



ふれあい

2017
2月

発行:医療法人 社団協友会 八潮中央総合病院 編集:広報委員会 〒340-0814 埼玉県八潮市南川崎845番地 TEL.048-996-1131/FAX.048-997-2135

診療科のご案内



整形外科

足の外科専門

中島 健一郎 医師

今月は、足の外科専門の中島健一郎医師に、
足の外科疾患や日々の業務などについてうかがいます。



Q. 足の外科は主にどのような疾患が対象なのでしょうか。

A. 足の外科は、すねから下の整形外科的疾患です。よくある足関節の捻挫(ねんざ)後遺症、外反母趾(がいはんぽし)などのほか、変形性足関節症、扁平足(へんぺいそく)、足底腱膜炎(そくていけんまくえん)、三角骨(さんかくこつ)障害、外脛骨(がいげいこつ)障害、母趾種子骨(ぼしあしゆしこつ)障害、強剛母趾(きょうごうぼし)などさまざまな疾患を含みます。

Q. 先生の外来はたいへん混んでいる印象がありますが。

A. 患者さんにはいつもお待たせして申し訳なく思っております。金曜、土曜の午前中が外来日で、受付が12時までですが、たいてい終わるのが14時半以降になります。特に土曜日は、遠方からの患者さんが週末を利用して受診されるため、混むことが多いです。

す。遠方から受診される方が多いのは、足の外科はニーズがあるにもかかわらず、専門医が少ないことの表れだと思っています。

Q. どうやって当院のことを知って遠方から患者さまがいらっしゃるのでしょうか。

A. 多くの患者さんはインターネットを調べて受診されています。当院のホームページでは、足の外科の疾患とその手術法を詳しく載せていますので、それを見て受診される方が多いですね。足の外科疾患の手術法は、調べようとしてもなかなか情報が一般に公開されていないため、ホームページがよく検索されるようです。

→ <2ページに続く>



手術を実施 独自に 考案した



プロフィール

中島 健一郎(なかじま けんいちろう)

平成15年 東京大学医学部卒業
日本整形外科学会専門医
障害者福祉法指定医
義肢装具等適合判定医
日本整形外科学会認定リウマチ医
日本整形外科学会認定運動器リハビリテーション医

Q. 手術はどのくらい行っているのでしょうか。

A. 平成26年が170件、平成27年が269件、去年が278件でした。私の知っている足の外科で有名な大学病院でも年間150件ほどですから、全国有数の手術件数といつていいと思います。看護師さんに助手をしてもらいながら手術をしています。

Q. どういった疾患の方が手術になることが多いのですか？

A. 強剛母趾と母趾種子骨障害では、私が独自に考案した手術をやっていますので、この2つの疾患が特に多いのが特徴です。今のところ、北は北海道、南は鹿児島までいらっしゃっています。他には、比較的近隣の方の外反母趾や足底腱膜炎、足関節の靭帯再建、外脛骨障害、扁平足などが多いです。診断がつかなく当院にたどり着いた方ですが、中足骨痛症(ちゅうそくこつつしょう)という疾患が意外に多いです。これは、中足骨が前足の裏で当たって痛いタコを作る疾患です。

Q. なかなか聞きなれない疾患も多く、患者さんがご自分で診断をつけることが難しいようですが、どうしたらよいのでしょうか。

A. まずは受診されるのが一番だと思います。足の外科は専門医が少なく、たとえば整形外科医の中でも、強剛母趾について知っている医師は少数派です。遠方から来られる方でも、特に手術希望ではないけれども、なかなか診断がつかなくて当院にたどり着き、診断を聞いて納得したのでそれで十分だ、という方もいらっしゃいます。お一人で悩まず気軽に受診していただけたらと思います。

中島医師の外来診療 金曜・土曜 9:00~13:00 <受付はいずれも8:00~12:00>

詳しくは、当院ホームページをご覧ください！

>>> <http://www.yashio-cgh.jp>



防災訓練を実施しました!

12月29日(木)午後、平成28年度の防災訓練を実施しました。この訓練は毎年定期的に実施しておりますが、今回は新病院に移転して初めてとなる訓練で、火災発生時の初期消火、患者さまの避難・誘導等の行動が速やかにできるよう訓練するとともに、職員の防災意識の高揚を図るために実施したものです。

訓練の実施にあたり、患者さまのご理解ご協力をいただきまして、誠にありがとうございました。



救急救命士の病院実習



【外科の本間医師(写真右)の講義を受ける八潮消防署の岩井救急救命士】

今年度も草加八潮消防局八潮消防署から、救急救命士の病院実習の依頼があり実施しました。この実習は、救急救命士が行う救急処置や応急処置など病院救護の能力向上を図るために行われているもので、今年度は11月と12月に10日間ずつ行われました。

実習内容は、救急搬送された患者様の診療補助、検査や手術等の見学、医師や専門職員からの講義などです。

管理栄養士のメティカルレシピ

エスニック風焼きそば

寒さが厳しい毎日が続きますね。今回はエスニック風のレシピにしてみました。ナンプラーが家庭にないときは、レモン汁と醤油を1:1で合わせると、似た風味を出すことができます。普段の焼きそばとは一味違った、野菜たっぷりの焼きそばです。

■材料(2人分)

蒸し中華そば	…1/2玉(75g)	ピーマン(赤・緑)	…各1/2個
豚赤身薄切り肉	…30g	にんじん	…20g
キャベツ	…30g	卵	…1/2個
小松菜	…60g	サラダ油	…大さじ1/2

■作り方

- 豚肉とキャベツは5~6mm幅に切る。小松菜は根を除いて5cmの長さに切る。ピーマンは種とへたを除いて5mm幅に切る。にんじんは皮をむいて細切りにする。
- テフロン加工のフライパンにサラダ油の1/2量を温め、溶きほぐした卵を流しいれ、いり卵をつくり、お皿に取り出す。
- フライパンに残りの1/2量の油を加えて温め、豚肉を炒め、色が変わったらにんじん、ピーマン、キャベツ、小松菜の順に炒める。
- 全体に火が通ったらほぐした中華そばを加えて炒め合わせ、Aで味付けする。
- いり卵を混ぜ合わせて盛り付ける。



管理栄養士のひとくちメモ

香辛料といわれる、コショウや唐辛子、サンショウなどを上手に使うと、香りが引き立ち、薄味でもおいしく食べられると言われています。薄味で味付けをして、少し味に物足りなさを感じた時に、こういった香辛料をプラスすると味が引き締まります。ぜひ試してみてください。

