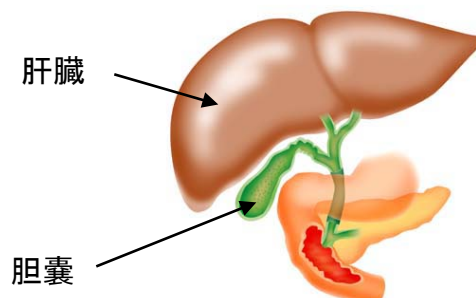




腹腔鏡下胆嚢摘出術を中心に

良性胆嚢疾患(胆石症、胆嚢ポリープ等)に対する、腹腔鏡下胆嚢摘出術を中心に解説します。



● 胆嚢の役割 :

肝臓で分泌された胆汁を貯めて濃縮し、食事などの刺激で収縮し、貯めた胆汁を胆管経由で十二指腸に排泄する。胆汁排泄により、脂肪の消化吸収を助け、赤血球の老廃物であるビリルビンの排泄とも関わっている。

● 胆石症 :

何等かの原因で胆嚢内で胆汁が結晶化し結石となった病気。一般成人 5~10%が胆石を保有するとされますが、その約 50%は無症状に経過します。症状は鈍痛のみの場合も少なくありませんが、脂肪食や暴飲暴食等が引き金となって、激しい発作性上腹部痛(しばしば右肩から右背部に放散し、時に悪心嘔吐を伴う)を来します。急性胆嚢炎や急性膵炎となり重篤化することもあります。

● 胆嚢ポリープ :

腹部超音波検査がポピュラーとなり、診断される方が結構おられます。症状は典型的には無症状に経過します。ほとんどは良性のコレステロールポリープで、大きさが 10mm以下で、多発、桑実状、有茎性が特徴で経過観察が基本です。

10mm 以上で単発のものや、急速に大きくなるものは悪性化の可能性もあり、精査と治療が必要です。

● 胆石症の治療 :

経口胆石溶解療法や、胆石破碎療法(ESWL)は効果不十分で再発が多いことから、当院では腹腔鏡下胆嚢摘出術を主として施行しております。

● 腹腔鏡下胆嚢摘出術 :

方法は腹腔を炭酸ガスで膨らませながら、直径 5~10mm の小さな穴を数ヶ所あけ、内視鏡カメラと特殊な手術器具を用いてモニター画面を見ながら行います。胆石症と胆嚢ポリープの方の治療法として、原則的に全ての方に第一選択としておりますが、過去の腹部手術や、急性炎症による癒着が強固の場合は開腹手術に変更(3.6~8%)となることがあります。



● 腹腔鏡下胆嚢摘出術の優れている点 :

1. 手術による傷が極めて小さく、開腹手術より術後の疼痛がかなり軽減し、翌日から楽に歩行、食事やシャワーも可能となる。 2. 術後3~5日で退院可能で、社会復帰が早い。 3. 時間の経過により、手術創がほとんどわかりにくくなり、美容効果が高い。 4. 手術による内臓の癒着が少ないので、将来の再手術が容易となる。



● 胆嚢摘出術の影響 :

術後数ヶ月から半年ぐらい、脂肪分の多い食事でも下痢しやすくなる方がおられるようですが、月日の経過とともに軽快されるようです。

単孔式腹腔鏡下(鏡視下)手術

へそに接した、長さ2~3 cmの切開創(きず)1ヶ所だけで、腹腔鏡下(鏡視下)手術を行う術式です。

対象疾患:

鼠径ヘルニア(大腿ヘルニア、閉鎖孔ヘルニアを含む)、胆石症、虫垂炎、など。



下の左の写真 A は、へそに切開創が重なるように手術を行った患者様の創部を撮らせていただいたものです。手術の細かい内容や患者様の体質・体型にもよりますが、極めて目立ちにくい癒痕(きずあと)で手術を行うことが可能です。以前行っていた、へそのすぐ下に切開をおく術式(上右の写真 B)よりも更に目立たない癒痕(きずあと)となっています。



A



B

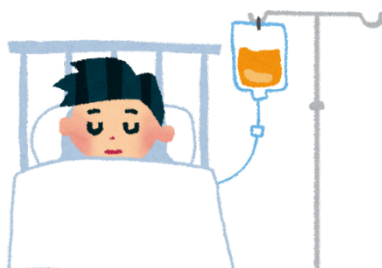
この術式の主な利点は、①創が小さく、美容的に優れている、②術後の疼痛が軽い場合が多い、ことです。ただし、病状によっては単孔式で行わない方が良い場合もあります。詳しくは、担当医に遠慮なくご質問ください。



外科の紹介

巽病院外科は、2014年1月から、大山、高井の2人常勤医体制となり、地域の患者様の要望に応えるべく、日々業務に従事しております。両医師とも消化器外科の専門医で、消化管の悪性疾患(胃癌、大腸癌)を初め、胆石症、虫垂炎、痔核、鼠径ヘルニアなどの疾患に対応しております。

当院にかかれた悪性疾患(胃癌、大腸癌など)の方の進行度によって、ガイドラインに基づき抗癌剤投与も行います。



おわりに・・・

巽病院外科では、患者様が必要とする治療を、できるだけ身体への負担を少なく、安全にしかも迅速に患者様へ提供することを、最優先に考えています。また、その治療がなぜ必要かを、わかりやすく丁寧に患者様にお伝えすることを最重視して日々の診療に当たっています。わからない点などがあれば、いつでもご遠慮なくお尋ねください。



大山 司 医師



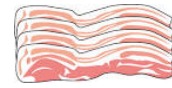
高井 惣一郎 医師





減塩レシピ②

豚と白菜の重ね蒸し（2人分）



エネルギー：367kcal



塩分：0.4g（各1人分）

【材料】

豚バラ（4～5cmに切る）	150g
白菜（ざく切りにする）	1/4個
椎茸（4～6つ割りにする）	6枚
塩	小さじ1/8
生姜（千切りにする）	1かけ
酒	大さじ1
ごま油	適量
すだち	適量



あったか鍋でも、しっかり
血圧管理！

【作り方】

- ① 豚肉に塩をふり、ぴったりラップで包み、20分程おく。
- ② 鍋（フライパンでも可）に白菜と①を交互に重ね、椎茸を置いて生姜を散らし、酒をふって蓋をする。
- ③ 中火で白菜がしんなりするまで加熱し、仕上げにごま油をまわしかける。すだちをたっぷりかけて、お召し上がり下さい！

異病院 栄養科

INFORMATION

ご案内

*たのしい介護教室（事前申し込み不要です）

テーマ：介護保険制度改正について

日時：3月24日（土）午後2：00～3：00

場所：異病院介護老人保健施設 5階



*ヘルスプロモーション（事前申し込み不要です）

テーマ：歩き方と膝痛

日時：4月18日（土）午後3：00～4：00

場所：異病院介護老人保健施設 5階

