

マイ・ホスピタル

VOL.21
'09/11月号
無料

マイ・ホスピタル Vol.21 2009 11月号 (第21号)

発行：株式会社マイセルネットワークス マイ・ホスピタル編集部 〒100-0005 東京都千代田区の内1-6-2 新丸の内センタービルディング11F ☎03-5220-5400



切らない手術で腹部大動脈瘤の破裂を防ぐ

ステントグラフト内挿法

【最終回】朝青龍の横綱トーク

特集

「ゼロ」に焦点

イムスヘルシークッキング

寒い日にうれしい鍋

リゾット風雑炊

イムス探険隊 (株)アイル

【板橋中央臨床検査研究所】

Meirikai Chuo General Hospital

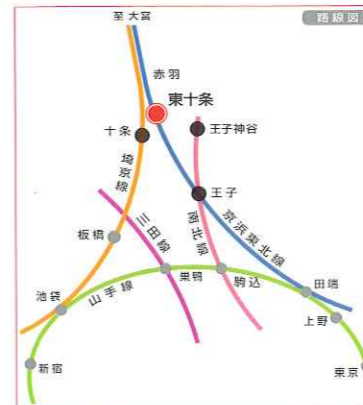
平成21年11月リニューアルオープン!

『明理会中央総合病院』は、これまでの『大和病院』から病院名を変更、東京都北区東十条へと移転し、病床数167床から311床への増床、診療科の拡大により、地域中核を担う総合病院として生まれ変わります。



診療科 (全19科)

- ◎内科 ◎呼吸器内科
- ◎循環器内科 ◎消化器内科
- ◎腎臓内科 ◎神経内科
- ◎心療内科 ◎外科
- ◎消化器外科 ◎肛門外科
- ◎乳腺外科 ◎脳神経外科
- ◎整形外科 ◎形成外科
- ◎皮膚科 ◎泌尿器科 ◎眼科
- ◎心臓血管外科 ◎小児科



◎電車ご利用の場合
 JR京浜東北線「東十条」駅北口より 徒歩2分
 東京メトロ南北線「王子神谷」駅より 徒歩約8分
 JR埼京線「十条」駅より 徒歩約10分
 (東十条駅までの所要時間)
 東京駅より約20分 新宿駅より約25分

◎バスご利用の場合
 国際興業バス
 [赤25・赤25-2・赤25-3・赤26・赤27・赤31・赤95系統]
 JR「赤羽」駅東口より 約5分
 東武伊勢崎「西新井」駅より 約20分
 「東十条4丁目」停留所下車 徒歩約3分



携帯用病院サイト

医療法人財団 明理会
明理会中央総合病院
 〒114-0001 東京都北区東十条3丁目2番11号
 TEL.03-5902-1199(代)
<http://www.ims.gr.jp/meirikaichuo/>

スタッフ募集中!

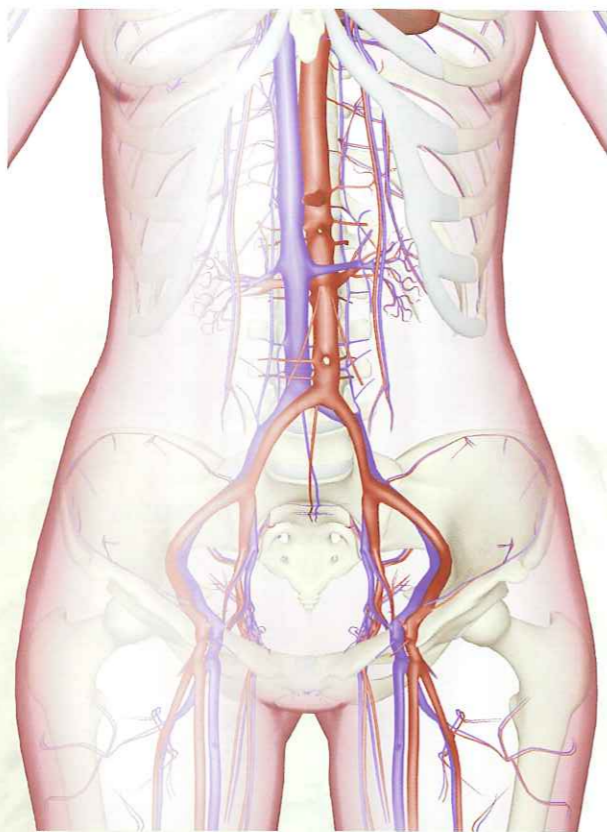
正・准看護師(パート含)、薬剤師、看護助手
総務課 (TEL.03-5902-1050)まで
お問い合わせ下さい。

切らない手術で腹部大動脈瘤の 破裂を防ぐステントグラフト内挿法



医学博士・心臓血管外科専門医・胸部外科学会認定医
日本外科学会専門医・日本消化器外科学会認定医
春日部中央総合病院 心臓血管外科部長

あきた まさふみ
秋田 雅史 医師



社会の高齢化とともに、動脈硬化による病気が増えています。腹部の大動脈がふくらみ、破裂して死にいたる——という腹部大動脈瘤も動脈硬化が原因のとても危険な病気です。
いままでは外科手術で破裂を防いできましたが、最近はお腹を切らずに破裂を防ぐ新しい手術方法が注目されています。そんなお話を春日部中央総合病院の心臓血管外科部長・秋田雅史先生にお伺いしました。

●腹部大動脈瘤とは？

——そもそも腹部大動脈瘤とはどんな病気ですか？
秋田 心臓から全身に血液を送り出す大動脈の壁が動脈硬化で弱くなり、血管が瘤状に大きくふくらんだのが「大動脈瘤」です。
胸の大動脈にできるのが「胸部大動脈瘤」で、お腹にできるのが「腹部大動脈瘤」、胸とお腹の両方にまたがってできるのが「胸腹部大動脈瘤」

です。

——「ふくれる」とはどんな状態ですか？

秋田 腹部大動脈の太さは通常2センチほどですが、その1.5倍(3センチ)以上にふくらんだ状態を動脈瘤と診断します。瘤の直径が5センチ以上になると破裂しやすくなります。

——破裂！ お腹の中で！?

秋田 そうです。破裂するとお腹の中で出血して、病院にたどり着く前に約50%の方が亡くなります。死亡率の高い危険な病気なんです。

——破裂する原因は？

秋田 原因は特になく、いつでも破裂する可能性があります。そんな不安から、治療される方が多いですね。

●治療の基本は予防のための手術

——瘤ができたなら、どうすればいいんですか？

秋田 小さな動脈瘤も放っておけば大きくなります。大きくなればそれだけ破裂の危険性は高まるので、瘤を大きくしない、という予防が治療の基本です。肝心なのは「動脈瘤を治す薬はない」ということです。

——薬がだめだとすると、手術？

秋田 はい、破裂の予防には手術が基本です。瘤を大きくしないため、瘤状にふくらんだ血管を人工血管に置き換える…。これを以前は、外科手術で開腹し、瘤の部分に人工血管を埋め込みました。全身麻酔をしてメスでお腹を30センチほど切開、手術時間も長く、入院期間も2〜3週間はかかりました。
——大変ですね、患者さんには相当の負担ですね。

メガネが似合っつて言われたいんだ！



朝青龍の

横綱トーク

第4回

(最終回)

最近、プライベートではメガネをかけているんだけど、みんな気がついてるかな？ 視力はもともと良かったんだけど、ここ2、3年で0.6まで下がっちゃってね。それより問題なのは乱視。ちなみに視力検査は板中(板橋中央総合病院)でしたんだ(笑)。

最初にメガネをかけたのは2006年の九州場所の頃かな。土俵ではメガネもコンタクトもできないけれど、どうせ、メガネをするなら、かっこいいものにしようと思つて…。選んだのは「レスザンヒューマン」。日本語に訳すと「人間以下」だよ、ブランド名からしてスゴイよね。

どう？ 写真を見て！ かっこいいだろ。まわりの反応も良くてね。だから、もう5本も買ったよ(笑)。しかもすべてオーダー。赤いフチがあるタイプとか、まっ黒とか…。お気に入りはやっぱ白だね。

モンゴルの母もメガネをしてた…

モンゴルの母親もメガネをしてたからかな、メガネをしている女性も好きだね。初対面でも親近感がわくんだ。女性の方、メガネをして会いに来てね(笑)。

実はね、なるべく色々な場所でメガネをかけるようにして、『メガネの似合う芸能人』的なものを一時期狙ってたんだ(笑)。でも、ぜんぜん騒がれてないね。ちよつとがっかりだ。

『朝青龍の横綱トーク』は今回で最終回。今まで愛読してくれた方、どうもありがとう。これからも応援してください。よろしくお願ひします！

東大教養学部のモンゴル語講座で特別講師をしました



知り合いの大阪のお店でアラをさばく



メガネのオーダーをしているところをケータイでパチリ



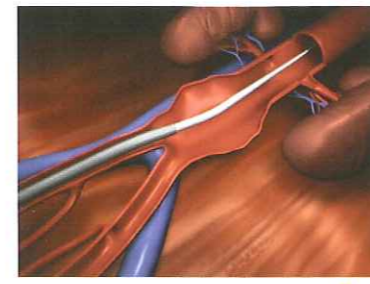
◎朝青龍 明德(あさしよりゅう あきのり)

高砂部屋所属 第68代横綱
本名: ドルゴルスレン・タグワドルジ
生年月日: 1980年9月27日
出身地: モンゴル・ウランバートル
身長: 184 cm
体重: 145 kg
幕内優勝: 24回
得意技: 突き、寄り、上手投げ

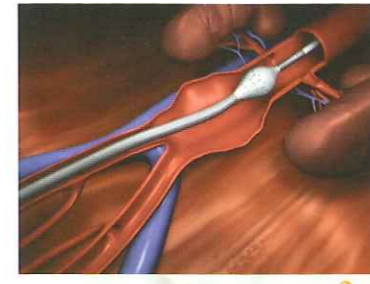
◎腹部大動脈瘤のステントグラフト手術のイメージ



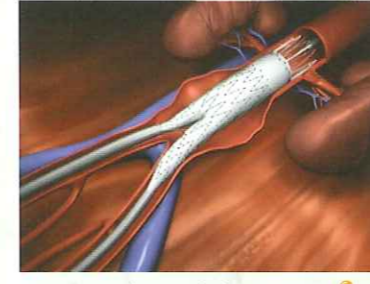
大動脈瘤にカテーテルを挿入



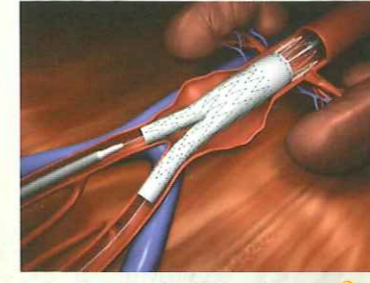
ステントグラフトを挿入



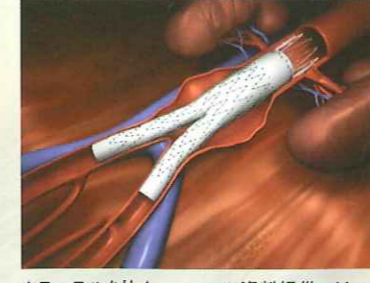
ステントグラフトをふくらませていく



左のステントグラフトを伸ばす



右のステントグラフトを伸ばす



カテーテルを抜く ※資料提供：ゼニス

秋田 すでにいま世界中で急速に広がっているのが、ステントグラフト内挿法という新しい手術方法です。お腹を切開しないで、腹部大動脈の瘤の中に人工血管を埋め込み、瘤をなくしていく治療法です。

——なんか魔法のようですね(笑)。

●成功率の高い「切らない手術」

秋田 ステントグラフトとは、ステント(ステンレス製の細かい網状の筒)とグラフト(人工血管)をセットにしたものをカテーテル(細い管)の先端に装着し、動脈瘤の所まで運び、バルーンでふくらませて血管の内側に圧着・固定します。外科手術のように縫い付けられるのではなく、瘤の部分に人工血管を埋め込むわけです。

——カテーテルを入れるのはどこから?

秋田 太ももの付け根の左右の大股動脈からです。そこからカテーテルを挿入し、X線透視を見ながらステントグラフトを固定したら、カテーテルを動脈から抜き取り、抜き取った後の動脈と皮膚をそれぞれ縫合します。これで、手術は終わりです。

——なるほど。手術に必要な時間は?

秋田 手術時間はおおむね2時間ほど。入院期間は約1週間。治療の翌日には歩行や普通の食事が可能で、退院後すぐに日常生活に戻れます。他にもメリットがありそうですね?

秋田 簡易書きにしますと、①患者さんの苦痛や負担が少ない、②回復までの時間が短く、入院日数が少ない、③開腹に伴うリスクがおおらない、④出血量が少ない、⑤他の病気がある方や、高齢者の方でも侵襲が少なく治療を行うことが出来る可能性が高い、といったメリットがあります。

●すべての症状に適してはいない...

——腹部大動脈瘤すべてに適用できますか?

秋田 いえ。すべてに適用はできません。ステントグラフトが適用できるのは、全手術のうちの半分ほどです。

——なぜですか?

秋田 形状によっては限界があります。ステントグラフトをしつかり固定するためには、瘤の上部の正常な血管の長さ(15ミリ以上)、太さ(18

28ミリ)、角度(60度未満)などが、一定範囲にないと手術の対象になりません。さらに、太もも付け根の動脈が7.5ミリ以上、といった基準もあります。

——この基準に合わない場合は?

秋田 従来の外科手術をします。動脈瘤の状態にあわせて手術方法を選ぶことになりました。手術が必要となる瘤の大きさはどのくらいですか?

秋田 以前は5センチ以上になったら手術をした方がよいといわれていましたが、いまはステントグラフトで安全に予防的な処置ができるので、瘤が4.5センチあればステントグラフトの適応と考えています。大きければ大きいほど破裂しやすいですから。

●自覚症状がなく発見されにくい!

——腹部大動脈瘤の発見方法は?

秋田 自覚症状がまったくないので、偶然見つかるケースが多いですね。お腹が痛いとか、胆石じゃないかとか、あとは肝臓が悪いとかでCTをとってみたら、腹部大動脈瘤が見つかった、

ということがありますね。

当院では、心臓に疾患のある患者さんは、必ず腹部のCTをとっています。冠動脈病変や脳梗塞など動脈硬化性疾患のある場合は、腹部大動脈瘤を合併する可能性があるので、CTなら即座に大動脈瘤が発見できますからね。

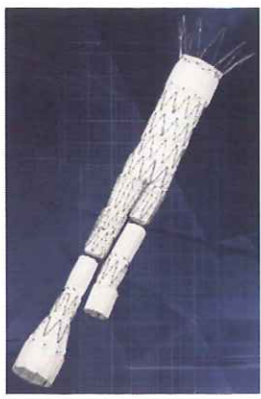
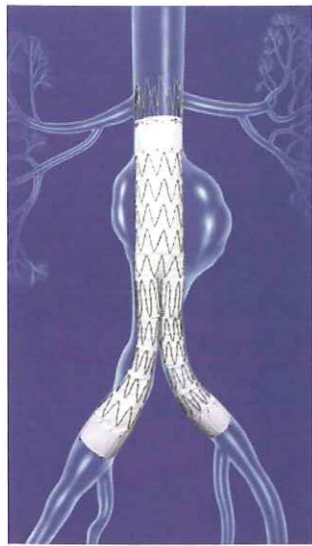
——なるほど。「疑わしきは検査」ですね。

秋田 また逆に腹部大動脈瘤の患者さんには、心臓のカテーテル検査をやらせていただき、心臓疾患の有無を検査しています。こうした検査をしていないところでは、他の病気の検査などで偶然発見されるケースが多いですね。

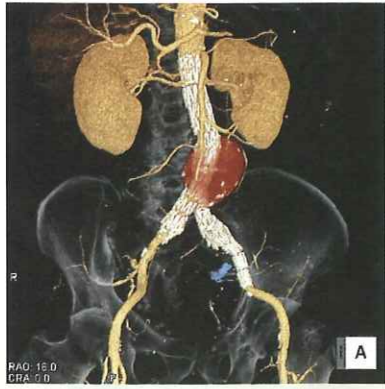
●実施医と実施施設に求められる高度な技術と設備

——手術を受けたい時はどこへ...?

秋田 どの医療機関でも受けられるわけではあ



↑ 金属の網状の筒と人工血管を一体化したステントグラフト
←ステントグラフト内挿イメージ
※資料提供：ゼニス



ステントグラフト内挿後の腹部大動脈瘤の3D CT写真
※資料提供：春日部中央総合病院

◎腹部大動脈瘤ステントグラフト実施基準

■施設基準	手術室または血管造影室にDSA装置が常設されており、大血管手術が可能ない体制を持つこと
手術実績	腹部大動脈瘤10例を含む血管外科手術や血管内治療を年間30例以上施行していること
外科医の協力	腹部大動脈瘤破裂手術を3例以上経験している常勤外科医の迅速な対応が得られること(外科医とは心臓血管外科専門医、心臓血管外科専門医が所属する施設の外科専門医をいう)
■実施医基準	
研修義務	使用するステントグラフトについての研修プログラムを受講していること
基礎経験	腸骨動脈領域の血管内治療を20例以上経験していること 腹部大動脈瘤・腸骨動脈瘤の治療(手術あるいはステントグラフト内挿術)を、術者または助手として10例以上経験していること
使用経験	使用するステントグラフトについて指導医のもとに術者として2例の内挿術に成功していること

で確実に行うためには、高度な技術と施設が必要だからです。

また、手術後の経過観察も義務づけられています。退院後1ヵ月、3ヵ月、6ヵ月、12ヵ月、その後は年1回、経過観察のため生涯にわたって定期的にCTによるフォローアップ画像診断をしていきます。万が一、エンドリクという血液の漏れなどで、瘤が再び大きくなっていか、ステントグラフトがちゃんと機能しているか、などをチェックします。

——こちらの病院ではクリアされている?

秋田 ええ、春日部中央総合病院では、施設もしっかり整え、心臓外科の私と循環器科部長の安藤弘先生が実施医の資格を持っていますから、どんなにいらしてください(笑)。

——手術できる医師や病院はどれくらいですか?

秋田 実施医合格者は全国で493名、合格施設は298施設です。埼玉県では、当院の他、現在のところ自治医科大学さいたま医療センターなど4病院で受けられます。

——最後に、腹部大動脈瘤にならない健康法を...

秋田 動脈硬化にならないよう生活習慣病に気をつけ、メタボ対策を怠らないことです(笑)。

——ありがとうございました。



医療法人財団 明理会 春日部中央総合病院
〒344-0063 埼玉県春日部市緑町5-9-4
TEL.048-736-1221(代)
http://www.kasukabecho.com/



●病理検査室(3階)



細胞診自動染色装置「テ
イシユテック」
←プッシュプル換気装置付のラミナーテーブル
で検体の切り出し、封入をしているところ。臓器
固定に特定化学物質のホルマリン(空気より
重い)が使われているため、機器上部から空気
が吹き出て、テーブル脇から排気している

●再生医療研究センター(1階)



組織自動染色装置「ベン
タナ シンフォニー」



処置室に設置されているGMP準
拠の細胞操作可能なセルプロ
セッシングアイソレータ(クラス100)
保管室に設置されている臍帯
血の凍結保管タンク。マイナス
196℃の液体窒素の中で凍
結保管する



突撃! イムス探検隊



生化学検査から遺伝子検査まで、 さまざまな臨床検査で医療に寄与

(株)アイル (登録衛生検査所 板橋中央臨床検査研究所)



(株)アイルは、関東・北日本を中心
に70以上の病院・医療施設を抱える
IMSグループの臨床検査を担う機関
です。2009年4月に(株)板橋中央
臨床検査研究所から、社名を変更し、
10月に本社を移転しました。
アイルは、解析センター事業部、環
境衛生販売事業部、ヘルスケア事業部
等を持っていますが、新本社は臨床検
査事業部(板橋中央臨床検査研究所)と
研究事業部(再生医療研究センター)の
機能を持っています。また、社員40

0余名のうち、新本社には70名弱の職員(臨床検査技師55名)が勤務
しています。

高精度かつ迅速な対応で効率性を追求した 臨床検査専門の施設

新本社は4階建てで、3階に病理検査室(診断室を含む)と微生物検
査室(遺伝子検査検体処理室を含む)、2階に分析化学検査室(生化学
検査、免疫血清学検査)と検体受付仕分室、1階に血液検査室と再生
医療研究センターがあります。

3階の病理検査室では、身体から抽出した組織や細胞の一部を、
形態学的、顕微鏡学的な面から検査診断を行っています。診断室で
は、病理専門医が病理診断(細胞や組織を顕微鏡等で見て病変の有無
や広がり、良性・悪性の区別、組織型などを診断)を行い、サイトスク
リーナー(細胞検査士)による細胞診スクリーニング(異常細胞の拾い
上げ)も実施されています。また、通信ネットワークを使った遠隔病
理診断(テレパソロジー)も導入されています。
微生物検査室では感染症の起原菌を決定し、その菌の薬剤感受性

を調べます。また、常在菌叢の監視や特定の院内感染菌の検出をしま
す。また、遺伝子検査検体処理室は感染症結核菌DNA検査をするた
めの部屋で、バイオハザード対策として、クラスIIの安全キャビネッ
ト内で検体処理を行っています。
2階の分析化学検査室では、生化学(生体内の化学物質定量)、およ
び血清学(抗原抗体反応を利用した免疫検査)の検査を行っています。
これらの主な部屋は陰圧となっています。気圧が低いので空気が室外
に漏れず、病原体やウイルス、さらにはホルマリンなどの特定化学物
質が拡散するのを防止できます。室内の空気は屋上に設置されたスク
ラパー(水循環の洗浄集じん装置)まで運ばれ、安全に処理した後に排
出しています。

グループ内での臨床検査機器の「標準化」作業

アイルはIMSグループの各医療施設が行っていた臨床検査を一元
化して、高精度でスピードアップした検査結果を共同利用すること
を目的としています。現在、28カ所のグループ内医療施設とオンライ
ンでつながっています。

また、アイルはグループ内での臨床検査方法や臨床検査機器の「標
準化」作業も行っています。最先端の機器を選択するために「機種検
討委員会」を設置し、グループ内の機器はすべて仕様が同じになっ
ています。このため、どの医療施設でも検査結果を利用可能で、臨床検
査技師はどの病院に行っても操作を迷うようなことはありません。

さらなる研究・開発を行う再生医療研究センター

1階には再生医療研究センターがあり、臍帯血の処理と凍結保管を
行っています。板橋中央臨床検査研究所・再生医療研究センターは日
本ではじめてAAB(米国血液銀行協会)に認証された臍帯血保管施
設であり、凍結保管にとどまらず、再生医療のさらなる研究・開発を
行っています。

●診断室(3階)



顕微鏡で組織細胞を診断

●分析化学検査室(2階)



検体前処理工程の自動化システム「Lab FLEX」の搬送ライン

●遺伝子検査検体処理室(3階)



安全キャビネット(クラスII)で感染
症DNA検査の検体処理を行う



検体前処理システム「Lab
FLEX 3500」2台



生化学自動分析装置「JCA-
BM8030」2台

●微生物検査室(3階)



「Walk Away(ウォークウェイ)」
全自動で細菌の同定と薬剤感
受性検査をする装置

微生物検査室

●血液検査室(1階)



リアルタイムで分析可能な自動細胞分
析装置「HEG-L」



HSTトランスポーターシステム「HST-N301」



板橋中央臨床検査研究所
取締役 所長
ふえき じゅん
笛木 淳

当施設は病原体やウイルス、さらにはホルマリンなどの特定化学物質
を扱うため、セキュリティと労務
安全対策に気を配り、ここで働く職
員が集中して仕事ができる職場つ
くりを目指しています。「より多く
の人に健康な日々を…」それがアイル
(Eil)の願いです。
そして、今後も、Ecology: 環境に優
しく、Innovation: 新しいアイデア
から事業を創造し医療に貢献できる、
Laboratory: 企業であり続けます。



板橋中央臨床検査研究所
技術部 技師長
やまさき たつや
山崎 徹也

アイル研究所では、年間120万件
の検体を受託しています。そして、
常に精度の高い検査結果を迅速に
報告することが求められています。
そのために、専門スタッフの育成教
育と最新の機器・検査法の導入をす
すめ、さらなる精度向上と合理化、
そして効率化による省力化を目指
しています。IMSグループ医療施設
の共通の検査室として利用され、信
頼されるためにも、今後も努力を重
ねてまいります。

最新の臨床検査機器で埋め
尽くされた各部屋は、SF映
画に出てくる未来の研究所
を連想しました。また、ここ
で働いている臨床検査技師
の方たちに若い方が多いのに
は驚きました。みなさん、新
しい施設で希望と責任感に
燃えているな、と思いました。



探検隊長から...



株式会社アイル

登録衛生検査所 板橋中央臨床検査研究所
〒174-0051 東京都板橋区小豆沢2-20-10
TEL. 03-3967-6011
http://www.eil.jp/

イムス
ヘルシークッキング



今回の
テーマ

寒い日にうれしい鍋

↓リゾット風雑炊

寒い日にうれしい鍋料理。今回は豆乳トマト鍋をご紹介します。鍋をつつた後は、チーズを使ってリゾット風の雑炊を堪能してください。

寒い日にカラダあつたまる

豆乳トマト鍋

マイルドな豆乳にちょっと酸味のトマトが入って、ちよつと食べたことのない味。ホクホクのカボチャや手羽先も入って、カラダが芯からあつたまります。

エネルギー
329kcal
(1人)

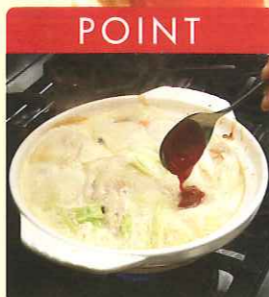
塩分
2.0g
(1人)

下処理

- ◎ 大根・ニンジン・カボチャは皮をむき食べやすい大きさに切りそろえる
- ◎ 長ネギ・キャベツも食べやすい大きさに切る
- ◎ ニラは5センチ位に切る(柔らかい先の部分は、切干大根のあえもの用によけておく)

作り方

- ① 鍋にだし昆布・水・豆乳を入れ火にかける
 - ② 沸騰したら手羽先を入れ、他の具材を火が通りにくいものから順に鍋に入れる
 - ③ 煮えたらトマトケチャップ・味噌で味を調える
 - ④ 最後にニラ・トマトを入れ、少し煮たらOK
- ※途中出てくるアクははいねいにのりぞく



POINT
隠し味にケチャップを入れるのがポイント

●材料(4人分)

- 豆乳……………600cc
- 水……………600cc
- だし昆布……………1枚
- トマトケチャップ……………大さじ1
- 味噌……………大さじ2~3
- 鶏手羽先……………4本
- 大根……………80g
- ニンジン……………70g
- カボチャ……………100g
- 長ネギ……………1/2本
- ニラ……………1/2束
- トマト……………1ヶ
- キャベツ……………150g

つまみにもOKなシンプルレシピ
カンタン切干大根とニラのあえもの

食感が楽しい切干大根のあえものです。彩り鮮やかなピンクペーパーを使いましたが、お好みで七味唐辛子や柚子胡椒で風味を付けてもOKです。

作り方

- ① 切干大根とニラの先の部分をゆでてザルにあげ、冷ます
- ② 冷めたらポン酢醤油とゴマ油で和える
- ③ ピンクペーパーをちらす

●材料(2人分)

- 切干大根……………40g
- ニラ……………少々
- ポン酢醤油……………30cc
- ゴマ油……………大さじ1
- ピンクペーパー……………適宜

塩分
1.2g
(1人)

エネルギー
111kcal
(1人)



豆乳トマト鍋の残りでリゾット風に
カンタン豆乳雑炊

チーズをのせただけでリゾット風にチェンジ！豆乳鍋の残りで、あつという間に調理できます。卵は使いません。耐熱容器に移さず、鍋にフタをして蒸すだけでもOK！スライスチーズが溶ければできあがりです。

作り方

- ① 一通り食べたなら、残った汁にご飯を入れ、少し煮る
- ② 塩で味を調え、スープと共に耐熱容器に移す
- ③ スライスチーズをのせてオーブントースターで焼き色をつける
- ④ できあがったら刻んだアサツキをのせて完成

エネルギー
144kcal
(1人)

塩分
0.7g
(1人)

●材料(2人分)

- ご飯……………茶わん1杯
- スライスチーズ……………1枚
- 塩……………適宜
- アサツキ……………少々



グラン・パ
★ご好評によりサービス延長！
厳選ブランド肉の盛り合わせ

通常価格6,000円がご予約にて半額3,000円に！



ナチュラルイタリアン食堂
グラン・パ
■中野新井本店 ■中野サンモール店
■中野北口店 ■日本橋室町店
■東高円寺駅前店

http://www.japanfoodprofessional.com/

協力：ナチュラル・イタリアン食堂「グラン・パ」
(日本フードプロフェッショナル株式会社 TEL.03-6913-1588)

特集

「ゼロ」に焦点

各飲料・食品業界で「ゼロ」戦争が起きています！

近ごろ、コンビニやスーパーで、パッケージに「0」「ZERO」「ゼロ」などをうたった飲料や食品が多いことにお気づきでしょうか。「糖質ゼロ」「糖類ゼロ」「カロリーゼロ」「脂肪ゼロ」「アルコールゼロ」「保存料ゼロ」など、「ゼロ」のオンパレードです。

メタボ対策やダイエット、健康志向から、飲料や食品の「糖類」「脂肪」「カロリー」を気にする人々が増え、これらの「ゼロ」商品の発売が相次いでいるのです。

ところで、「糖類ゼロ」表示の缶コーヒーを飲んで、「なんで甘いのか?」と思った方はいませんか?

「糖質ゼロ」と「糖類ゼロ」はどう違う?

その前に、まず「糖質ゼロ」と「糖類ゼロ」の違いを理解しましょう。「糖質」とは、糖類・甘味料・でんぷん等の多糖類や糖アルコールなどの総称です。「糖類」は果糖などの単糖類と、砂糖などの二糖類のみなので、オリゴ糖やその他の甘味料を入れて甘くしても「糖類ゼロ」と表示できます。だから「糖類ゼロ」の缶コーヒーが甘かったりするのです。

「糖質ゼロ」の開発の方が「糖類ゼロ」より難しいというのもうなずけます。

もうひとつ、「糖質ゼロ」「糖類ゼロ」と表示されていても「糖質」「糖類」がまったく入っていないというわけ

ではありません。

栄養表示基準によ

ると、100mLあたり

の「糖質」「糖類」が0.5グラム未満であれば「糖質ゼロ」「糖類ゼロ」という表示が可能です。つまり、まったくゼロというわけではないんです。

さらに、「糖質ゼロ」とうたっている「カロリーゼロ」とは限りません。

発泡酒のカロリーは、主に糖質由来のものと、アルコール由来のがあります。お酒ならば当然アルコールが入っているわけで、「糖質ゼロ」の製品でも、350mL缶で67〜84キロカロリーあります。ただ、通常のビールが150キロカロリー程度(350mL缶)なので、かなりカロリーカットされています。ちなみに100mLあたり、5キロカロリー未満であれば「カロリーゼロ」、20キロカロリー以下であれば「カロリーオフ」と表示できます。

では、なぜ「ゼロ」でないのに「ゼロ」と表示できるのでしょうか。これは「成分を検出する際の誤差を考慮したため」(厚生労働省)で、国際基準も同じ考えに基づいています。「1リットルがぶ飲みして49キロカロリーになっても、成人の1日の摂取量2,500キロカロリーと比べ問題にならない」(同)という考え方です。

発泡酒の「糖質ゼロ」戦争から火が付いて…

発泡酒の缶に「糖質ゼロ」という表示が増えました。2007年3月に「糖質ゼロ」をうたうアサヒビールの「スタイルフリー」が発売され、その後、キリンや、サントリーも追随しました。

この流れは新ジャンル(第三のビール)にも波及し、オリオンビールから「糖質ゼロ」の「ゼロライフ」が発売されました。

また、「アルコールゼロ」(アルコール0.00%)をうたう「ノンアルコール・ビールテイスト飲料」も熱い市場となっています。

以前はアルコール1%未満のビールテイスト飲料を「ノンアルコール・ビール」と呼んでいました。アルコール1%未満といっても、わずかにアルコール分を有しているため、子どもや、アルコールに弱い人が飲むと酔い、自動車の運転や薬の作用に影響を与える場合があります。

また、2003年の道路交通法改正により、飲酒運転への罰則が強化されたため、アルコールがまったく入っていないビールテイスト飲料の需要が高まったのです。こうした背景のもと、2009年4月、キリンビールから世界で初めてアルコール0.00%を実現した「キリンフリー」が発売されると、「アルコールゼロ」戦争が勃発。各ビールメーカーから相次いで「アルコールゼロ」のビールテイスト飲料が発売されています。

炭酸飲料では「カロリーゼロ」戦争、缶コーヒーでは「糖類ゼロ」戦争、乳製品では「脂肪ゼロ」戦争が始まっています。こうした流れはゼリー製品やガム、栄養ドリンクにまで波及しています。

この流れは今後も続きそうです。

ZERO's BOOKS



糖質制限・糖質ゼロのレシピ集

◎糖質ゼロ研究会(編集)
◎釜池 豊秋(監修)

味気なく、満腹感が得られない。面倒なカロリー計算をしなくてもいいのに効果が出ない。そんな今までの糖類制限食、ダイエットの常識をくつがえすレシピを紹介。肉や魚がたっぷりの豪華な料理を食べなくても、糖尿病やダイエットに劇的な効果を可能にする秘訣が「糖質ゼロ」です。実は、糖尿病やダイエットの食事では、カロリー量よりも糖質量こそが「問題」。本書ではその理論的背景を解説しながら、美味しくボリュームたっぷりのメニューを掲載している。

¥1,575/128ページ
実業之日本社(2009/9/18)
ISBN-13: 978-4408452166



ゼロ、ハチ、ゼロ、ナナ。

◎辻村 深月(著)

「30歳」という岐路の年齢に立つ、かつて幼馴染だった二人の女性。都会でフリーライターとして活躍しながら幸せな結婚生活を手に入れたみずほと、地元企業で契約社員として勤め、両親と暮らす未婚のOLチエミ。少しずつ隔たってきた互いの人生が、重なることはもうないと思っていた。あの「殺人事件」が起こるまでは…。辻村深月が29歳の「いま」だからこそ描く、感動の長編書き下ろし作品。

¥1,680/387ページ
講談社(2009/9/15)
ISBN-13: 978-4062157612



知識ゼロからのコーヒー入門

◎河野 雅信(著)

選び方と淹れ方で、コーヒーの香りと味わいがこんなに違う。豆の産地、焙煎法、挽き方、抽出、おすすめアレンジ、スイーツレシピまで、生活に潤いをもたらす一杯を追求。主にドリップ式、サイフォン、コーヒーメーカーに分けて紹介。

¥1,365/159ページ
幻冬舎(2009/8)
ISBN-13: 978-4344901650

※書籍の紹介であり、書籍の内容をおすすめするものではありません。
※書籍のお問い合わせはお近くの書店、もしくは出版社にお尋ねください。

ZERO's QUESTION ◎ゼロの疑問

「糖質ゼロ」とは?
糖質とは、糖類、甘味料、でんぷん等の多糖類や糖アルコールなどの総称。食品成分からたんぱく質、脂質、食物繊維、灰分、水分を除いた残りの栄養成分のこと。飲料の場合、100mLあたりの糖質が0.5g未満であれば「糖質ゼロ」と表示できる。「糖類ゼロ」より規準がきびしい。

「糖類ゼロ」とは?
糖類とは、果糖などの単糖類と、砂糖などの二糖類のみ。飲料の場合、100mLあたりの糖類が0.5g未満であれば「糖類ゼロ」と表示できる。オリゴ糖やその他の甘味料を入れて甘くしても「糖類ゼロ」と表示できる点に注意。「無糖」「ノンシュガー」「シュガーレス」も同じ意味。

「低糖」とは?
砂糖や果糖、乳糖といった糖類が食品100g(飲料なら100mL)あたり、5g(飲料の場合2.5g)以下なら「低糖」と表示できる。「糖分ひかえめ」「糖分ダイエット」も同じ意味。

「カロリーゼロ」とは?
食品100g(飲料なら100mL)あたり、5キロカロリー未満であれば「カロリーゼロ」と表示することができる。「ノンカロリー」も同じ意味。

「カロリーオフ」とは?
食品100g(飲料なら100mL)あたり、40キロカロリー(飲料なら20キロカロリー)以下なら「カロリーオフ」と表示することができる。「低カロリー」も同じ意味。

「脂肪ゼロ」とは?
脂質が食品100g(飲料なら100mL)に0.5g未満であれば「脂肪ゼロ」と表示できる。

「低脂肪」とは?
脂質が食品100g(飲料なら100mL)に3g(飲料なら1.5g)以下なら「低脂肪」と表示できる。なお、低脂肪牛乳とは、成分調整牛乳であって、乳脂肪分を除去したもののうち、無脂肪乳以外のものをいう。

「アルコールゼロ」とは?
アルコール0.00%。2003年の道路交通法改正により、飲酒運転への罰則が強化されたためアルコールがまったく入っていないビールテイスト飲料(ビール風味の発泡飲料)の需要が高まった。

「ノンアルコール」とは?
従来からの表記で、アルコールが1%未満のものをいう。わずかにアルコール分を有しているため、子どもや、アルコールに弱い人が飲むと酔い、自動車の運転や薬の作用に影響を与える場合がある。

「保存料ゼロ」とは?
PH調整剤は微生物の繁殖を抑える添加物で、保存料ではないが、保存目的で使われる。PH調整剤は保存料の約10倍の量が必要。少量で済む保存料を使わずPH調整剤をたくさん使いつつ、「保存料ゼロ」とする商品もある。



ゼロの焦点

2009年11月14日(土)
全国東宝系ロードショー
http://zero-focus.jp/

松本清張 生誕100年、アカデミー賞に輝く3人の女優が共演「砂の器」「点と線」そして……松本清張生誕100年、至高のミステリーが映画化! 犯人当て・動機・推理・衝撃の結末……推理小説の醍醐味がすべて詰め込まれた日本文学史上最高の傑作。この秋登場! 広末涼子(「おくりびと」'09年アカデミー賞外国語最優秀作品賞)・中谷美紀(「嫌われ松子の一生」'07年日本アカデミー賞最優秀主演女優賞)・木村多江(「ぐるりのこと。」'09年日本アカデミー賞最優秀主演女優賞)ら、今もって輝いている3人の女優が共演。さらに西島秀俊、鹿賀丈史、杉本哲太郎豪華俳優陣が脇を固め、人間ドラマの名手・犬童一心監督がメガホンをとる。
【STORY】結婚式から7日後。仕事の引継ぎのため、以前の勤務地である金沢に戻った夫・鶴原憲一は、そのまま帰ってこなかった。憲一の足跡をたどって北陸・金沢へと旅立った慎子(広末涼子)は、憲一のかつての得意先・室田耐火煉瓦会社で、社長夫人の室田佐知子(中谷美紀)と受付嬢の田沼久子(木村多江)という、ふたりの女に出会った。3人の女の運命が、事件がもたらした複雑に絡み合っていく。一方、憲一の失踪の謎を解いていくと、連続殺人事件が起る。一連の事件の被害者はすべて憲一に関わりのある人間だった。夫の失踪の理由とは? 連続殺人事件の犯人の正体は? その目的とは? すべての謎が明らかになるとき、衝撃の真相が待っている。
©2009「ゼロの焦点」製作委員会



2009年12月12日(土)
全国ロードショー
http://ultra-legend.com

“ウルトラマンゼロ”新登場!

元首相の小泉純一郎氏が“ウルトラマンキング”の声優として出演するという事で注目を浴びている劇場版最新作「大怪獣バトル ウルトラ銀河伝説」。この映画には新キャラクターとして“ウルトラセブン”の息子“ウルトラマンゼロ”が登場する。父親ゆずりの構えから発射する必殺光線“ワイドゼロショット”を得意技とし、頭部には父の“アイスラッガー”の1本を超える2本の“ゼロスラッガー”。ウルトラ戦士としてより強い心と技を磨くため、過酷な修行に励む日々だ。……
【STORY】地球から遠く離れた「M78星雲・光の国」に緊急事態発生! 数万年の間、ウルトラマンキングの手で宇宙の牢獄に閉じ込められていた「ウルトラマンベリアル」が脱獄した。はるか昔、ウルトラ一族でありながら、暗黒の力にとらわれて反乱を起こした、宇宙の破壊者だ。100体の怪獣を操ることができ“キガ・ノルナイザー”を武器に、破壊の限りをつくすベリアル。次々と倒れゆくウルトラ戦士たち。光の国は間に包まれ、全宇宙に危機が迫る! 満身創痍のウルトラマンベリアルは、怪獣コマラを従えた「怪獣使い」レイとともに、光の国奪還のため立ち上がるが……。はたして、最強悪魔の敵・ウルトラマンベリアルを倒すことができるのか!
監督:坂本浩一 配給:ワーナー・ブラザー映画
©2009「大怪獣バトル ウルトラ銀河伝説」製作委員会



「脂肪ゼロ」の4連タイプ・ソフトヨーグルト

明治ブルガリアヨーグルト脂肪0 アロエ

◎明治乳業
発売日:2009年3月17日 80g×4
※姉妹品にフルーツミックス、ベリーミックスあり。
なめらかな口当たりでマイルドな酸味の無脂肪ヨーグルトベースに、人気の高いアロエの葉肉をプラス。



「明治ブルガリアヨーグルト」に「脂肪ゼロ」タイプが登場

明治ブルガリアヨーグルト LB81 脂肪0

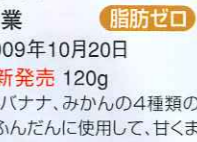
◎明治乳業
発売日:2009年6月22日 450g
「まろやかな発酵」により、まろやかな風味と、なめらかな口当たり。



無脂肪とは思えない、なめらかなおいしいコクのあるヨーグルト

脂肪0ヨーグルト 熟フルーツミックス

◎森永乳業
発売日:2009年10月20日
期間限定新発売 120g
白桃、黄桃、バナナ、みかんの4種類のフルーツをふんだんに使用して、甘くまろやかな香りと果実の食感。
※商品のお問い合わせは各メーカーにお問い合わせください。
※このコーナーは商品の紹介であり、おすすめしているわけではありません。



★読者プレゼント: 詳細はプレゼントコーナー参照



糖質ゼロ

あっさりとした優しい癒し系の梅酒
本家松浦酒造
糖質ゼロの梅酒
◎本家松浦酒造販売(徳島県)
発売日:2008年11月
(300mL:2009年3月17日)
720mLびん、300mLびん
糖類等を一切使用せず、非必須アミノ酸と天然甘味料で、低カロリーとさっぱりした甘みを実現。

●日本酒・梅酒



●コーヒー飲料

糖類ゼロ

おいしさ糖類ゼロを両立したWONDAの自信作
★読者プレゼント
ワンダ
ゼロマックス
◎アサヒ飲料
発売日:2009年9月1日
リニューアル 185g缶
コーヒーの抽出方法、乳原料の配合に改良を加えてコクとまろやかさを強化。



糖類ゼロ

香ばしく力強い味わいを実現
ファイア
カフェゼロ
◎キリンビバレッジ
発売日:2009年10月6日
新発売 185g缶
DEEP Body製法を採用することでコーヒー本来の力強い味わいを実現したミルク入り缶コーヒー。



カロリーゼロ

つるんとした食感とナタデココ
&果汁入りゼリー
ゼロカロリーゼリー
グレープフルーツ味
◎たらみ
発売日:2009年期間限定 155g
※姉妹品にバニラ味、みかん味、ぶどう味、りんご味、グレープフルーツ味(期間限定)あり。
グレープフルーツの爽やかな酸っぱくスッキリとした香りや後味のするゼリー。



カロリーゼロ 脂質ゼロ

ぶるぶるとした食感の果汁入りダブルゼロ・ゼリー
フルーツのゼロゼリー
ナタデココ入り アセロラ味
◎たらみ
発売日:2009年期間限定(コンビニ限定) 195g
※姉妹品にバニラ味、みかん味、ぶどう味、グレープフルーツ味、もも味、りんご味(期間限定)あり。
アセロラのほんのり甘酸っぱく華やかな香りのするゼリー。



カロリーゼロ

フルーツ風味と甘味が味わえ、さらにダイスカットゼリー入りで食感も楽しいゼリー。
ゼリーdeゼロ ピーチ風味
◎マルハニチロ食品
発売日:2009年9月新発売 190g
※姉妹品にマンゴー風味、マスカット風味、いちご風味、ブルーベリー風味、ピンクグレープフルーツ風味、マンゴー味(ナタデココ入り)、マスカット味(ナタデココ入り)、いちご風味(ナタデココ入り)、ブルーベリー風味(ナタデココ入り)、メロン味(ナタデココ入り)あり。
1食あたり脂肪燃焼補助成分「L-カルニチン150mg」を配合。



カロリーゼロ 脂肪ゼロ 砂糖ゼロ

さわやかな白桃風味とマスカット風味の2種類の味わい
トリプルゼロ こんにやくゼリー
白桃、マスカット
◎森永乳業
発売日:2009年5月19日 150g
こんにやく粉を使用したぷるぷるとした食感、食べごたえがありつつカロリーはゼロ。

●ソフトドリンク

カロリーゼロ

「ほっとレモン」の甘酸っぱい味わいが、カロリーゼロで楽しめる果汁飲料
ほっとレモン カロリーゼロ
◎カルピス
発売日:2009年10月19日
新発売 350mLペットボトル
カロリーを気にせず、おいしくビタミンCが補給可能。



●ゼリー

カロリーゼロ 脂肪ゼロ 砂糖ゼロ

さわやかな白桃風味とマスカット風味の2種類の味わい
トリプルゼロ こんにやくゼリー
白桃、マスカット
◎森永乳業
発売日:2009年5月19日 150g
こんにやく粉を使用したぷるぷるとした食感、食べごたえがありつつカロリーはゼロ。



カロリーゼロ

スキッとクレのある美味しさ
青りんご味。乳酸菌1000億個配合
寒天ダイエットゼリー
カロリーゼロ 青りんご味
◎清水食品株式会社
発売日:2009年12月3日新商品 180g
※姉妹品にピーチ味、オレンジ味、ぶどう味、グレープフルーツ味、もも味、りんご味(期間限定)あり。
女性に向けたカロリーゼロ&寒天で働く女性のキレイをサポート。



●ノンアルコール・ビールテイスト飲料

アルコールゼロ

飲みごたえとスッキリした爽快な味わい
ポイントゼロ
◎アサヒビール
発売日:2009年9月1日新発売
350mL缶、スタイニーびん
酸化防止剤無添加。満足感のある飲みごたえ。



アルコールゼロ

爽やかな香りと泡へのこだわり
ファインゼロ
◎サントリー
発売日:2009年9月29日新発売
350mL缶、小びん
麦芽を約1.3倍使用することで、飲みごたえのあるビールテイストを実現。



糖類ゼロ

アルコール8%で飲みごたえのある力強い味わい
ストロングゼロ
ダブルレモン
◎サントリー
発売日:2009年2月3日
350mL缶、500mL缶
-196℃でレモンを瞬間凍結、香味成分が凝縮されたレモン浸漬酒にレモン果汁を加えたチューハイ。



カロリーゼロ

すっきりした後味と飲みごたえのある味わい
ペプシネックス
◎サントリー食品
発売日:2009年3月24日リニューアル
500mLペットボトル、各種ゼロカロリーでおいしいコーラ。



カロリーゼロ

果実感やすっきりとした飲み心地で爽快な後味
C.C.レモンゼロ
◎サントリー食品
発売日:2009年8月8日
500mLペットボトル
「C.C.レモン」の特長であるレモン70個分のビタミンCに加え、カロリーゼロを両立させた健康炭酸飲料。



カロリーゼロ

甘さ控えめですっきりとしたドライな後味とほどよい刺激
カナダドライ
ジンジャーエールゼロ
◎日本コカ・コーラ
発売日:2008年9月22日
500mLペットボトル
ローカロリー・カクテル作りのためのミキサーとしても活躍。



アルコールゼロ

いつでもどこでも飲める!
キリンフリー
◎キリンビール
発売日:2009年4月8日
350mL缶、小びん
世界初、アルコール0.00%のノンアルコール・ビールテイスト飲料。



アルコールゼロ

一層“スーパークリア”な爽快な味わい
スーパークリア
◎サッポロビール
発売日:2002年10月(2009年9月30日リニューアル)
350mL缶、小びん
低カロリー・低プリン体のノンアルコール・ビールテイスト。



糖類ゼロ

コーラの香味にウォッカをブレンド
コーラショックゼロ
◎キリンビール
発売日:2009年10月21日
新発売 350mL缶、500mL缶
コーラのしっかりしたうまさと高炭酸によるピリッとする刺激。



糖類ゼロ

しっかりとした飲みごたえと、糖類ゼロによるスッキリとした後味
-196℃ ゼロドライ
◎サントリー
発売日:2009年12月8日冬季限定発売 350mL缶、500mL缶
※姉妹品にレモン、グレープフルーツ、紀州ウメ、オレンジあり。-196℃で果汁のみすみずみが生きた、クリア実をまるごと凍結する「瞬間フリーズ製法」によってつくられたチューハイ。



カロリーゼロ

カルピスとグレープの爽快なおいしさを楽しむ
乳性果汁炭酸飲料
カルピスソーダ
グレープゼロカロリー
◎カルピス
発売日:2009年9月7日新発売
500mLペットボトル
※姉妹品にジンジャーあり。
「カルピスソーダ」と、グレープが絶妙にマッチした、華やかな味わい。



カロリーゼロ

赤ぶどう果汁の美味しさを味わえる
果汁入り炭酸飲料
ゼロスパークリング
レッドグレープ
◎サッポロ飲料
発売日:2009年9月7日新発売
410mLペットボトル
「ヘルシー」と「美味しさ」を両立した果汁入り炭酸飲料。



ゼロ商品いろいろ

糖質ゼロ

カロリーオフで味わいアップ
麒麟ZERO
◎キリンビール
発売日:2008年2月20日(2009年3月リニューアル) 350mL缶、500mL缶
発泡酒の中でいちばん低カロリー、もちろん糖質ゼロ。

糖質ゼロ

雑味のないさっぱりとした味
スタイルフリー
◎アサヒ
発売日:2007年3月(2008年5月リニューアル) 250mL缶、350mL缶、500mL缶
麦芽の風味を残しながら、ファインアロマホップの安らげる香りとさっぱりとした後味。



●新ジャンル(第三のビール)

糖質ゼロ

麦芽の旨みとスッキリした味わい
ゼロライフ
◎オリオンビール
発売日:2009年9月8日新発売
350mL缶、500mL缶
ドイツ産アロマホップの心地よい香りとしつかりしたおいしさ。



●チューハイ・カクテル

糖類ゼロ

アセロラの“氷結ストレート果汁”を使用した甘酸っぱい香りと爽やかなおいしさ
氷結ZERO アセロラ
◎キリンビール
発売日:2009年2月350mL缶、500mL缶
※姉妹品にレモン、グレープフルーツあり。
果汁のみすみずみが生きた、クリア実をまるごと凍結する「瞬間フリーズ製法」によってつくられたチューハイ。で爽快な“糖類ゼロ”の「氷結」。



●炭酸飲料

カロリーゼロ 糖類ゼロ 保存料ゼロ

国民的炭酸飲料「三ツ矢サイダー」
126年目の新発売
三ツ矢サイダー オールゼロ
◎アサヒ飲料
発売日:2009年5月26日
1,500mLペットボトル、500mLペットボトル、300mLペットボトル、250mL缶
特長の異なる2つの甘味料をバランスよく使用することで、カロリーゼロでありながら自然な甘さを実現。



カロリーゼロ 糖分ゼロ 保存料ゼロ

コカ・コーラ本来のしっかりした味わいとシャープで力強い炭酸の刺激
コカコーラゼロ
◎日本コカ・コーラ
発売日:2009年2月リニューアル
500mLペットボトル、各種コカ・コーラの味と糖分ゼロの両立を実現。



爽やかなレモンフレーバーと香りを強化

ファンタ ゼロ レモン
◎日本コカ・コーラ 発売日:2009年3月
1.5Lペットボトル、500mLペットボトル、350mL缶
※姉妹品に、ファンタゼロサイダー、ファンタゼログレープあり。
合成着色料不使用・純水使用。



カロリーゼロ

脳のサプリメントクイズ

問題

酉の市とは、何時から始まって何時に終わるのでしょうか？
今年の11月12日、浅草酉の市で、次の4つから選んでください。

- ① 12日の午前0時から24時まで
- ② 12日の日の出から13日の日の出まで
- ③ 12日の日の出から24時まで
- ④ 11日の日没から12日の日没まで

酉の市は、毎年11月の「酉の日」に行われる、鶯(おどり)神社の祭礼のことで、古くは「酉の祭(とりのまち)」、今では「お酉様」とも呼ばれています。「酉の日」は、日にちに十干(じっかん)十二支(じゅうにし)を当てて定める日付け法で、「酉」に当たる日のことをいいます。12日おきに巡ってくるため、11月は30日間なので、酉の日が2回の年と3回の年があります。最初にめぐってくる酉の市を「一の酉」「初酉」と言い、2回目を「二の酉」、3回目を「三の酉」と呼びます。「三の酉」まである年は火事が多いとの俗説があります。今年の酉の市は12日(木)と24日(火)で、今年も来年も「三の酉」はありません。酉の市では、宝船、大判小判、招き猫など商売繁盛にちなんだ縁起物を飾った熊手を売る出店が並び、たいへんな賑わいを見せます。熊手は、鶯が獲物をわしづかみすることになぞらえたもので、福徳を「鶯づかみ」という意味が込められているそうです。



酉の市



※答えは11ページにあります。

PRESENT

プレゼントコーナー

おいしさと糖類ゼロを両立
ワンダ ゼロマックス
30本入り 5名さま

ブレンドタイプの缶コーヒーの味わいと糖類ゼロを両立した、おいしさで選ばれている糖類ゼロの缶コーヒーです。味わい深いコーヒーとミルクのコク、すっきりとした甘さが特長です。



◎提供:アサヒ飲料
Asahi SOFT DRINKS

- なめらかな口当たりとコクが特長の高級豆「マンデリン」を中心に、新豆のみを使用。
- 中煎りから深煎りまでのローストをバランスよく配合したオリジナルロースト。
- 独自技術「抗酸化高低温二段抽出」を採用。抽出工程で、はじめに高温で蒸らし、しっかりしたコクと良質な香りを抽出。続いて低温でじっくりドリップすることで、雑味・渋味のないクリアなコーヒーを抽出した。
- 牛乳を中心に3種類の乳原料の最適なバランスを追求し、これまで以上のコクとまろやかさを実現。

応募方法/ 官製ハガキに希望の商品名と、郵便番号・住所・氏名・年齢・性別・電話番号を明記のうえ、ご投函ください。本誌の記事に対するご感想などをお聞かせいただければ今後の企画編集に役立てたいと思います。Eメールでの応募も可能です。

応募締切/ 2009年12月15日(当日消印有効)
宛 先/ 〒100-0005 千代田区丸の内1-6-2
新丸の内センタービルディング11F
(株)アイセルネットワークス
『マイ・ホスピタル編集部』プレゼント係
Eメールの場合は: myhospital@i-cell.co.jp
発 表/ 厳正な抽選の上、当選者を決定します。発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。
商品の発送は12月下旬を予定しています。

※ご記入いただきました個人情報は、商品をお届けするため、またお届けに必要な情報の確認等のために利用し、その他の目的では利用いたしません。はがき及びデータは抽選に選れた方のみは抽選後ただちに断裁・消去し、当選された方のみは6カ月を越えて保有することはありません。

マイ・ホスピタル VOL.21/'09/11月号

発行日 2009年11月1日
発行所 株式会社アイセルネットワークス
マイ・ホスピタル編集部
〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-6-2
新丸の内センタービルディング11F
発行人 竹内 哲雄
編集人 最知 浩一
編集長 中沢 武之
編集スタッフ 藤田 潤子、郡司 珠子、渡辺 真紀
ステープンナイト、佐藤 麗、畑田 理恵

コピーライター 野村 文男
フォトグラファー 渡辺 春平
アートディレクター 山田 博司
協力 IMSグループ本部事務局
印刷 株式会社ブリックス
Printed in JAPAN
●お問い合わせ先
マイ・ホスピタル編集部
Tel.: 03-5220-5400 Fax.: 03-5220-3930
E-mail: myhospital@i-cell.co.jp

次号

VOL.22/'10/1月号

「マイ・ホスピタル」

第22号は2009年12月下旬発行予定です。

カルテや退院時要約のデータをコンピュータ入力

三愛会総合病院には、入院カルテ等を管理する「診療情報管理室」があり、私を含めて「診療情報管理士」が2名在籍しています(当院の同資格保持者は計4名)。

私の仕事はカルテそのものの管理と、そのデータをコンピュータに入力し、管理すること、カルテ開示に対応すること、そして、担当医が作った患者さまの「退院時要約」をコンピュータに入力することです。

退院時要約(退院時サマリー)とは、入院した患者さまの経過のまとめのことで、患者さまがなぜ入院し、どんな症状があって、どんな治療をして、どういう経過をたどったかをおおまかにまとめた書類のことです。

カルテや退院時要約は個人情報そのものですから慎重に扱わなければなりません。当院の診療情報管理室のコンピュータは、外部のネットワークと繋がらず、コンピュータウイルスの感染やデータの漏洩などを防いでいます。



これはすべてカルテで、このような棚がいくつもあります。

「診療情報管理士」の存在自体を知りませんでした

私は専門学校では「医療秘書コース」でしたが、1年生の時の授業で診療情報管理士という資格を初めて知り、「これは自分に合っている職業なのでは?」と思ってコースを変更、秋に編入試験を受けて合格し、翌年の春から通信教育を受けました。当病院には医療事務として就職しましたが、1年後に診療情報管理士の資格を得て、診療情報管理室に配属されました。

通常、診療情報管理士の認定試験を受けるためには2年間(基礎課程24単位、専門課程24単位)の通信教育が必要です。通信教育といっても、1年に2回のスクーリング(3日間×2=計6日間)と、期末試験を受ける必要があります(看護師や薬剤師の方は基礎課程が免除されます)。

また、スクーリングのほかに、ICDコーディングの勉強会なども受講します。

コーディングとは、カルテに記載されている病名などを世界保健機構(WHO)の定める国際疾病分類(ICD)にしたがい、コード(符号)化する仕事です。厚生労働省が、国際疾病分類ICD-10のコードに準拠する方針を明確にしたため、診療情報管理士の業務はますます重要性が高まっていると思います。



診療情報管理士の認定証



★岩城 あゆみ・パーソナルデータ

- 誕生日: 昭和59年8月10日(しし座)
- 趣味: 映画鑑賞、旅行(国内・海外)、読書
- 苦手なこと: スポーツ全般
- 好きな作家: 宮部みゆき、東野圭吾
- 好きな映画: フォレスト・ガンプ、オーストラリア
- 好きな旅行先: オーストラリア、ハワイ、京都
- ひとこと: 診療情報管理士はまだあまり知られていない資格だと思いますが、これを機に覚えてください(笑)。彼氏も募集中です!

医療法人 三愛会 三愛会総合病院
〒341-0003 埼玉県三郷市彦成3-7-17 TEL.048-958-3111
http://www.ims.gr.jp/sanaikai/

オシゴト いろいろ

FILE No.2



診療情報管理士

カルテは大切な個人情報、
慎重な管理を心がけています。



このコンピュータでデータを管理しています。

三愛会総合病院
診療情報管理室
診療情報管理士 岩城 あゆみ

診療情報管理士とは?
四病院団体協議会〔(社)日本病院会、(社)全日本病院協会、(社)日本医療法人協会、(社)日本精神科病院協会]および(財)医療研修推進財団が認定。ライブラリーとしての診療録を高い精度で機能させ、そこに含まれるデータや情報を加工、分析、編集し活用することにより医療の安全管理、質の向上および病院の経営管理に寄与する。厚生労働省が、疾病分類について国際疾病分類ICD-10のコードに準拠する方針を明確にしたことにより、診療情報管理士の業務はますます重要性を増した。平成12年4月の診療報酬改定で、診療録管理体制加算が新たに設けられたため、全国の病院に診療録管理の重要性が目目された。

●資格認定(登録)
診療情報管理士通信教育全課程修了者、または、診療情報管理士受験認定指定校で指定単位を修得した卒業生は、診療情報管理士認定試験(年1回)を受験することができる。合格者は「診療情報管理士」として登録。

●通信教育
基礎課程1年間(24単位)、専門課程1年間(24単位)の修得が必要。レポートの作成とスクーリング(面接授業)、各期末試験が課せられる。

●通信教育受講資格
一般の受講資格(基礎課程から受講):原則として2年以上の短期大学または専門学校卒業以上の学歴を有する者。ただし、現在、病院に勤務している者は、当分の間、高卒者でもよい(一部病院勤務者でない者は病院実習を必要とする場合がある)。専門課程への編入資格:医師、看護師(准看護師を除く)、薬剤師(平成19年7月以降の入学生)は、申請により基礎分野の試験が免除。

●通信教育受講料
2年間 200,000円(専門課程編入は100,000円)