

胃がんの内視鏡治療

川口市立医療センター

消化器内科

なが い しん た ろ う
永井 晋太郎

先月に引き続き、胃がんの内視鏡治療についてお話しします。

「がん」と聞くと恐ろしいイメージがありますが、その中でも胃がんは日本で多くみられるがんの一つであり、早期に発見することができれば、体への負担が少ない方法で治療でき、治療後の経過を良好にすることができます。その方法の一つが内視鏡を用いた治療であり、開腹や胃の切除をしないため、従来の外科手術と比べて体への負担が少なく、近年では治療法も進歩していることから、胃がんの治療において重要な役割を果たしています。

具体的な内視鏡治療には、「内視鏡的粘膜切除術(EMR)※1」や「内視鏡的粘膜下層剥離術(ESD)※2」などの治療法がありますが、どちらも点滴麻酔を使って行うため、苦痛を感じることなく、治療を受けることができます。

先月もお伝えしましたが、胃がんは、早期発見が治療の「カギ」となります。定期的な内視鏡検査を受けることで早期発見・早期治療につながります。早期の胃がんであれば、内視鏡治療で十分に対応可能な場合が多いことから、少しでも早く異常を発見するためにも、定期的な検査を受けましょう。

※1 内視鏡的粘膜切除術(EMR): 小さながんの場合、スネア(鉄線の輪)を使ってがんのある部分だけを切り取る手術です。

※2 内視鏡的粘膜下層剥離術(ESD): EMRで取りきれない大きながんに対して用い、高周波ナイフを使ってがんのある部分だけを切り取る手術です。

12月1日は世界エイズデーです

世界エイズデーは、世界レベルでのエイズまん延防止と患者・感染者に対する差別・偏見の解消を目的に、WHO(世界保健機関)が1988年に制定したものです。毎年12月1日を中心に、世界各国でエイズに関する啓発活動が行われています。

レッドリボンは、「HIV・エイズに関する運動」の世界的なシンボルです。



レッドリボンのメッセージ

あなたがエイズに関して偏見をもっていない、
エイズとともに生きる人々を差別しない

キャンペーンメッセージ「U=U 検出されない=性感染しない」

「U=U」とは、効果的な治療を続けていれば
HIVは感染しない。HIVの新常識です！



▶性感染症を予防するために

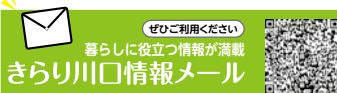
予防するためには「コンドームを正しく使用する」ことが有効です。精液・膣分泌液が粘膜に触れないようにするためには、コンドームの正しい使用が有効ですが、全ての性感染症を予防することはできません。また、A型肝炎・B型肝炎の予防にはワクチン接種が有効です。ピルは避妊のためのもので、飲んでも性感染症の予防はできません。

▶性感染症の検査を受けましょう

性感染症は無症状であることが多いものの、早期発見・早期治療することにより、感染者自身の重症化、パートナーへの感染や母子感染を防ぐことにつながります。感染の心配があった場合は「早めの検査」がとても大切です。保健所では月1回(第2木曜日)、無料・匿名の性感染症検査を実施していますのでお気軽にご相談ください。また、1月18日(日)は休日検査(要個人情報・結果郵送)を実施します。

→24ページ

☎疾病対策課 ☎048-423-6726 ☎048-423-8852

川口市の
官民連携地域情報ウェブサイト

ワンポイント 手話講座

今月は「冬休み」を紹介します。
「冬」と「連休」の手話を組み合わせて表現します。

①冬

両手とも握り、脇を締め、寒くて震える様子を表現します。



②連休

手の甲を上にし、親指の側面をつけます。この動作を右、真ん中、左へ移動しながら繰り返します。



☎障害福祉課

☎048-259-7926

FAX048-259-7943



おいしい料理で、みんな笑顔に
ヒールビコKAWAGUCHI
オーナーシェフ 山田 充之さん
やまだ みつゆき

新郷の地で長年愛されているフランス料理店「ヒールビコKAWAGUCHI」。県内産の食材をふんだんに使った料理に加え、オーナーシェフである山田さんの優しい人柄に惹かれ、連日多くのお客さんで賑わう。山田さんは開店以来、特別支援学校の生徒を招待した「テーブルマナー講習会」を20年以上も続けている。

料理との出会いは小学4年生のころ。「学校から帰ると毎日お腹がペコペコで何かおいしいものが食べたいなと...」。手軽なお菓子など無い時代、農家を営む自宅にあった米や卵を使って、簡単な「焼き飯」を作って食べた。「おいしい!」それからさまざまな料理に挑戦し、おいしいものでお腹が満たされるにつれ、自然と料理が好きになっていった。

その後、料理人になることを心に決めた山田さんは、いくつもの洋食店で修行を積んだ後、岩槻にある人気フランス料理店で働き始めた。フランス語で書かれたメニュー、高級食材の扱い方...。必死に勉強し、先輩から学びを磨く日々は、大変ながらも充実した毎日だった。フランス料理では例えば「バイヤベース」一つをとっても、地域によって使う食材や調理法が異なる。次はどんな料理に出会えるのか、自分の知らない世界が広がっていくことに胸を躍らせていました。料理の奥深さに感銘を受けた山田さんは、めきめきと頭角を現し、その努力が認められ、店の料理長に抜擢されるまでに至った。

そして平成14年、長年の経験で培った知識と技術を携え、奥さんの実家があった川口に自分の店を構えた。開店に合わせて始めた取り組みが、店の近くにある川口特別支援学校の生徒を招待しての「テーブルマナー講習会」。かつて障害のあるかたと仕事仲間として関わりを持った経験から「おいしい料理をみんなが気軽に楽しめるように」との思いで始めた講習会では、テーブルマナーを解説した後、フルコースを振る舞った。あっという間に笑顔でおいしかった! ありがたいと言われ、こつこつと笑顔になつちやいますね。おいしい料理は、食べる人だけではなく作る人も笑顔にする。生徒と交流を深めるたび、山田さんも多くの刺激を受けている。

