



鳥大病院 × 大王製紙



新型大人用 紙おむつの開発

おむつの尿漏れに悩んでいる介護する方、される方に朗報！

本院の次世代高度医療推進センターの

中山 敏副センター長（形成外科長）が、大王製紙株式会社と

尿漏れを防ぐ新型の大人用紙おむつの共同開発に成功しました。

介護が必要な寝たきりの高齢者になると、足の拘縮が進み、従来の紙おむつでは、尿の横漏れがひどくなり、皮膚トラブルや介護負担の原因となっていました。この問題を注視していた中山副センター長が、約4年前から大王製紙と共同で改良に取り組み、放射線部の協力のもと、尿の流れを最新のCTスキャナーを使って動画撮影し、漏れの原因を究明し、改良の結果、このたび製品化に結び付けました。

尿漏れの原因は、陰茎の向きではなく、陰囊部分に原因があり、尿が腹側にたまることによって尿漏れとなることが判明しました。

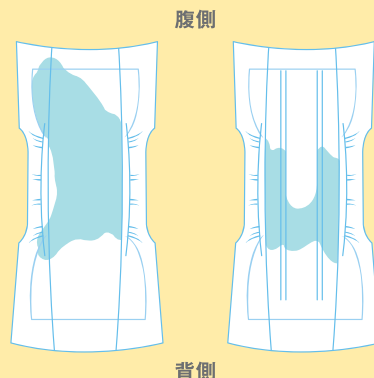
そして右記の3点の改良点により、漏れを防ぐことが可能になりました。この新しい紙おむつは、尿漏れの限界量が従来タイプの144mlから426mlと拡大し、モニター試験では、尿漏れの割合が従来タイプのものより、男性で3分の1、女性では2分の1に抑える効果が実証されており、3月21日から業務用として発売される予定です。この開発によって、使用される方だけでなく、介護する方の精神面、経済面での負担軽減につながればと考えております。

新型紙おむつの改良点

- ① 陰囊部分を包む膨らみをつける
- ② すばやく背後に拡散させる
- ③ スリットの両脇に立体ギャザーを設けて二重にする

従来の紙おむつ

新型紙おむつ

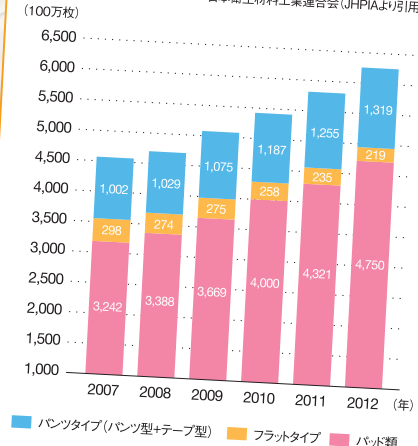


次世代高度医療推進センター

中山 敏 副センター長
(形成外科長)

大人用紙おむつの生産数量推移

日本衛生材料工業連合会（JHPA）より引用

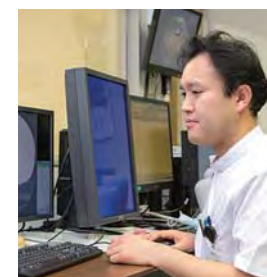


放射線部の協力

形成外科の中山先生や大王製紙の方々話し合いを重ねて、CTの活用法を検討し、撮像法を提案させていただきました。当院のCTは、一定範囲を経時的に連続撮影することが可能です。この方法により、尿がおむつに拡散していく様子を動画で画像化しました。また、詳細な画像データを収集していますので、経時的な尿の拡散具合を視覚的に分かりやすく、立体画像として表示しました。これらの画像処理は、通常の臨床画像処理とは異なり、「おむつ」が対象であるため非常に困難であり、業務後にコツコツと数か月かけて行い、ようやく完成させました。新しいおむつの製品化により、この苦勞が報われたことを非常にうれしく思います。



放射線部 岸本 淳一 主任診療放射線技師



手術部
森田 理恵 看護師長

とりだい病院を支える現場力

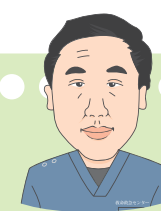
麻酔科医の役割

麻酔科医師は手術の術前、術中、術後にかけて患者さんの全身管理を行っています。手術チームの要として患者さんの状態と手術の進行を見ながら安全で、快適な手術を安心して受けて頂けるよう麻酔科医の存在は不可欠です。



手術中の様子

麻酔科医は、手術の麻酔管理だけでなく、集中治療やいたみ・緩和ケア外来など、病院の様々なところで活躍しています。麻酔管理では、患者さんが安全かつ快適に手術を受けることができるよう、各診療科の医師とコミュニケーションを図りながら配慮しています。また、集中治療では、重篤な症状に陥った患者さんに対して集中的に治療を行っています。さらにいたみ・緩和ケア外来では、患者さんの痛みの原因に適した治療法を選び、治療しています。色々な役割を持った責任の大きい仕事です。



救命救急センター
嘉本 賢哉 看護師長

救命救急センタートリアージナースの役割

本院救命救急センターの受診患者数は、年間5,000件を超えます。患者さんが救急搬送された後、院内トリアージナースが救急患者の緊急度を判断して、救急患者の対応をより迅速、的確に行うことにより、安心、安全な診療を提供いたします。



救命救急センター内の様子

救命救急センターは、鳥取県西部を中心とした広い地域を担当する3次救急医療施設です。昨年5月から院内トリアージナースによる院内トリアージ体制をスタートしました。これにより、より多くの患者さんの緊急度にあった医療、看護の提供ができると考えています。また現在、ドクターカーによる救急活動も実施しています。これまで以上に、地域の方々の安心安全な生活を支援していきたいと考えています。



院内におけるグッドスタッフ!

グッドスタッフ賞授賞式を挙行

本院では、平成23年度から病院職員の医療サービスに対する意識を高め、接客改善や業務改善の向上を目的としたグッドスタッフ賞を設けています。この賞は、医師・看護師・コメディカル・事務職員をはじめ、本院の運営に関わる全ての者を対象としており、普段の業務の中で他の職員の模範となる者、小さな心遣いで陰ながら貢献している者、効果的な業務改善を提案した者などに贈られます。

2月5日(水)に行われたグッドスタッフ賞授賞式では、グッドスタッフ賞12名の他にグッドスタッフ特別賞としてフィリピンでの台風被害におけるJICA国際緊急援助隊医療チームの一員として貢献した2名の職員が併せて表彰されました。今後、職員一人一人が患者の皆さまからグッドスタッフとっていただけるよう、より質の高いサービスを提供し、患者の皆さまが安心して治療が受けられる病院作りを目指してきたいと思います。

とりだい病院の新しい顔



地域の医療機関等と連携し、包括的な診療を目指す

前垣 義弘 (脳神経小児科学分野 教授)

平成26年2月1日から脳神経小児科学分野の教授に就任いたしました。当科は子どもの神経疾患を専門とし、全国の大学の中では3つしかないユニークな診療科です。私たちが専門とする疾患は、発達障害やてんかん、頭痛、チック、知的障害、脳性麻痺、染色体異常、脳炎・脳症、先天代謝異常、神経筋疾患など、多岐にわたります。病気の子どもたち一人一人にとって最新・最善の診療ができるように日々努力してまいります。また、障害を持った子どもたちが地域で生き生きと暮らせるように、地域の医療機関や福祉、教育機関などとも連携しながら包括的に診療を行っていききたいと思います。少し前までは、神経の病気が治らないと言われてきましたが、酵素補充療法などの新しい治療法が開発されてきました。当科におきましても、病気の子どもたちが今よりもっと良くなることを目指して、研究を進めたいと思っています。神経の病気の子どもとその家族が安心して暮らせる地域を目指して頑張りますので、今後ともどうかよろしくお願い致します。



ロシアとの医療連携を見据えて

シュミーロワ・アレクサンドラ (次世代高度医療推進センター 特命助教)

平成26年2月1日から、鳥取大学医学部附属病院次世代高度医療推進センターに勤務することになりました。本センターにおいて最近日本政府でも重視されているイノベーション教育と国際交流という二つの分野に貢献することになります。今までロシアのウラジオストク市にある極東連邦大学で上級講師をしており、また「Cool-Japan-Ru」(クールジャパン・ルー)という日本のポップカルチャー若者プロジェクトの会長をしていました。長い間教育と国際交流において活躍し、ロシアと日本、特に鳥取県との友好関係の発展に努力をしました。この度日本とロシアの医療交流、また革新的未来医療推進人材の育成において今までの経験を生かし、ぜひ頑張っていきたいと思っています。どうぞ宜しくお願いいたします。

当院CCU、4月より開設!

Cardiovascular Care Unit

心臓血管集中治療室

鳥取県内で初めてのCCUが4月、当院に開設します。CCUは、狭心症や心筋梗塞、重症心不全などの心臓血管系重篤患者に特化した集中治療室です。

病床数4床で、循環器に特化した医師、看護師等が24時間チーム体制で対応します。当院のCCUの開設により、患者さんに今まで以上に高度な循環器治療を提供し、救命率の一層の向上を目指します。



とりだい病院 薬剤師に聞く!

病気の治療中に注意したい

健康食品の利用

第4回 手術を受ける患者さんも要注意!

イチヨウ葉エキスは手足のしびれ、めまい、物忘れて悩む方に認知度の高い健康食品です。海外で医薬品として使用されていることもあり、この成分を含む健康食品が増えています。薬と同じ効果が必ず期待できる訳ではありません。イチヨウ葉エキスは血液の流れを良くする作用があり、ワルファリンなど血の固まりをできにくくし血栓を予防する薬と一緒に使用すると出血しやすくなることがあります。また、手術を受ける方も注意が必要です。イチヨウ葉エキスををはじめ血液の流れを良くする作用がある健康食品を利用している方が手術や出血を伴う検査を受ける場合には、それらの健康食品の利用中止を検討する必要があります。安心して治療を受けるためにも、健康食品を利用していることを医師や薬剤師に伝えるようにしましょう。

⬇ あてはまるものはありますか?

血栓予防の薬を飲んでいる

手術を受ける

出血を伴う検査を受ける



とりだい病院 栄養管理部発案!

認知症予防の食事 第4回

赤ワインとイチゴのムース~豆乳仕立て~



材料 (一人分)

- いちご 15g
- いちご(トッピング用) 1個
- ミント 適量
- 赤ワイン 15ml
- 砂糖 5g
- 粉寒天 0.3g
- 【ホイップクリーム】
- 無調整豆乳 10ml
- オリーブオイル 10ml

栄養成分

- エネルギー 136kcal
- たんぱく質 0.7g
- 脂質 10.3g
- 塩分 0g

作り方

- 1 いちごは大きめの角切りにする。
- 2 いちご、赤ワイン、砂糖を混ぜ、30分以上漬けておく。
- 3 鍋に2を入れ、火にかける。沸騰させて軽くアルコールをとばす。
- 4 3に粉寒天を入れてよく混ぜる。
- 5 豆乳とオリーブオイルを電動泡立て器でよく混ぜる。
- 6 4と5を合わせ、ヘラでよく混ぜ合わせる。
- 7 器に移し、冷蔵庫で冷やし固める。
- 8 いちごとミントを盛付ける。

通常、ムースは生クリームで作りますが、豆乳とオリーブオイルで作ることで、更に抗酸化力をアップさせたデザートが完成します。今回は寒天を使用していますが、ゼラチンで作るとまた違った食感が楽しめます。いつものおやつに、ちょっとしたおもてなし料理としてもおすすめのデザートです。とっても簡単に作れますので是非お試しください。(栄養管理部)