



新緑の候、地域の先生方には、益々ご清栄のことと存じます。今月号は、消化器外科 副院長の太田から直腸脱～新しい根治手術について～ご紹介いたします。

## 直腸脱～新しい根治手術について～

直腸脱は患者さまの愁訴(肛門痛、便失禁)が多く高齢者でもほとんど手術が必要となります。一般的に広く行われている手術法では国内外を問わず、再発率が余りに高く(30-40%)、決して満足できる成績ではありません。再発率を減少させる手術が必要です。

そこで、当院では再発を減らすためアルテマイア法+腹腔鏡下腸管固定法(略称Lap Altepexy ラップアルテペクシー)という新しい術式を考案しました。肛門側から脱出腸管を切除して腸管を肛門に縫合する術式のアルテマイア法の後に腹腔鏡操作で骨盤内に落ち込んだS状結腸を引き上げ、緊張をかけて仙骨腹側に縫合固定するやり方です。この方法では会陰から余剰腸管を切除し、さらに、腹側から縫合固定によりS状結腸の骨盤底への落ち込みを防止して再発が抑えられることを期待できます。ラップアルテペクシーでは腹部操作を加えるため、腹腔鏡操作のための穴が3つ(臍部12mm、その他5mm)だけ増えます。

新しい術式のラップアルテペクシーに関しては世界でこれまで報告がないので明確な安全性と有効性はまだ不明です。しかし、これまで当院で多く施行してきたアルテマイア法に短時間の腹腔鏡下手技が少し加わることでリスクがそれほど増加すると思われません。再発を減らす可能性があることに納得いただければ、評価する価値のある術式であり、当院の倫理委員会では承認を得ています。是非受けていただきたいと考えています。

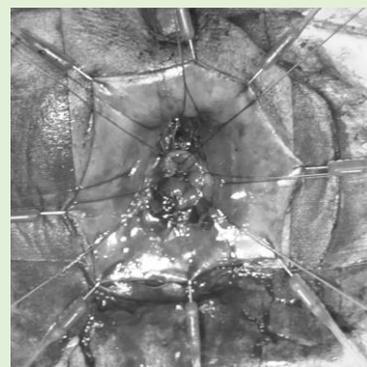
既に2018年から開始し、これまで70例以上行ってきました。患者さまの状態によっては他の術式が適している場合もありますのでその場合は別の手術法で行います。



1. 直腸脱状態



2. 会陰操作で直腸s状結腸の間膜処理を行い、肛門から引き出し、直線化した場面



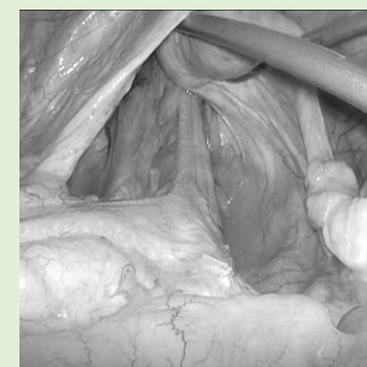
3. s状結腸口側を切離し肛門側切離断端に手縫い縫合(2針)する場面



4. 縫合後の場面



5. 開肛用フックをはずした会陰操作終了場面



6. 腹腔鏡操作でややたるんだS状結腸を頭側へ適度な緊張をかけて引き上げ、仙骨前面の靭帯に縫合固定した場面



当院は地域医療の拠点病院として、今後も地域医療に貢献していく所存です。何卒宜しく願いいたします。

# 皮膚・排泄ケア特定認定看護師として活動しております



皮膚・排泄ケア  
特定認定看護師

きよた ようこ  
清田 瑤子

私は2023年12月に、皮膚・排泄ケア特定認定看護師を取得いたしました。昨年度までは外科病棟に勤務し、医師とともに創傷管理の一貫としてNPWT（局所陰圧閉鎖療法）やNPWT i-d（間欠的洗浄療法を伴う局所陰圧閉鎖療法）を実践しておりました。今年度からは院内にて横断的な活動を行っており、褥瘡管理や慢性創傷におけるデブリードマンの実践にも取り組んでおります。

皮膚・排泄ケア特定認定看護師として今後は「真皮を越える褥瘡」や「皮膚トラブルのあるストーマ保有者」への継続看護に努め、地域で生活されている患者さまが笑顔で過ごすことができるように取り組むことを目指しております。

特定認定看護師とは  
認定看護師教育課程と特定行為研修を修了した看護師になります



## 内視鏡センターからのお願い



内視鏡センター看護師の竹原陽子です。毎日沢山の患者さまが検査、治療に来院されますが、抗血栓薬を内服されている患者さまも多く、医師の指示通り休薬されているかなど丁寧に聞き取りをし、安全に検査を受けていただけるよう心がけております。

またペースメーカーがある方は、大腸ポリペクトミーの際などは、設定変更のため事前にペースメーカー業者の手配が必要となりますので、当院消化器内科をご紹介いただき、ご予約させていただいたらスムーズですのご協力をお願いいたします。



今月の一品

## 大葉香る 豆腐入つくね♪

大葉は乾燥に弱く傷みやすいため、湿らせたキッチンペーパーで包んで冷蔵庫で保存しましょう！



### 材料(3人分)

鶏ひき肉	200g
絹ごし豆腐	150g
玉ねぎ	1/2個
大葉	4枚
☆片栗粉	大さじ1
☆おろししょうが	小さじ1
☆塩こしょう	少々
サラダ油	少々
★酒	大さじ1.5
★みりん	大さじ1.5
★醤油	大さじ1.5

### 【作り方】

- ① 玉ねぎはみじん切りにし電子レンジで600wで1分加熱する。大葉は軸を切り落として千切りにする。豆腐は軽く水切りする。
- ② ポウルに①、鶏ひき肉、☆を入れて粘りが出るまで混ぜる。9等分にし、小判形に整える。
- ③ フライパンにサラダ油を入れて熱し、②を入れて焼き色がつくまで焼き、裏に返してふたをし、肉に火が通るまで弱火で焼く。
- ④ 中火にし、★を加えて全体にからめる。

栄養管理科