

はまかせ

風が運ぶお知らせ便り♪

ワンランク上の病院をめざして

私たちは、患者さんの意思を尊重し、高度で良質な医療を提供することによって、地域社会に貢献します。



Message

泌尿器科診療の現状

Information

- 院長エッセイ「四季雑感」
“コロナとニューノーマル～ Web 会議～”
- キラリ！！看護のスペシャリスト～ Part2 ～
透析看護認定看護師
- 地域医療連携センターからのお知らせ
「第 26 回県民公開講座のお知らせ」
- EBISU ♥キッチン
～野菜を食べよう！冬編～
ホタテと冬野菜のクリーム煮



泌尿器科診療の現況

Pick Up. 035



泌尿器科部長 岸川 英史

1. 診療体制

現在の泌尿器科スタッフは常勤医5名（岸川、中川、吉田、深江、堀部）と専攻医1名（宮田）の6名体制で診療にあたっております。うち4名が泌尿器科専門医であり経験豊かな医師がそろっており豊富なマンパワーを生かした迅速かつ濃厚な対応が可能です。



2. 低侵襲手術

悪性腫瘍に関しては早期発見、早期治療を心がけ、患者様のQOLを重視し、副腎、腎、腎盂、尿管、膀胱腫瘍に対しては低侵襲の腹腔鏡手術を取り入れています。特に2015年からは前立腺癌に、2019年からは小径腎癌に対してそれぞれダヴィンチ手術を導入しています。ダヴィンチによる手術の特徴は、①手術創の縮小化、疼痛の軽減により術後早期離床、退院が可能となります、②出血量の減少により患者様の負担が軽減します、③良好な手術視野により正確な手術、勃起機能の温存などもおこなえます、④縫合などが簡易なため鉗子の先の可動域が大きく指先の様に扱える、などがあげられます。さらに尿路結石に対してはESWL（体外衝撃波結石破砕）、TUL（硬性もしくは軟性尿管鏡を用いたレーザーによる結石破砕）、PNL（腎ろうからの経皮的結石）のすべての術式から最適な選択を行えるようになっていきます。

2020年 泌尿器科手術症例数

腎臓癌 腎摘出	7例すべて腹腔鏡手術
腎臓癌 腎部分切除	13例すべてダヴィンチ手術
腎盂尿管癌 腎尿管全摘除	9例すべて腹腔鏡手術
膀胱癌 膀胱摘除	4例すべて腹腔鏡手術
前立腺癌 前立腺摘除	22例すべてダヴィンチ手術



3. 集学的治療

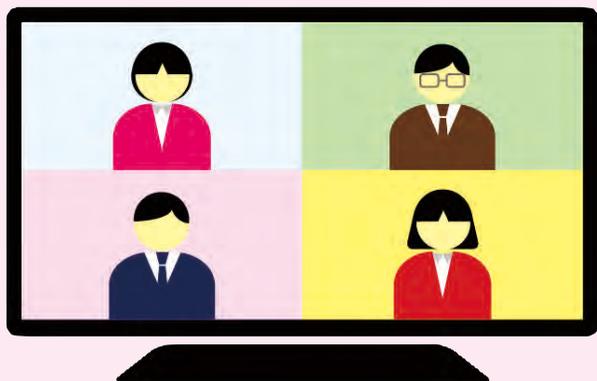
手術療法のみならず、薬物療法や放射線療法など集学的治療を行い患者様の状態に応じた治療を行っています。特に化学療法では従来の抗がん剤に加えて、最近では様々な分子標的薬や免疫チェックポイント阻害剤など最新の治療を積極的に取り入れて集学的治療を行っています。

4. 腎移植

当院泌尿器科の特徴として腎移植が挙げられます。泌尿器科開設の翌1973年には腎移植センターが開設され、同年に当院における腎移植第一例目を施行しています。この症例が国内では自治体病院での最初の腎移植でした。1980年には献腎移植も開始しました。その後も症例を重ね2020年12月までに662例（生体腎514例、献腎148例）の腎移植手術を行っています。近年では以前は施行されていなかったABO血液型不適合移植や夫婦間移植を通常に施行しており、透析前に移植を行う先行的腎移植も増加しています。

また当院の腎移植に関する特徴として挙げられるのは併設されている腎移植センターです。同センターではHLAタイピング検査やLCT・フローサイトメトリッククロスマッチ・ICFAなどの各種クロスマッチ検査やDSA検査などすべての検査が可能となっています。これによって腎移植前の脱感作治療や腎移植後の拒絶反応の際にも迅速に対応できますので、既存抗体陽性症例など困難症例の治療も積極的に行えるようになってきました。また2008年には泌尿器科、腎移植センター、腎臓内科部門からなる腎疾患総合医療センターが編成されました。これによってCKD患者さんの治療を移植・透析含めて一貫して行える体制になっています。

血尿、排尿障害、PSA高値などの精査はもちろんのこと、泌尿器科的な救急処置が必要な患者様や重症症例の受け入れを積極的に行っています。また病診連携システムを有意義に活用し、紹介していただいた患者様の精査や入院治療が終了した際にはできるだけ早く先生方と協力し連携をとるようにしています。



コロナの流行がもたらした新しい生活様式（ニューノーマル）には様々なものがあります。感染リスクを減らすためには、人との接触機会を減らすことやソーシャルディスタンスを保つことなどが基本ですが、その結果としてWeb会議が急速に普及しました。身近なところでは、緊急事態宣言下では院内の会議も一部はWeb開催されますし、また、種々の学会もその殆どがWeb開催となりました。Web開催は、現地に行かなくてすむので時間と交通費の節約になる、録画を何度でも見ることができるので理解度が向上する等のメリットは非常に大きく、今後は、たとえコロナが完全に克服されたとしても、一度味わった利便性を捨てることは決してできないので、多くの学会はWeb形式をかなりの割合（少なくともhybrid）で採用せざるを得ないと思われます。また、仕事の打ち合わせや面接についても今までは電話やe-mailが主体でしたが、Web会議は、伝えることができる情報量が圧倒的に豊富で効率的な意思疎通が可能です。会議や打ち合わせはface to faceで行うのが当たり前でWeb会議では気持ちが伝わらないのではと当初は危惧していたのですが、馴れると臨場感も十分あり言葉も気持ちも問題なく伝わることを実感しています。

コロナの流行が無ければこれほど急速に日本でWeb会議が普及することはなかったと思います。世界の国別「デジタル競争力」ランキング27位と出遅れている日本にとっては、今回のコロナの流行がデジタル化推進のきっかけになるのではと期待しています。また、今回のコロナの流行によって、様々な社会問題が炙り出されたようにも思います。日本の医療体制の脆弱さ、製薬企業の開発力の弱さ（承認されたワクチンも治療薬も全て外国製）、小さく遅い政府補償、貧困・

少子化問題の悪化、そして、伸びないGDP・・・数えればきりがありませんが、目を海外に転じるとこんな状況下でもコロナ対策が旨く行き経済が回復し成長している国も多くあります。

効率性を偏重し、本来必要とされる「あそび（slack）」を極力排除した社会体制（特に公共サービスの削減）が危機に対して如何に脆弱かを、そして、その代償が如何に大きいかを感じたこの1年半でした。



Web会議システム（院長室）

今やWeb会議なしで仕事をすることはできない時代です。病院長室でも積極的にWeb会議を活用しています。コロナの流行のため海外学会に現地参加することはできませんが、Web配信のお陰で都合の良い時に何処でも何度でも発表を聞くことができます。そのお陰で発表内容（英語）の理解度ははるかに向上したように思います。学会の懇親会での交流やつかの間の息抜きができないのは残念ですが、本当に便利になったものです。もう昔には戻れません。



兵庫県立西宮病院長
野口 眞三郎

キラリ!! 看護のスペシャリスト Part 2 ~



透析看護認定看護師 福田清人

みなさん“透析看護”認定看護師をご存じでしょうか。2003年に日本看護協会の認定分野として特定され、現在、日本全国で276名が活動しています。私は、2015年に“透析看護”認定看護師の認定を受け、今は外来に所属し看護を実践しています。

外来では、CKD（慢性腎臓病）の予防のための自己管理の指導から、保存期、腎代替療法（血液、腹膜透析・腎移植）の意思決定支援、透析維持期から終末期に至る患者さんと家族のQOLの維持、向上にむけてケアを提供しています。そして、他職種の方と協働しながら、患者さんの生涯を通じた療養生活を守るための支援をしています。

今回は、血圧コントロールの“キラリ”と光る看護について、ご紹介します。まず、慢性腎臓病（CKD）と高血圧には密接な関係があります（図1）。血圧コントロールには、塩分が重要なカギです。師走となり、木枯らしも一段と冷たく感じ始めると温かい鍋料理が恋しくなります。鍋料理は、たっぷりの野菜を使うので体に優しいと思いがちです。しかし、鍋料理のお汁は塩分の温床です。また、野菜を煮込むことで、お汁に野菜のカリウムが溶け出しますので、カリウム制限がある方は注意が必要です。



図1. 慢性腎臓病と高血圧の関係

● 鍋の塩分含有量

食品名	塩分	食品名	塩分
土手鍋	11.5g	石狩鍋	11.0g
みそラーメン	5.9g	幕の内定食	4.7g
ナポリタン	3.7g	しょうが焼き定食	3.5g
ちゃんこ鍋	2.9g	キムチ鍋	2.9g
カレーライス	2.8g	寄せ鍋	2.8g



● 市販の鍋スープは便利ですが…

	液状	固形・キューブ
キムチ鍋	2.6~6.6g	3.6~6.4g
寄せ鍋	1.5~5.6g	5.9~6.6g

塩分が2倍以上のものが多く要注意！
使用するスープを半分にして、薄めることをお伝えしています。

ポイント！

- ★ 鍋の汁は飲まない
- ★ 締め雑炊は塩の塊
- ★ ポン酢も醤油の一種！つけすぎに注意
- ★ キムチ鍋の汁やキムチ白菜は漬物の塩分と同じ

冬の美味しいお鍋なのに、“ないない”ばかりですが、昆布や鰹などの出汁や、七味・大根おろしなど薬味を上手に活用して腎臓にも優しいお鍋にしましょう。

最後に、シャントトラブルや透析導入などの透析に関すること、フットケアに関することなど、心配や気がかりな事がありましたらお気軽にご相談ください。

2022年は、皆様の笑顔あふれる1年になりますように切に願います。

第26回県民公開講座のお知らせ

テーマ 進化する糖尿病の治療 「もっと知りたいがここにある」



日時 今年 4 年 1 月 29 日(土) 14 時～ 16 時 (開場 13 : 30) **参加費** 無料
場所 西宮フレンテホール 西宮市池田町 11-1 **参加人数** 先着50名
申し込み締め切り 令和4年1月14日(金)
連絡先 県立西宮病院 地域医療連携センター TEL:0798-34-5151 FAX : 0798-34-4436

- * 事前申し込みが必要です。参加希望の方は、申し込み用紙(チラシのうら)に必要事項をご記入の上、FAX または 地域医療連携センターまでご持参ください。電話によるお申込みも可能です。
- * 状況により中止の場合もあります。中止の場合は、ホームページにてお知らせします。
- * 当日、体調のすぐれない方は参加をご遠慮ください。

今回は病院で提供しているメニューから、寒い時期にオススメの野菜小鉢 1 品をご紹介します。
 家庭でもおいしく簡単に作れるようアレンジしています。

EBISUキッチン ～野菜を食べよう！冬編～

ホタテと冬野菜のクリーム煮 BY. 栄養管理部

●材料 (5人分)

材料	分量
チンゲン菜	1株
玉葱	中1/3個
人参	中1/4本
水	150cc
ホタテのほぐし身(缶詰等)	35g
牛乳	150cc
顆粒中華だし	大さじ1
塩	小さじ1/5
水溶き片栗粉	適量



(管理栄養士:高垣 直子)

●作り方

- ① 鍋に水と野菜を入れて弱火で15分程度煮込む。
- ② ①に顆粒中華だしと塩を入れ、さらに5分程煮込む。
- ③ ②にホタテのほぐし身と牛乳を入れて一煮立ちさせる。
- ④ 水溶き片栗粉でとろみをつけたら完成！

調理のポイント

- ◇使用する野菜は、冬に美味しくなる白菜・かぶ・きのこなどに替えても美味しいですよ。
- ◇牛乳150→200g、水150→100gに変えて作ると濃厚なクリーム煮になります。(調理師:近藤 明)

煮炊き物の味つけはこれでパッチリ♪

～和風の味つけ(関西風割り下)のご紹介～

※基本の合わせ調味料 = 醤油:みりん:砂糖 = 2:2:1

醤油:みりん:砂糖:出汁	おすすめ料理
2:2:1:なし	照り焼き、生姜焼きのタレ
2:2:1: 8	丼つゆ(親子丼、カツ丼)、煮魚など
2:2:1:16	肉じゃが、お浸しなど
2:2:1:32	おでんだし、うどんかけつゆ

- ※基本の合わせ調味料を出汁で割って使います。
- ※甘さが苦手な方は砂糖の量を減らして下さい。
- ※醤油の濃口・薄口を使い分けると、料理の色合いを調整出来ます。



1人当たり栄養価

エネルギー	45kcal
たんぱく質	2.8g
脂質	1.1g
炭水化物	6.4g
塩分	1.0g

管理栄養士による栄養食事相談を月～金に予約制で行っています。ご希望の場合は、主治医又は看護師、管理栄養士までお申し出ください。

編集後記

編集室



カレンダーも残り1枚となり、寒さを感じる季節となりました。みなさまいかがお過ごしでしょうか。今回は泌尿器科をメインに、前号に引き続きダヴィンチ手術についてご紹介しています。ご多忙の中、ご協力いただきました先生方にこの場をお借りし、お礼申し上げます。また、引き続き「はまかぜ」では、地域の皆様方に院内の専門的な事柄や日常などを幅広く情報発信できるよう努めてまいりますので、今後ともどうぞ宜しくお願いいたします。

(はまかぜ編集委員)

兵庫県立西宮病院

〒662-0918 兵庫県西宮市六湛寺町13番9号
 TEL:0798-34-5151(代表) FAX:0798-23-4594
 地域医療連携センター TEL:0798-34-5174(直通) FAX:0798-34-4436
 E-mail:chiiki-kn@hp.pref.hyogo.jp

nishihosp.nishinomiya.hyogo.jp

2021.12 発行

HAMAKAZE

2021
Vol. 35