

もつと知りたい、健康のこと。

日赤News



[特集]

悪性脳腫瘍の手術と 神経内視鏡手術

ほっとニュース

すずらんの香りをお届け

ANAグループより

患者さんへしおりをプレゼント

おいしい!簡単レシピ

にんにくの香りが食欲をそそる

たことズッキーニのガーリックライス

information

「糖尿病教室」のお知らせ

「腎臓病教室」のお知らせ

「赤十字講習会」のお知らせ

「しづおか日赤メールマガジン」のご案内

写真は当院で働くスタッフが毎号出ます。

注目の
トピックス

今号のテーマ: 脳神経外科

悪性脳腫瘍の手術と 神経内視鏡手術

今年度より脳神経外科部長に着任した徳山医師は、悪性脳腫瘍の手術と神経内視鏡手術が専門分野。「脳の手術」と聞くと、なんだか怖いイメージがありますが当院では、患者さんの手術後の生活や身体への負担に配慮して安全確実な外科治療を提供しています。

教えて
ドクター
Q & A

脳神経外科
徳山勤医師

本年4月より当院脳神経外科部長に着任、自宅のある浜松から新幹線通勤中。趣味はテニス。健康維持と気分転換を兼ねて、週末や時間に余裕のあるウイークデイに週2回ほど汗を流す。

Q 脳腫瘍とはどんな病気？

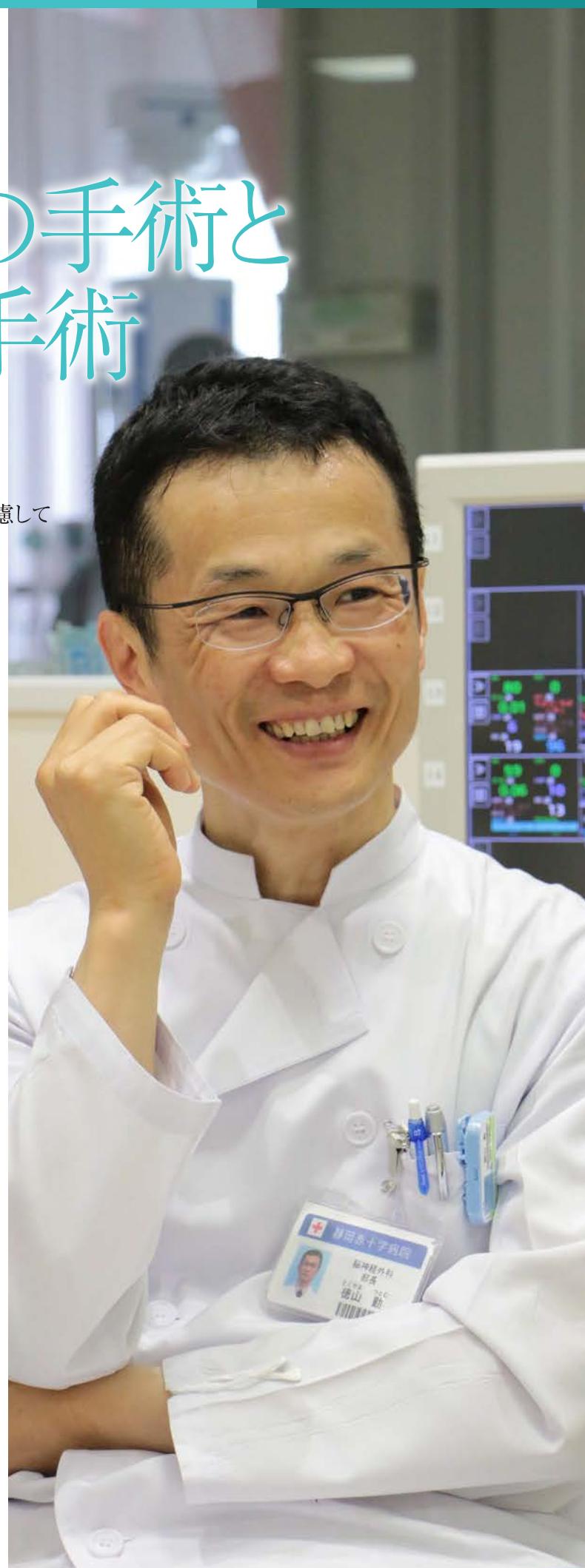
A 脳腫瘍は、頭蓋骨の中にできる腫瘍の総称です。脳腫瘍には脳から発生するものと、脳以外の部位にできた腫瘍が転移したものとがあります。また進行が早く周囲の組織に染み込むように広がっていく悪性腫瘍と、ゆっくりと進行する良性腫瘍とに分けられます。

Q 脳腫瘍って遺伝する？ 予防策はありますか？

A がんの原因が遺伝子異常であることはわかっていますが、残念ながら脳腫瘍に関してははっきりした原因がわかっておらず、これという予防策はありません。また遺伝が関係して起こる可能性のある脳腫瘍は全体のごく一部で、大部分の脳腫瘍は遺伝とは関係ないものです。

Q 自分で脳腫瘍かどうか見分けることはできますか？

A 脳腫瘍の代表的な症状として頭痛や吐き気などが挙げられますが、どれも他の病気でも見られるもの。脳腫瘍には「この症状が出たら要注意！」といった特徴的な症状がないため、自覚症状で見分けるのは困難です。また、最近注目の脳ドックでも、早期発見できるのは進行の遅い良性腫瘍。悪性腫瘍は発生してから症状が出るまでの進行がとても早いため、毎年脳ドックを受けたとしてもその間に発生し、発症する可能性があります。ですから速やかな診断と治療が必要なのです。



安全確実な治療を目指す 悪性脳腫瘍の手術とは

脳から発生した悪性腫瘍の多くは「神経膠腫（グリオーマ）」と呼ばれるもの。神経膠腫は、脳の中から発生し、周囲の脳細胞に浸みこむように広がっていきます。こうした腫瘍は可能な限り摘出し、病理診断（※）後に放射線治療や化学療法を行うのが神経膠腫の治療の基本です。

よく知られているように、脳は部位によって役割が決まっています。右前頭葉のようにあまり重要な働きをしていない部位に腫瘍ができる場合は、手術によって腫瘍を全摘出することで治療ができます。けれど、手足の動きの中枢である運動野や、言葉の中枢である言語野に腫瘍が発生した場合は、腫瘍摘出により症状が悪化する可能性があります。こうした場合は摘出よりも診断のための細胞採取が手術的目的になります。

安全のため、手術は運動機能や感覚機能を電気生理学的にモニタリングしながら行われます。また覚醒下手術といって、手術中に患者さんを覚醒させ、会話をしながら手術を行う治療もあります（図1）。これは言語機能を温存するためのもので、患者さんと話しながら脳を刺激して言語野の位置を同

定、手足の麻痺や言語障害が起らないギリギリのところまで脳腫瘍を切除するというもの。脳は体中の痛みを感じることができますが、じつは脳自体は自身の痛みを感じません。ですので脳を切除しても、患者さんが手術中に痛みを感じることはないのです。もちろん、手術は安全確実が最優先。麻酔科医師、言語療法士、臨床工学技士、さらに手術室看護師との協力体制は必須です。

脳深部の腫瘍や水頭症に効果的な神経内視鏡手術

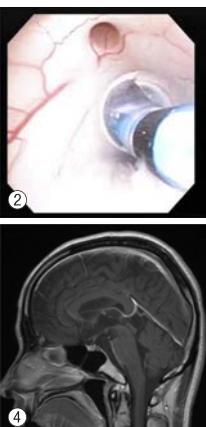
神経内視鏡手術は、脳深部の松果体部腫瘍や脳室内腫瘍、それに合併して生じる閉塞性水頭症の治療（図2）などで大きな効果を上げている治療です。

頭蓋骨の中には髄液という水が流れてい、脳を衝撃などから守っているのですが、この髄液が腫瘍などでせき止められて溜まりすぎるのが閉塞性水頭症という病気。水頭症治療では、頭の中の脳室とう部位に内視鏡を挿入し、髄液の流れ出るバイパスを作る手術を行います。

また脳深部にある腫瘍の一部を内視鏡手術で採取することで腫瘍の種類を診断することもあります。こうすることによって開頭手術

をせずに、化学療法や放射線治療など適切な治療法を選択できるようになっているのです。

※患者さんの体より採取された細胞などを顕微鏡で観察し、診断すること。



【図2】 脳中央部に腫瘍ができ水頭症を合併したケース（①）。内視鏡を脳室に入れてバイパスを作り（②）、腫瘍の一部を採取（③）、病理診断により適切な治療を選択し腫瘍の消失を目指す（④）



【図1】 覚醒下手術。手術中に患者さんを覚醒させ、抜管して話しながら脳を刺激して言語野を同定、脳腫瘍を摘出する

INFORMATION

「しづおか日赤メールマガジン」のご案内

当院では、季刊の広報誌「日赤News」をはじめ、医療・健康、季節の特集など知って役立つ情報や病院の取り組み、行事のご案内などをメールでお届けしています。メールアドレスをご登録いただければ、どなたでも無料でご利用いただけます。

<https://www.shizuoka-med.jrc.or.jp/about/mailmag/>

スマートフォンなら右記QRコードから直接アクセスできます。



表紙を飾った静岡赤十字病院スタッフ

看護師 左から
野田哲典さん 羽根田博信さん



看護師=女性の仕事、なんて思われていたのはずいぶん昔の話。当院では20人ほどの男性看護師が活躍しています。ベテラン看護師の野田さんと今年2年めの羽根田さんは、当院バスケ部で共に汗を流す先輩後輩という間柄。「男性看護師はまだ少数ですが、自分たちが職務を全うすることで、看護師という職業が本当のプロフェッショナルとして認められる面も。責任と誇りを感じながら、仕事に向き合っています」



すずらんの香りをお届け
ANAグループより
患者さんへしおりをプレゼント

6月1日(木)、ANAグループ(全日本空輸株式会社)から全国47ヵ所にある赤十字病院及び関連施設に、爽やかなすずらんの香りのする「しおり」が贈られました。

ANAグループでは毎年恒例となっているこの活動、当院では富士山静岡空港開港を機に始まり、今年で9回目を迎えています。今年は静岡県出身の客室乗務員・土屋友里恵さんが当院を訪れ、患者さんにしおりを手渡し。病室にも訪問し、入院中の患者さんともに季節の話題やすずらんの香りを楽しみました。しおりには手書きのメッセージが添えられており、受け取った患者さんからは思わず笑顔がこぼれる場面も。「しあわせ・幸福の再来」を花言葉に持つすずらん。このしおりが、皆さんの回復への励みになりますように。



INFORMATION

「糖尿病教室」のお知らせ 15:00~

- 糖尿病とは (糖尿病専門医・村上医師) …7/7(金)、8/4(金)、9/1(金)
※やむを得ない都合等により中止となる場合がありますのでご了承ください(電話でお問い合わせください)
- 食事について(管理栄養士) …7/11(火)、8/8(火)、9/5(火)
- 検査・運動について …7/14(金)、8/10(木)、9/8(金)
(臨床検査技師・理学療法士)
- 食事・薬について(管理栄養士・薬剤師) …7/21(金)、8/18(金)、9/15(金)
- 網膜症・日常生活について …7/28(金)、8/25(金)、9/22(金)
(視能訓練士・看護師)
- 糖尿病教室 食事会11:30~ …7/19(水)、8/16(水)、9/20(水)
申し込み・お問い合わせは、2号館栄養課まで
TEL.054-254-4311(代)／内線3103 当院に受診されている方が対象となります。

「腎臓病教室」のお知らせ 15:00~

- 血圧コントロールはなぜ大事なの?…7/25(火)
- 患者さんとご家族のための交流会(医療スタッフへの質問もどうぞ)…9/26(火)
場所:2号館4階 第1会議室 病気が気になる方やご家族の健康に不安をお持ちの方など
どなたでも無料で受講できます。直接会場へお越しください。

「赤十字講習会」のお知らせ

- 「健康生活支援講習 支援員養成講習」10:00~15:00
…7/11(火)、12(水)、13(木) 10:00~15:00
～高齢の家族や地域の人々に対する、こころとからだのケアについて学びます。～
 - 「幼児安全法 支援員養成講習」
…8/22(火)、23(水)、24(木) 10:00~16:00
～子どもを対象にした事故の予防と手当、AEDの使い方などを学びます。～
 - 「健康生活支援講習 短期講習」…8/8(火)13:30~16:00
～認知症について正しく理解し、認知症の人々やその家族が安心して暮らせる
地域づくりを目指しましょう。簡単なスキンシップの方法も学べます。～
- 日本赤十字社静岡県支部ホームページからお申し込みください。



【栄養課】
考案 1人分 420kcal

おいしく 簡単レシピ

にんにくの香りが食欲をそそる
たことズッキーニの
ガーリックライス

にんにくの香ばしさが食欲をそそる混ぜご飯。発芽玄米を加えることで、食感のよい仕上がりに。

材料 5人分

米	2合
発芽玄米	80g
茹でたこ	200g
ズッキーニ	1本
赤パブリカ	1個
にんにく(みじん切り)	2かけ分
オリーブ油	大さじ3弱
酒、しょうゆ	各大さじ1
塩	小さじ2/3
黒こしょう	少々

1. 炊飯器に、洗った米、発芽玄米、水を加えてよく混ぜ、浸水させてから炊飯する。たこはぶつ切り、ズッキーニは5mm厚さの半月切り、赤パブリカは角切りにする。
2. フライパンににんにくとオリーブ油を熱し、香りが出たらたこを炒めて、火が通ったところで一度取り出す。同じフライパンでズッキーニと赤パブリカを炒め、調味料を入れてたこを戻し、ひと混ぜしてから火を止める。
3. 炊き上がった①のご飯と、汁気を切った②をよく混ぜ合わせて器に盛り付ける。