言葉:** 名医より良医たれ

**一言:** これまで、開腹手術の多い病院で仕事をしてきましたので、腹腔鏡手術の多い当院での仕事に、不安半分、期待半分です。しかし、自分のキャリアにおいて必ずプラスになると信じていますので、全力で頑張ります。何かとご迷惑をおかけすることとは思いますが、何卒よろしくお願い申し上げます。



いとう こうし  
伊藤 浩司 (神経内科)

**出身地:** いなべ市 **出身大学:** 三重大学 **前任地:** 三重大学医学部附属病院  
**特技/趣味:** 時計、車、オーディオ等々 **愛読書:** 数の魔力 (ルドルフ・タシュナー)

**一言:** 研修医の2年間で3つの病院を経験しましたが、一番苦勞するのはシステム面及びその地域特有の医療に慣れることでした。伊勢の地は初めてで、最初は御迷惑をおかけすると思いましたが、よろしくお願いします。



いとう さとこ  
伊藤 聡富子 (歯科口腔外科)

**出身地:** 愛知県 **出身大学:** 愛知学院大学 **前任地:** 愛知学院大学歯学部附属病院  
**特技/趣味:** 散歩 **マイブーム:** パン作り

**一言:** この度、歯科口腔外科に勤務させて頂くことになりました。患者様に喜んでもらえるように頑張ります。どうぞ、よろしくお願いします。

## 院内各科紹介

## 婦人科 (思春期外来・女性外来)



皆さん、こんにちは！

伊勢病院の婦人科外来です。私たちスタッフはアットホームな、ほっとする、それでいて元気のでる外来をモットーに患者様が気楽にかかれる外来をこころがけております。

当院では分娩はお休みしていますが、悪性の病気を含むすべての婦人科の病気（不妊治療を除く）の診療や治療をさせていただきます（詳細はホームページを）。

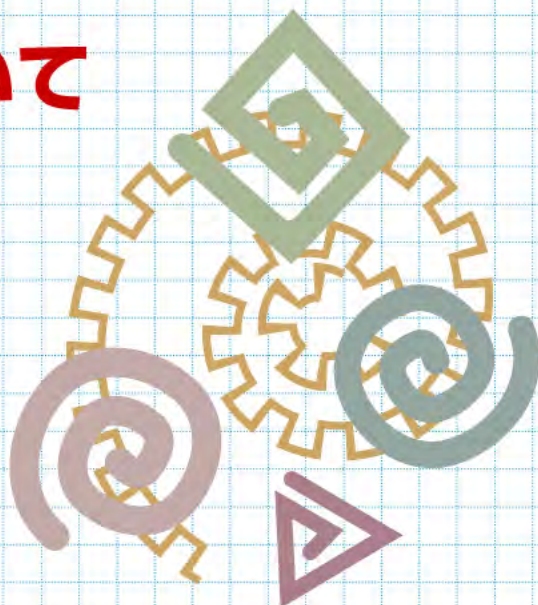
また、更年期頃の方やご高齢の方々の、なかなか受診を悩むような症状にも誠意をもって対応させていただきます。婦人科の常勤の医師は1名ですが、手術は三重大学や院内の外科系の先生方と一緒に手術をさせていただきます。火曜日の午後は思春期外来、水曜日の午後は外科の金子医師（女医）と一緒に女性のための特殊外来（女性外来）をしております。女性外来は一般外来よりもゆったりとした時間の中で、検査、診療などすべて女性スタッフが対応します。どこにかかってよいかわからない、なかなか普通の外来では話しにくいなど、お悩みの方は是非、女性外来にお問い合わせください。

\* 思春期及び更年期外来は完全予約制です。

\* 当科ではスタッフが思春期や女性のための出前講座をしております、気楽に問い合わせください。

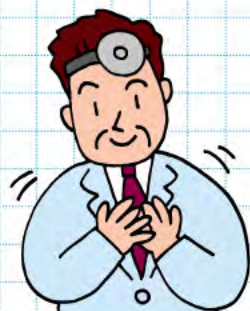
(産婦人科 部長 村松 はるみ)





うつ病の患者は増加傾向にあります。現在、診断にはDSM-IV（アメリカ精神医学会作成）の基準がよく用いられています。詳細は省きますが、①抑うつ気分②興味または喜びの喪失③体重減少、食欲低下④不眠⑤イライラ感の出現⑥易疲労感または気力の減退⑦無価値感、罪責感⑧思考力、集中力の減退、決断困難⑨自殺念慮、自殺企図等の症状が出現してきます。

うつ病は気分障害に分類され、さらに、大きく①大うつ病（単極性障害）②双極性障害（躁うつ病）③気分変調症と④その他に細分類されます。このうち②の双極性障害は、強い「抑うつ状態」と気分が高揚した「躁状態」を併せ持つのが特徴です。抑うつ状態のときは他のうつ病と区別が付きにくいのですが、躁状態になると①眠らなくなる②考えがまとまらない③誇大妄想が出現する④落ち着きがなくなり、常識はずれの行動をとる⑤気分は爽快で上機嫌で楽天的、自信過剰となるなどの症状が出現して診断がつくわけですが、実際には、以下の事例のよ



うな典型的な躁状態を呈するものばかりではなく、①（大うつ病（単極性障害））と誤診してしまうことがあります。診断が違えば、治療内容が異なり、予後にも影響しますので、正しい診断が求められます。また、「うつ」の患者も「躁」の患者も自分から医療機関を訪れることは、ほとんどありませんので、周囲の人が気付いたら、早めに、専門医に相談することが大切です。

#### （以下は典型的な躁状態の実例です）

「あんた ピタゴラスさん？それとも佐藤栄作さん？」と思わずツッコミをいれなくなった。躁状態だった男性患者Aさんの担当となった直後の彼の気分は高揚し、不眠傾向で多弁であった。彼から出された話題について話していると、次の瞬間、何の脈絡もない、別の話題に変わっているのである。泉から水が湧き出るようにどンドンと考えが浮かんでくる。誇大妄想も出現し、ついに「ピタゴラスの定理は自分が発見した。」「沖縄返還を実現したのは自分だ」との発言となったのである。

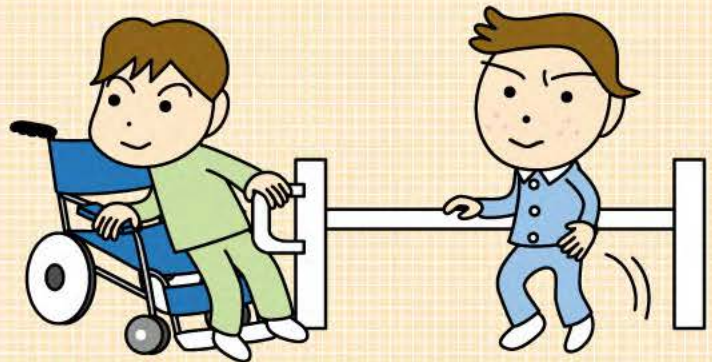
また、別の躁状態の患者Bさんは、金遣いが荒くなり、TVショッピングで商品を注文する。連日、病院に届く商品を、患者の妻と看護師がせっせと返品していたものである。自分のテレホンカードを作り患者仲間に配布、そうして彼の通帳の残高はどんどん減少していくのである。（もちろん病院としては、適宜、彼の行動に制限を加えたが・・・）もう、30年近く前に、大学病院に勤務していた頃の話である。

（精神科 副部長 前田 博）



## 毎日リハビリテーション

平成25年3月から当院入院中の方を対象に、リハビリテーションを毎日実施しています。発症後間もない急性期の段階から、毎日継続して集中的にリハビリテーションを行うことにより、患者さんの身体機能、認知機能の回復を高めることが期待できます。



## 総合防災訓練を実施しました

3月28日(木)に、地域の中核病院として、大規模な地震災害が発生した際に病院機能を維持し、円滑に傷病者を収容・処置するため、総合防災訓練を実施しました。

訓練実施にあたりまして、地域住民の皆様や伊勢地区医師会の医師の方々にも多数ご参加いただき、ありがとうございました。この場をお借りしてお礼申し上げます。





## 院内部署シリーズ

## 健診センター室

健診センター室では、人間ドックや健康診断の予約受付、準備等を行っています。

迅速・確実な事務処理や親切で丁寧な窓口対応はもちろんのこと、医師や看護師等との連携を密にすることで、受診者の皆さんが少しでも安心・快適に検査を受けていただけるよう、日々の業務に取り組んでいます。

おかげさまで予約はご好評をいただき、大変混雑しております。受診者の皆さんには何かとご迷惑・ご不便をおかけしておりますが、1月から4月上旬までが比較的空いておりますので、ご予約の際には何卒ご検討をよろしくお願いいたします。

ご不明な点は、お気軽に健診センター室までお問い合わせください。

● 健診センター室 電話 0596-23-5416



## 栄養管理課だより

## 栄養士おすすめメニュー

### 【カリウムでナトリウムを 追い出そう!】

### 筍の若竹煮

わかめや海藻類に多く含まれる『カリウム』は、体の中のナトリウムを尿と一緒に体の外に追い出してくれる作用があります。高血圧の方には積極的に摂っていただきたい栄養素です。しかし、カリウムは水に流れ出しやすいため、調理方法にも注意しましょう。

#### <カリウムの多い食材>

- 海藻(わかめ・ひじき・こんぶなど)
- 果物(バナナ・柿・りんごなど)
- 緑黄色野菜(ほうれん草・モロヘイヤなど)
- 芋類(さつまいもなど)
- 大豆 ● 納豆 など

※腎臓に疾患のある方、また不整脈等心臓に疾患のある方は、摂り方に注意が必要です。



#### 材料(4人分)

- |                        |                  |
|------------------------|------------------|
| ● 酒…………… 8cc (大さじ1/2)  | ● 油揚げ…………… 40g   |
| ● 砂糖…………… 4g (大さじ1/2)  | ● 生わかめ…………… 40g  |
| ● みりん…………… 12g (小さじ2)  | ● たけのこ…………… 240g |
| ● しょうゆ…………… 12g (小さじ2) | ● 木の芽…………… 飾り用   |
| ● 塩…………… 2g (小さじ1/3)   |                  |
| ● だし汁…………… 2カップ        |                  |



#### 作り方(レシピ)

- ① 油揚げ・わかめ・たけのこを食べやすい大きさに切る。
- ② Aを火にかけ沸騰したら、たけのこ油揚げを入れて煮る。
- ③ たけのこ油揚げに味がしみたら、わかめを入れてさっとひと煮立ちさせる。
- ④ 器に盛り付け、木の芽を飾ったら出来上がり。