【院是】すべては患者さん・利用者さんのために

南東北ふくしま

令和７年６月１日　Vol.172

［発行］　南東北福島病院・リハビリ南東北福島
〒960-2102福島市荒井北三丁目1-13／TEL024-593-5100

ロボッティックアームを用いた人工膝関節置換術が当院でも導入されます

整形外科　沼崎　広法

これまで人工膝関節置換術は、「ジグ」を用いて、術者の目と手の感覚で行われる手術として発展してきました。この方法は、執刀医の経験がモノを言いますし、人間の限界としての誤差がある程度生じます。この誤差を最小限にすべく、コンピューターを用いたナビゲーション手術が開発され、当院でも実施してきました（２０２２年53件、２０２３年77件、２０２４年80件）。しかし、ナビゲーションシステムにもある程度の限界がありました。そのためナビゲーション手術の進化型として、ロボティックアームを用いた手術が開発され、この数年で一気に普及しています。人工関節メーカー各社は、それぞれ特徴を有するロボットシステムを開発していますが、当院にはストライカー社のMako（メイコー）システムが導入されます。本システムは、手術前にCTで患者さんの下肢の骨形態データを取り込むことが必要です。そして手術中に患者さんの膝の靭帯バランスをコンピューターに取り込むことで、モニター上に患者さんの膝を再現できます。画期的なのは、実際に骨を切る前に、シミュレーション的に手術の完成像を、靭帯バランスを含めて、視覚化することが可能なところです。骨切り量・骨切り角度を３次元的に0.5mm、0.5°レベルで微調整することで靭帯バランスを微調整しますので、最小限の骨切りと、最小限の靭帯剥離で、より低侵襲の手術が可能となります。そうして調整した最適な完成像をモニター上で確認してから、手術を遂行することができるのです。さらに、ロボットアームが予定外の骨切り領域には行かないようなストッパーシステムがあるので安全ですし、骨切りに用いるボーンソー（のこぎり）は厚みがあり、しならずに意図した位置で誤差なく骨切りが行えます。アームを操作するのは経験のある整形外科医ですので、従来法よりも安全・正確で、患者さんの個々の状態にあわせた人工膝関節置換術を安全に行うことが可能です。手術時間は従来法より短く、組織侵襲も少なくて済みます。結果と

（２ページ目へつづく）

ロボットアーム

モニターには様々な情報を表示

今月のなかみ

▼２面＝感染制御室より、放射線科より
▼３面＝薬剤科より、栄養ひと口メモ「ピーマン」、形成外科外来診察のお知らせ
▼４面＝ゆきうさぎ通信、今月のレシピ「ホタテとアスパラのだし炊きご飯」

（1ページ目から続く）

して術後の回復も早いという利点があります。すでに総合南東北病院では2022年秋からMako（メイコー）システムを導入しており、私も多くの手術を実施し（2022年6件、2023年43件、2024年38件）その効果を実感しています。患者さんにメリットがあるのは間違いありませんが、実は医療スタッフにもメリットがあります。以前より手術が精神的・肉体的にラクに行えますので執刀医の疲労度が軽減されます。また、機材が少ないので機械出し看護師の業務が軽減されます。手術助手（いわゆる脚持ちの先生）の労務も軽減されます。唯一の問題点は導入費用でした。「すべては患者さんのために」という関係者の皆様の熱い心で、この点も解決され、導入の運びとなりました。そういう訳で、当院でもロボットアームを用いた人工膝関節置換術が実現することになりました。導入に際しご尽力いただきました皆様、本当にありがとうございました。

食中毒予防について

感染制御室より

暑い季節が近づくと、高温多湿の環境が細菌の増殖を助け、食中毒の発生率が高まります。食中毒とは、食べ物や手に付着した細菌・ウイルスが体内に入り、下痢や嘔吐などの症状を引き起こす疾患です。特に食品を扱う際には、以下のポイントに注意しましょう。

1. **手洗いを徹底する**：食事前・調理前・食器洗い後には手をしっかり手洗いましょう。石けんと水で20秒以上洗うことが効果的です
2. **食材の選別**：新鮮な食材を選び、賞味期限を確認しましょう。とくに生肉や魚介類は注意が必要です。
3. **調理の際の衛生**：調理器具やまな板を清潔に保ち、食材を適切に加熱してください。特に鶏肉や卵は完全に加熱することが重要です。
4. **冷蔵庫の温度管理**：冷蔵庫の温度を適切に保ち、食材の鮮度を保てるようにしましょう。
5. **食中毒の症状に注意**：下痢・嘔吐・腹痛・発熱などの症状が現れた場合は、早めに医師に相談しましょう。

食中毒は、適切な知識と行動で予防対策が可能な病気です。日々の生活の中で衛生管理を心がけ、安全な食生活を送りましょう。異常を感じたら、迷わず医療機関を受診することも大切です。

（感染制御室　看護師　白川絢子）

画像で分かる肺の病気

放射線科より

肺は、私たちが呼吸をするために欠かせない器官ですが、病気にかかりやすい部分でもあります。特に、長年の喫煙や空気中の汚染物質、ウイルスなどによって、肺の健康が損なわれることがあります。

肺の病気を見つけるのに適した検査には主に次の2つのものがあります。

1つめはレントゲン検査です。肺の状態を把握するのに多くの施設で行われている検査で、短時間で撮影ができ、患者さんへの負担が少ないのが特徴です。

2つめはCT検査です。より詳しく細かい部分まで肺の様子を確認することが出来る検査で、病気を早期に発見、診断することが可能です。

では、放射線科で撮影されるレントゲンやCT検査で、どの様な病気が見つかるでしょうか？これらの検査で見つかる病気として、最も有名なのは肺炎です。肺炎は、肺に細菌やウイルスが感染することで咳や炎症が起きる病気です。レントゲンやCTでは肺の一部に白く濁った影が見えることがあり、これが炎症を起こしている特徴となります。高齢者や慢性疾患がある方にとって、肺炎は重篤化する可能性があるため注意する必要があります。また肺がんは、CTやレントゲンで肺に白い塊状や不規則な影が見えることがあり、これががんの可能性を示唆します。がんは初期の場合無症状で進行することも多く、早期発見が重要な病気です。

健康で長生きするためにも、ちょっとした違和感や何か気になる症状がある場合は、是非当院医師に相談してみてはいかがでしょうか。

（放射線科　放射線技師　齋藤寛子）

歯と口の健康習慣

お口の健康教室

「6（む）4（し）」にちなんで「虫歯予防デー」としていた6月4日からの1週間を「歯と口の健康習慣」とし、口や歯の疾患の予防のためのセルフケア・かかりつけ歯科医への健診、全身の健康の保持増進につなげる運動を行っています。健康で元気に楽しく生活するためには、口の健康を保つことも非常に重要です。コロナ流行による歯科医療機関への受診控えが口の健康にも大きな影響を及ぼしていると言われています。

歯周病などは明らかな症状がなく進行することが多い疾患です。痛みなどがないからと受診控えが多かったことで歯周病をはじめとした口腔内の疾患が重症化するケースが増えています。重症化すると抜歯しなくてはならなくなる場合も多く、一度失ってしまった歯を補うことは容易ではありません。

日頃のセルフケアも適宜今の環境に合わせて見直すことが重要です。

年に1回は症状などがなくても、お近くの歯科医院を受診して今一度確認をしてもらうことで早期発見早期治療に繋がる場合もありますので、積極的な受診を行うとよいと思います。

（歯科口腔外科　歯科衛生士　澁谷 美咲）

栄養ひとくちメモ

【ピーマン】

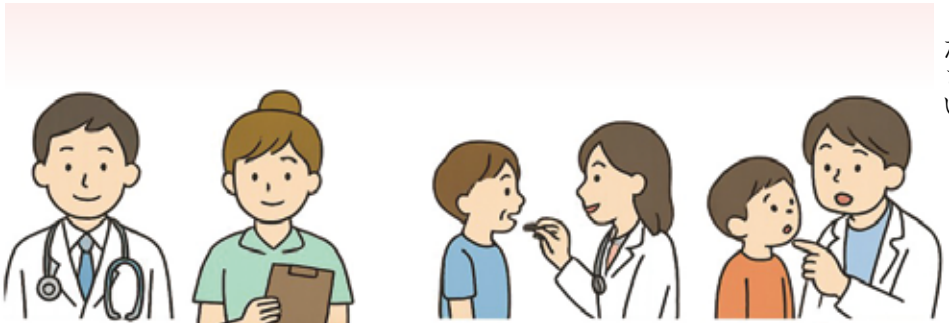
トウガラシの仲間で、甘みがあり、楕円形のものがピーマンと呼ばれています。緑色のピーマンは未熟なうちに収穫したものです。樹で完熟させたものが赤ピーマンで、甘味が強くなり、ビタミンCやカロテンの量も倍増します。ピーマンのビタミンCは熱に強く、メラニン色素の沈着を防ぐので、シミそばかすの予防に役立ちます。βカロテンも多く含まれ、油と一緒に摂取すると吸収力が高くなることから、炒め料理との相性が良いという特徴もあります。βカロテンは抗酸化作用が期待できるため、日差しが強くなる季節に欠かせない栄養素の一つです。この時期のピーマンは種までやわらかいので、丸ごと食べることができます。種にもビタミンCや、ビタミンE，カリウム、食物繊維などが含まれています。

切り方でも味わいが変わり、繊維を断ち切る横切りより、繊維を断ち切らない縦切りにした方が苦味や青臭さを和らげることができます。生で食べる際にはぜひ縦切にして食べてみてください。（参考：とれたて大百科）

（栄養管理課　管理栄養士　高野 夏美）

形成外科外来診察のお知らせ

２０２５年６月４日（水）より、毎月　第１・３・５　水曜日の午前に、福島医大医師による形成外科の外来診察を行います。予約等に関しましては、外来スタッフまたは、お電話にてお問い合わせください。



ゆきうさぎ通信

発行
リハビリ南東北福島

お花見

リハビリ南東北福島では4月10日から16日にかけて、お花見ドライブ＆お茶会を実施しました。計画時の日程では桜が咲いていなかったので、少し遅らせ実施しました。その為前半は施設内でお茶会を開催し、参加された皆様は、暖かいお茶とお茶菓子でゆっくりとした時間を過ごす事ができました。

ここ数年感染防止のため、車で外出する機会が少なかったため、今回のお花見ドライブをとても楽しみにしているご利用者様が多かったです。

今年は荒川桜づつみ河川公園やあづま運動公園の桜を見に行きました。お天気に恵まれ、満開の桜を堪能し、車内から降りてお茶とお茶菓子をいただきながら「やっぱり桜は綺麗だな。」「一年に一回しか見られないから、よく見ておかないと。」など話されていました。一年に一度のお花見を無事に楽しんでいただくことができ、また来年も笑顔で満開の桜を楽しんでいただけるよう企画していきたいと思います。

介護福祉士　長谷川　祐一

今月のレシピ

ホタテとアスパラのだし炊きご飯

ホタテのだしとバターの香りが食欲をそそる炊き込みご飯です✣

材料(4人分)

・米 ……1枚
・ホタテ貝柱 ……6個
・グリーンアスパラガス ……3本

A（薄口しょうゆ大さじ1、バター大さじ1、本だし小さじ山盛り2）

作り方

①米は洗って30分以上浸水し、ザルに上げて水気をきる。
②ホタテは6等分に切る。アスパラは根本のかたい部分を切り、5mm幅に切る。
③炊飯器に①の米、Aを入れ、2合の目盛りになるまで水を加え、②のホタテをのせて炊く。
④炊きあがったら②のアスパラを加えて15分ほど蒸らし、軽く混ぜる。

効用

アスパラガスに含まれるアスパラギン酸は、新陳代謝とタンパク質の合成を促進し、疲労回復に効果があると言われています。

リハビリ南東北福島　栄養管理課

南東北ふくしま vol.172

発行日　令和7年6月1日
発　行　(一財)南東北福島病院
　　リハビリ南東北福島
住　所　〒960-2102
　　福島市荒井北三丁目1-13
　　☎024-593-5100
印　刷　石井電算印刷株式会社