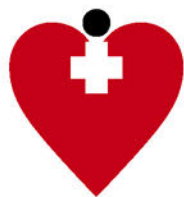


Mitoyo
General
Hospital

発行／三豊総合病院
発行人／山田大介

三豊総合病院だより



ご自由にお持ちください



【特集】
ロータブレーターによる
心臓血管内治療

- ・医療職セミナー
- ・市民公開講座「消化器のトリセツ」
- 【季節の旬レシピ】鶏肉のソテー

今号の表紙

ロータブレーター手技を行う
循環器内科医長 香川健三医師
(特集2～3P)

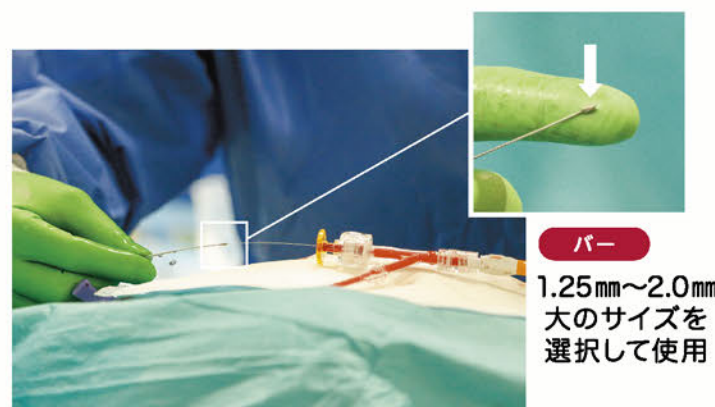
特集

ロータブレードによる 心臓血管内治療



循環器病センター長
香川健三医師

皆様こんにちは。循環器病センター長の香川健三と申します。
今回は、当院で行っている心臓血管のカテーテル治療、特に動脈硬化で血管が硬くなった血管への治療に関するお話をします。



ロータブレードは米粒ほどの大きさ

バー
1.25mm~2.0mm
大のサイズを
選択して使用



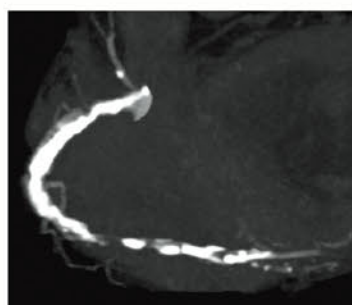
血管造影装置で位置を確認

心臓血管内カテーテル治療とは？

心臓の血管の狭くなった部分を器具で払って血流を良くする治療です。治療後は胸の痛みや息切れなどの症状がやわらぎ、病気の悪化を抑えます。また、心臓の働きが回復することで脳や腎臓など重要な臓器や、全身に酸素や栄養が行き渡ります。その結果、体が元気になり生活もしやすくなる、とても大切な治療です。

硬い場所＝危険な場所、どうやって調べるの？

動脈が硬くなった部分はカルシウムが集まっており、CTで撮影すると白く写ります。CT画像で心臓の血管が白くはっきり映ったら、血管がとても硬く危険な状態になっているサインです。このようなときは胸の痛みなどの感じる症状がなくても早めに詳しい検査を受け、早く治療を開始する必要があります。



心臓血管のCT画像

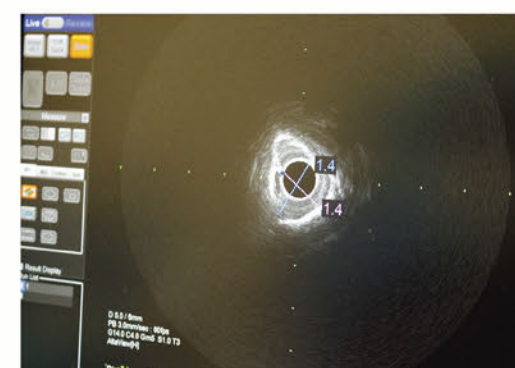
カテーテル治療が難しいとき

動脈硬化が進行し、血管が石のように硬くなっていると、血管を払う器具（バルーン）が入らなかったり、払った血管を支える器具（ステント）が十分払えないことがあります。これは治療をしたとしても早期に再び血管が狭くなってしまう原因となります。

この問題を克服するため、「ロータブレード」という器械が使われています。



ロータブレード治療中



血管内超音波で血管内の状態を確認



硬い場所をなめらかに削る（イメージ）

ロータブレードとは？

米粒よりも小さなたまご型のやすり（バー）で、血管の石のように硬い部分を少しずつなめらかに削り取ることができる器械で、バルーンやステントの通過や設置が困難な状況を打開するものです。

バーは毎分15万回転を超える超高速で回転するため、柔らかい部分は損傷せず硬い部分だけを滑らかな形に削ることができます。粉碎された粒子は赤血球よりも小さいものですが、身体の別の場所で詰まらないよう薬剤を使用し、流し去ります。

削った場所の血管は拡がりやすくなり、バルーンやステントが安全に設置でき、本来の効果が発揮されます。またその治療にかかる時間も短縮できるため、患者様の負担を軽減します。

慎重に経験を重ね、地域の方に質の高い治療を

100%安全な医療器具というものはこの世の中にはありません。ロータブレードも例外ではなく、血管が破れたり、一時的に血圧が下がったり、バーが詰まって動かなくなることもありえます。心臓の血管であることから命に関わる場合も想定しなければなりません。

しかし、三豊総合病院では2024年4月からロータブレードを導入後、2025年8月までで150症例以上の治療を行いました。患者様の命に関わる重篤な合併症は現在まで0です。多職種で連携しながら安全に配慮した治療を心がけております。

ロータブレードの導入以前、動脈硬化がかなり進行した方の治療は、他院にお願いしておりました。しかし院内で治療できる体制となった現在、**当院は香川県内で最も多くロータブレードによる治療を行う中国・四国内でも屈指の実績を持つ病院となっています。**

11月9日(日) 市民公開講座開催のご案内

令和7年11月9日(日)13時00分より、日本消化器病学会四国支部 第110回市民公開講座「消化器のトリセツ」がハイスタッフホール（観音寺市民会館）小ホールにて開催いたします。
当院の消化器内科主任部長 守屋昭男が世話人を務め、消化器病の各分野のエキスパート6名に加え、今川内科医院から今川敦院長をお招きし、講演および対談形式の情報提供を行います。
参加費・事前申込は不要です。多くの方々のご参加お待ちしております。

日本消化器病学会四国支部 第110回市民公開講座

消化器のトリセツ

11月9日 日曜日 13時～16時

香川県観音寺市 ハイスタッフホール 参加無料
観音寺市民会館 小ホール

13:00～13:05 開会挨拶

13:05 脾臓 ～沈黙の臓器に耳をすませば～

座長
三豊総合病院
内視鏡センター長

永原照也



×



演者
三豊総合病院
消化器内科医長

關博之

13:45 ローカル版?「肝臓」のトリセツ

座長
三豊総合病院
消化器内科部長

神野秀基



×



演者
三豊総合病院
消化器内科主任部長

守屋昭男

14:25～14:35 休憩

14:35 「お腹の悩み相談室」 ～お腹が痛い、血便が出た。 子供がや自分自身でお困りの女性のために～

座長
三豊総合病院
健診センター長

遠藤日美



×



演者
三豊総合病院
消化器内科医長

安原ひさ恵

15:15 地域で守るあなたの健康 ～胃がん大腸がん検診で安心を～

座長
三豊総合病院
内視鏡センター長

永原照也



×



演者
今川内科医院
院長

今川 敦

15:55～16:00 閉会挨拶

医療職セミナーを開催しました

令和7年度
三豊総合病院 医療職セミナー

病院の仕事に興味のある高校生のみならず
医療の現場を見てみませんか？

8月7日(木) 10時～12時
8日(金) 14時～16時

参加無料

職種
医師、看護師、理学療法士、作業療法士、視能訓練士、管理栄養士、調理学士、臨床工学技士、臨床検査技師、臨床工学士(MSW)、社会福祉士、介護福祉士、医師事務作業補助者、薬剤師、放射線技師、歯科衛生士、臨床工学技士、臨床検査技師、臨床工学士(MSW)、社会福祉士、介護福祉士、医師事務作業補助者

医療職セミナー(遠隔)の申込み・お問い合わせ
<http://mikyoe-hosp.jp/news11.html>
三豊総合病院 人事課 0875-52-3366

医療職セミナー(遠隔)の申込み・お問い合わせ
7月25日 17時まで

Googleform
0875-52-3366

7月25日 17時まで

① 医療ってどんなところ？ 病院の紹介と医療で働いているさまざまな職種のご紹介
② 医療職もあてあやう？ 医療職の働き方、スワップと業務の紹介があります！
③ 気になることをきいてみよう 各職種の業務や将来の不安・疑問などご質問をお受けします。

高校生を対象に、病院ではどんな職種の人がどのように働いているのか、実際に現場を見学してスタッフと交流し医療職について知ってもらう機会を提供するため、いろいろな専門職スタッフの協力により「医療職セミナー」を開催しています。

今年は令和7年8月7日(木)、8日(金)の2日間の日程で行われ16の職種に、のべ76人のご参加をいただきました。

参加した学生さんからは、「仕事内容や医療知識を学べた」「進路選択の参考になった」など学びと意欲向上につながったという方や、「職員が親切で安心できた」「普段できない体験が貴重だった」という意見も多く、現場の雰囲気を感じられたことに満足されていました。



▲ 医師



▲ 看護師



▲ 視能訓練士



▲ 歯科衛生士



▲ 診療放射線技師



▲ 臨床工学技士

三豊総合病院 講座・イベント予定表

場所・内容
 病院内
 講座 調理実習 講座・イベント

10月

15日(水) 15時~16時	糖尿病教室	🏠
16日(木) 15時30分~16時30分	腎臓病教室	🏠
17日(金) 10時~12時	食べて治して、ハッピーライフ	🏠
23日(木) 14時~15時30分	肝臓病教室	🏠
28日(火) 12時30分~13時	みとよサプリ	🏠
「きちんと食べよう!朝ごはん!」		

11月

25日(火) 12時30分~13時	みとよサプリ	🏠
「冬に流行する感染症」		

※ 都合により予定が変更される場合があります。
 ※ 参加ご希望の方は、お気軽に病院までお問い合わせください。

手軽においしく 栄養管理部がお届け!

季節の旬レシピ

鶏肉のソテー ~きのこの甘辛ソースかけ~

材料(2人分)

鶏もも肉 (35g×4切れ)	140g	醤油……………	6g
こしょう……………	少々	みりん……………	6g
料理酒……………	10g	料理酒……………	10g
しめじ……………	40g	☆ ケチャップ…	10g
マッシュルーム…	40g	砂糖……………	4g
エリンギ……………	40g	片栗粉……………	4g
ベビーリーフ……	20g	水……………	大さじ2
ミニトマト…………	4個		



作り方

- 1 鶏肉はこしょう、料理酒をふりかけてしばらくおく。☆は混ぜ合わせておく。
- 2 キノコ類は石づきを取り除き、しめじはほぐし、マッシュルームは薄切りにする。エリンギは半分の長さに切り、薄切りにする。
- 3 付け合わせのベビーリーフは水洗いする。ミニトマトはヘタを取り、半分に切る。
- 4 フライパンを熱し、鶏肉の皮面を下にして並べる。こんがりきつね色になったら裏返し、蓋をして弱火で10分程度焼く。火が通ったら皿に取り出しておく。
- 5 同じフライパンでキノコ類を炒め、しんなりしたら混ぜ合わせた☆を加えてからめ、とろみがついたら火を止める。
- 6 皿にベビーリーフを盛り、ミニトマトを散らす。横に鶏肉を盛り付け、上から5のキノコソースをかける。

調理時間

約 20分

エネルギー

約 210 kcal

塩分

約 0.7 g

※ 1人分です



バックナンバーのご紹介

ウェブで「こころ」のバックナンバーをご覧ください。スマートフォン等で右のQRコードを読み取ってご覧ください。



こころ紹介サイト
QRコード