

シリーズ②



東陽病院
内科医師
宇野 史洋

謹賀新年。本年もよろしくお願い申しあげます。お正月といえば食べ過ぎ、飲み過ぎがつきもの。次に、胸やけ、腹いたが待ちかまえています。今回はそういう場合によく行う胃カメラと超音波検査のお話です。

胃カメラは、太さ約8mm長さ約50cmで先端にカメラがついた細長い装置です。苦しくて辛い検査と思っている方が多いようですが、最近は機械も進歩して細くなり、5分程度で終了する手軽な検査になりました。

バリウム(胃造影レントゲン検査)の方が楽と考えられるがちですが、これは影絵の一種ですから粘膜の色調の変化などはわかりません。また、ガンかどうかは組織を一部とて顕微鏡で調べなくてはならないのですが、これは胃カメラでしかできません。組織は痛みなく採取できますので、ご安心を。

胃カメラが辛いのは、のどが押されてゲートとなるからです。気の持ち方ひとつで案外楽になります。

恐怖の胃カメラ? 極楽の超音波?!

受けられます。緊張してからだ中に力が入っていると、それだけでも気分が悪くなる人がいます。要は、とにかく力を抜いてリラックスする事なのです。胃カメラは痛くありません。のどを通過するとき少し辛いですが、飲み込むようにして通つてしまえば後は我慢できます。私たちが患者さんによく話す注意は、目を開けていることと、つばを飲み込まずに口の外に流すことの2点です。目をつぶると夢中になつてパニックになることがあり、またつばがのどにたまるとき管に入りむせるからです。この2点に

量がとても多いので、やはり年に1回くらいは受診されることをお勧めします。

どうですか。あなたも一度受診してみませんか?少しでも具合がよくないう時は、そのままにせききちんと検査を受けて、健康な生活を送っていただきたいと思います。

※この欄の内容にご要望がありましら、町役場、または東陽病院(☎ 1335)までご連絡ください。

れる超音波はとても楽な検査です。腹部の場合、胃や腸は少し見えづらいのですが、肝臓・胆嚢・脾臓・脾臓・腎臓・膀胱・子宮・卵巣・前立腺・動脈・静脈・リンパ腺・腹水など、お腹の中のほとんどすべてを観察できます。ゼリーを塗つて探触子(10cmくらいのコテのようなもの)をあてるだけですから、簡単で全く苦痛がなく、からだに無害なので安心な検査です。情報

(10cmくらいのコテのようなもの)をあてるだけですから、簡単で全く苦痛がなく、からだに無害なので安心な検査です。情報

を詰めます。重箱は、上段から「一の重」「二の重」「三の重」と呼ばれています。「一の重」には、新年を祝つてお屠蘇を飲みながら食べる「祝い肴」の数の子や黒豆、田作りなどのほか、お雑煮と一緒に食べる「口取り」のきんとん、かまぼこなどを詰めます。

「二の重」「三の重」には、くわい、やつがしらなどの煮物、鯛や鯷などの焼き物、なますなどの酢の物を中心につめます。

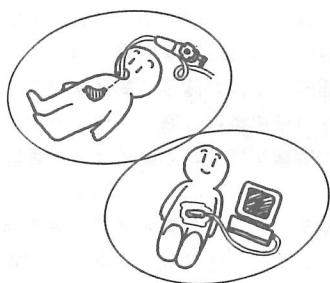
おもちは重なりあつたところにかびがはえやすいものです。これを防ぐには、供えるときに、米粒を5つ、6つもの間に敷いておくと、通気性がよくなつて効果的です。

鏡もちは、重なりあつたところにかびがはえやすいものです。これを防ぐには、供えるときに、米粒を5つ、6つもの間に敷いておくと、通気性がよくなつて効果的です。

おもちはお正月につきものですが、関西では一個一個を丸めた丸いもちが普通です。関東では、一枚ののしもちを四角に切るのが習慣のようです。

最近は家庭の暖房事情がよく

おもちがカビやすいで、おもちの表面をよくふき取つた後、防止に役立ちます。カラシにも、カビを抑える働きがあります。



暮らしのワントピア⑦

おもちにカビを寄せつけない

お正月に欠かせないのが、おせち料理

とおもち。

おせち料理は、普

通、塗りの重箱に詰

めます。重箱は、上段から「一

の重」「二の重」「三の重」と

呼ばれています。「一の重」に

は、新年を祝つてお屠蘇を飲みながら食べる「祝い肴」の数の

子や黒豆、田作りなどのほか、

お雑煮と一緒に食べる「口取り」

のきんとん、かまぼこなどを詰

めます。

「二の重」「三の重」には、

くわい、やつがしらなどの煮物、

鯛や鯷などの焼き物、なますな

どの酢の物を中心につめます。

お節料理は日持ちがよく、日

本の食生活の知恵と美意識が

結びついた料理です。

おもちはお正月につきもので

すが、関西では一個一個を丸め

た丸いもちが普通です。関東で

は、一枚ののしもちを四角に切

るのが習慣のようです。

最近は家庭の暖房事情がよく

おもちがカビやすいで、おもちの表面をよくふき取つた後、防止に役立ちます。カラシにも、カビを抑える働きがあります。

