



脱腸

(鼠径ヘルニア、大腿ヘルニア、閉鎖孔ヘルニア、臍ヘルニア)
～このようなことでお悩みの方はおられませんか？～



外科副部長

いわい あきら
岩井 輝 医師

脱腸（ヘルニア）とは？

お腹の壁が弱くなって腸が飛び出して体の表面に膨らみが現れる病気です。放っておくと腸が腐って大手術が必要になることがあります。脱腸には大きく分けて4種類あり、出て来る位置によって名前がちがいます。

1. 鼠径ヘルニア

足の付根周辺の膨らみや痛みなどがきっかけで発見されることが多く、できた位置によって内鼠径ヘルニアと外鼠径ヘルニアの2つに分かれます。

2. 大腿ヘルニア

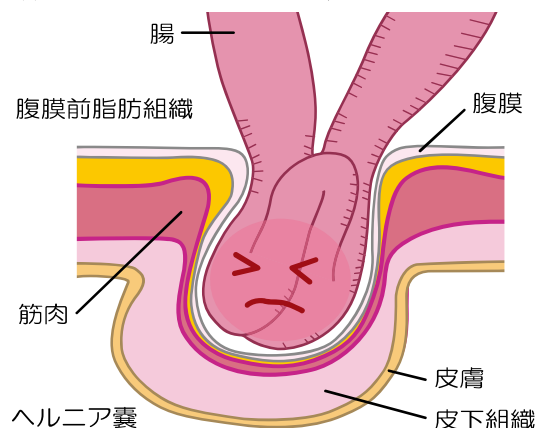
大腿管という足側にある隙間に腸や腹膜が入り込み太もも辺りに膨らみが現れます。

3. 閉鎖孔ヘルニア

骨盤にある閉鎖孔という穴に、腸の一部が飛び出してしまう状態、からだの表面の膨らみとしては気づきにくいです。

4. 臍ヘルニア

へその緒が取れた後に起こる、へそが外見的に飛びだしてくる状態です。



どのような治療法がありますか？

以前は手術をせずに脱腸帯を使用されている方々もおられました。根本的には手術をしないと治りません。手術には2種類の方法があります。

①局所麻酔または腰椎麻酔

(下半身麻酔)による外側からの手術方法。

この方法では脱腸をしている部分の上に約10cmの傷ができます。局所麻酔でもできる手術なので、心臓や肺の病気がある高齢者で全身麻酔が難しい方にも使える方法です。

②全身麻酔による腹腔鏡を

使った内側からの手術方法。

この方法は全身麻酔を使用しお腹に3か所小さな穴をあけて手術する方法で傷が小さいので手術後の痛みが①よりも軽くてすみます。



入院期間・費用は？

入院期間は3日～5日間です。(いろいろな病気がある場合や、高齢の場合、腸が腐っていて腸を一部切除した場合には入院期間が2週間程度にのびます)

費用は3割負担の方で①の局所麻酔の方が7～9万円②の全身麻酔の方法では15～17万円程度ですが、高額療養費制度などを使えば費用を抑えることができます。

次のような方に多く見られます

小児の男子、高齢の男性、出産後の女性便秘症の方、重い物を持つような仕事をされている方、反対側のヘルニアの手術をした方、前立腺の手術を受けたことがある方。閉鎖孔ヘルニアはやせた高齢の女性に多い病気です。

こんな症状はありませんか？

「急にお腹の下腹の一部がはれてきた。」
「時々下腹が痛くなる。」
「睾丸がどんどん大きくなってきた…。」

このような症状でお悩みの方はおられませんか？
それは、

脱腸・鼠径ヘルニア
かもしれません。



外科外来のご案内

当院外科では脱腸（ヘルニア）の他にも、痔でお悩みの方、陥入爪（深爪）の方、魚の目やたこでお悩みの方々の治療も行っております。当院での治療が困難な場合も、地域で治療していただける病院やクリニックをご紹介しますので、お気軽にご相談ください。

担当医師：岩井 輝 診療日時：毎週火曜 午前 9:00 ～ 午後 14:00 ～
毎週月曜・水曜・金曜 午前 9:00 ～

※当日窓口での受付も行ってありますが、予約の患者様を優先して進めますので、混み具合によって長時間お待ち頂く場合がございます。詳しくは受付へお尋ね頂くか、ホームページでご確認ください。

(病院ホームページ→)



お問合せ先 078-981-0161(代)

チャプレンオフィス便り

「父なる神は、あなたがたに何が必要かを、

あなたがたが祈る前からすでに、ご存じなのです。」

(新約聖書 マタイ福音書 6章8節 リビングバイブル)

桜の季節を迎えます。染織家で人間国宝の志村ふくみさん(1924ー)は次のように語りました。「色には一つ一つ、原理があります。たとえば桜は、花びらでなく枝や皮から色を染めますが、咲いてしまった後にはあのピンクは出ない。それは咲く前の桜が、そこに色を持っているから。・・・色は植物からの語りかけなんですね。それを私たちはいただいて、自然に対してお返しをするわけです。『こんなものができました』と。だから、その発信を受け止める素直な気持ちが大事だと思います。」(朝日新聞2018.7.10掲載記事より)。

染織家は植物が内包している色がわかり、それを引き出せる知識と技術を持っています。神さまは人間の心の内側の願い・祈りをご存知で、それを各人に最善の方法で成し遂げようとしておられます。今わからないことや将来への不安があっても、可能性を信じて前進できますように。

チャプレン 吉田浩行



毎日の食事で健康な身体と豊かな心を育む **簡単！おいしい！** 菜食料理レシピ

<材料（1人分）>

- なす…………… 2本
- 玉ねぎ…………… 1個
- ピーマン…………… 1個
- きのこ(舞茸・しめじ)… 各半パック
- プチトマト…………… 適量
- ピザチーズ…………… 50g
- ケチャップ…………… 適量
- マヨネーズ…………… 適量
- オリーブ油…………… 適量



なすのピザ 栄養科：知花 雅之

<つくり方>

- ① なすは1cm幅にカットする。玉ねぎ、きのこ、ピーマンは食べやすい大きさにカットする。
- ② フライパンにオリーブ油を入れて玉ねぎときのこを炒める。
- ③ スキレットにオリーブ油を入れて、なすを並べ入れたら、マヨネーズとケチャップを回し入れ、炒めた具材とピーマン、プチトマトを載せる。
- ④ チーズを振りかけてグリル中火で5～6分焼く！

ポイント

なすは油との相性が良く、油を吸うのでオリーブ油を多目にするとうまいです。スキレットが無ければフライパンでもOK。その場合には弱火で蓋をして焼く時間を10分位にすると良いでしょう！

なすはカリウムやポリフェノール等があり美肌や夏バテ予防にも効果があり、きのこ類には食物繊維が豊富に含まれていて、便秘解消など腸の機能を高める作用が期待できます。その他の野菜にも様々な効果があるので、色々な野菜を組み合わせると良いでしょう！

新任医師の紹介



消化器内科
藤村 忠宏
ふじむら ただひろ

【出身大学】兵庫医科大学卒業
【専門分野】消化器内科

【患者様へ】 4月より近藤先生の後任としてお世話になります、消化器内科の藤村忠宏と申します。外来・入院診療および内視鏡検査を積極的に頑張っていきたいと思っております。症状がある方はもちろん、胃カメラ・大腸カメラを受けたことがないけれども気になっている方、どなたでもご相談ください。



Medical Report					
2021年～2022年	10月	11月	12月	1月	2月
入院数(人)	188	207	215	193	194
外来数(人)	7,596	7,579	7,558	7,069	6,600
手術(全身麻酔)(件)	40	35	33	39	45
手術(全身麻酔以外)(件)	51	52	65	56	42
出生数(人)	34	48	39	40	36