



いつでも、どこでも、誰でもが最善の医療を受けられる社会へ

T-mind



2022
Vol.20
12~2月号

聞かせて! 病理診断科部長

野口 雅之

「がんの最終診断を受け持つ
患者の診断に加わるもう一人の医師『病理医』」

減塩レシピ／旬をからだに
ゆず香る
タラのみぞれあんかけ

Information



医療法人徳洲会
成田富里徳洲会病院



聞かせて!
病理解断科部長

野口 雅之

Masayuki Noguchi

がんの最終診断を受け持つ
患者の診断に加わる
もう一人の医師『病理医』

PROFILE

【のぐち・まさゆき】

1982年筑波大学を卒業。
筑波大学医学医療系診断病理学教授
を経て2022年4月より当院に常勤。
医学博士、日本臨床細胞学会細胞診
指導医、日本病理学会認定病理専門
医研修指導医。

各科の診断を助太刀する 病理解断科の「病理医」

今年4月、当院の病理解断科部長に就任しました。病理解断科がある病院は少し珍しいので、「何をします科?」と思われるでしょうか。

医療は「診断」と「治療」から成り立っていますが、病理解断科では治療をしません。何をしますかというと、「患者さんの身体から採取された組織や細胞の診断」をします。そして、その結果を各診療科と共有し、それぞれの診断・治療に生かしてもらいます。つまり、病理解断科はいわば、病院全体の「診断の助太刀」をしているといえるでしょう。

そこで働いている私たちは病理の医師ということで「病理医」と呼ばれています。一方、各診療科で患者さんと対面で治療を行っている医師たちは「臨床医」です。診断を確定するのは非常に難しいものですが、こうした病理解断を通して私たちの伝えた情報が患者さんの正しい治療につながるため、病院の中で責任ある仕事をさせてもらっていると感じています。

悪性腫瘍の診断は 責任重大

病理解断科は診断の助太刀をしていると言いましたが、中には例外といえるものがあります。病理解断科で一番重要な「悪性腫瘍の診断」です。

PET検査や内視鏡検査で悪性腫瘍の疑いが発見されたとしても、それだけで臨床医が、がんの確定診断をすることはありません。組織を採って病理解断し、それを最終診断とすることが前提となります。つまり、悪性腫瘍に関しては、病理医が最終診断を受け持つ立場となるのです。

特に生検診断には正確さが求められます。なぜなら、これは治療開始前に行うものなので、この診断が患者さんの運命を決めることになりかねないからです。一方で、手術で切り取った後の腫瘍も調べます。浸潤の程度や悪性の度合い、リンパ節への転移などを調べることで、今後の治療方針を定める助けとなるからです。時には、手術中に腫瘍の一部を採取し、即時に結果を

出す「迅速診断」を行うこともあります。

「検体」は患者さんの一部 気を引き締めて診断を

病理解断の方法を簡単に説明すると、まずCTやMRI、内視鏡検査などで見つかった腫瘍の一部を生検または穿刺して採取します。粘膜からの細胞の採取はもっと簡単です。これらは患者さんの担当医や内視鏡医、外科医などが行い、患者さんの身体から採取された組織や細胞のことを「検体」といいます。



病理解断標本（パラフィンブロックから作製したガラス標本）を顕微鏡で観察して診断します。

組織はパラフィンブロック（ロウ詰めの状態）にして保存します。これを薄く切ってガラス板（スライドガラス）の表面に張り付け、染色したものを組織標本といいます。細胞の場合もガラス板に張り付けて標本にします。これを顕微鏡で見て、専門的な目で判断するのが主な病理診断です。

病理医は対面で治療に当たるのではなく、対象部位の画像や臓器などを日々見ているわけですが、臨床医とのディスカッションを通して患者さんの話を聞く機会はよくありますし、いつも「患者さんが間違った治療を受けることがないように」と気を引き締めて検体に接しています。

病気の本質を研究 病理の世界は面白い

なぜ病理医になったかという、外科医を目指すつもりで医学部に入学しましたが、次第に基礎医学をじっくり学んでみたいと考えるようになり、卒業時には病理を選びまし

た。その時は「何年かやってみよう」という軽い気持ちだったのですが、実際やってみると面白くて、そのまま病理の世界に入っていくことに。

病理診断の特徴は、患者さんの治療をしない分、純粋に医学的な「ことわり（理）」から考えることができるということ。また、病理医は良性・悪性を判断するだけでなく、より詳しく調べたり、さらに深く研究したりすることもできます。そこから得られたものをフィードバックすることが患者さんのより良い治療につながった時は、本当にうれしいですね。

病理医は、病院で実際の医療に携わりながら、同時に病気の本質を研究することができるわけです。私にはそれがすごく面白いし、この30年、興味深い症例にたくさん出会いながら病理の専門医としての楽しさを感じています。

病理医のいる病院が 地域のハブとして機能

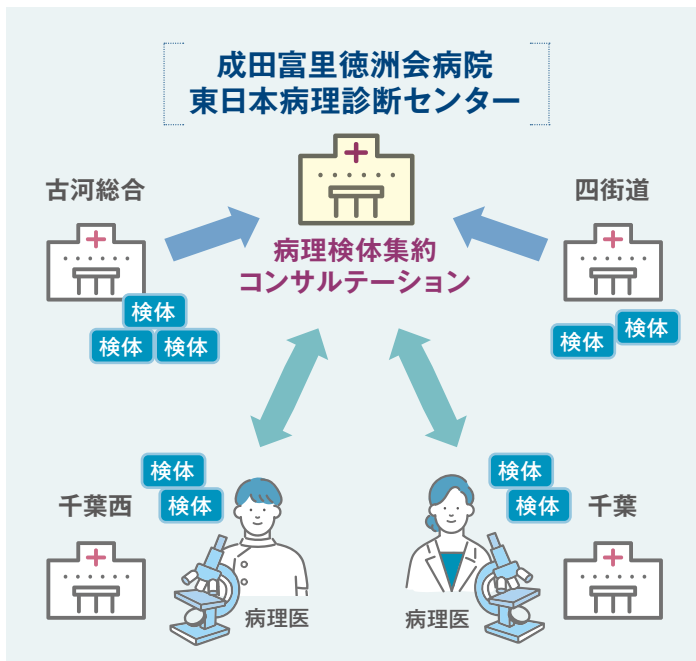
そんな病理医なのですが、日本全体

で3千人に満たない数しかいません。だから病理診断科のある病院は少ないのです。

私は、臨床医と病理医との間で話ができ了解し合えるということが、医療の質を確保する上で非常に重要だと考えています。そのためには、病院内に病理医がいて、いつでもディスカッションできることが望ましいでしょう。しかし、どうしても病理医の総数が足りない現状では、数少ない病理診断科のある病院がネットワークをもち、病理診断に関して地域のハブとして機能することが求められています。

当院でも、徳州会系病院の病理診断センターの1つとして、また地域の病院連携として、周辺病院の病理診断を行っています。今後は、専門領域のコンサルティングや、若手の人たちの研修の場としても、さらに地域のつながりを強めていければと思っています。

[病理診断における病院提携]



[各病院の組織・細胞診断の件数]

東日本病理診断研究センター			
材料	施設	期間	件数
組織診断	成田富里	2018.8-2022.8	4,914
	四街道	2018.8-2022.8	2,084
	千葉西	2018.11-2020.3	1,413
	古河総合	2019.9-2022.8	3,112
	千葉西	2020.4-2020.11	946
細胞診断	成田富里	2018.12-2022.8	4,215
	古河総合	2020.7-2022.8	5,445
	四街道	2021.9-2022.8	224

旬をからだに 減塩レシピ *recipe*

ゆず香る タラのみぞれあんかけ

材料(2人分)

- タラ……………2切れ
- 酒……………大さじ1
- 塩……………少々
- 片栗粉……………大さじ1
- サラダ油……………大さじ1
- 水溶き片栗粉……………大さじ1
- ゆず……………1個
- 小ネギ(小口切り) …… 適量
- 大根(すりおろし) ……1/8本
- にんじん(千切り) ……1/3本
- だし汁……………1/2カップ
- 醤油……………大さじ1/2
- みりん……………大さじ1/2
- 酒……………大さじ1/2

A

作り方

- ①タラに酒を振り、10分ほど置いておく。タラの水分をキッチンペーパーで拭き取り、塩と片栗粉をまぶす。
- ②鍋にAを入れ、にんじんが柔らかくなるまで煮る。水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
- ③フライパンにサラダ油を入れ、①を中火で両面焼く。
- ④皿に③を盛り付け、②と小ネギをのせる。ゆずを絞って完成。



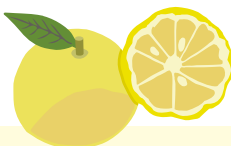
◎1人前 エネルギー 235kcal
タンパク質 15g 食塩相当量 1.2g

減塩のポイント

ゆずのさわやかな香りで塩分を控えながらも満足感の得られる1品です。

だしを効かせたあんをかけることで、魚と絡み少量の塩分でもおいしく召し上がることができます。

旬の食材であるタラ、大根、ゆずを使って簡単に作ることができます。ぜひお試しください。



Information



「千葉県献血感謝のつどい」表彰式に参列しました

令和4年10月27日に千葉県・日本赤十字社千葉県支部主催で「千葉県献血感謝のつどい」表彰式が千葉県文化会館で開催されました。つどいでは、厚生労働大臣、千葉県知事、日本赤十字社社長、千葉県赤十字血液センター所長から日ごろより献血の啓発・推進活動を行っている企業や団体に表彰状および感謝状が贈られ、当院は千葉県赤十字血液センター所長感謝状をいただきました。

当院では年に2回ほど院内にて献血を行い、毎回多くの職員が参加しております。新型コロナウイルスの影響もあり血液が不足しているそうですので、皆様もぜひ献血にご協力をお願いいたします。



「とみちゃん」は富里市の公式マスコットキャラクターです。

成田富里徳洲会病院の運営方針

徳洲会の基本理念「生命だけは平等だ」をこの成田富里の地で実現することを使命として運営します。

理念の実行方法

1. 救急患者さんを断らない
2. 患者さんからの贈り物は一切受け取らない
3. 安心安全な質の高い医療を提供する
4. 地域のニーズに耳を傾け、患者さん目線で医療を提供する
5. 高度な技術と豊かな人間性を併せ持つ医療人を育成する



国道51号線からの場合、京成成田駅入口の信号を富里方面へ曲がり約100m 東関東自動車道の場合、富里ICより成田駅方面へ約8分



医療法人徳洲会

成田富里徳洲会病院

〒286-0201 千葉県富里市日吉台 1-1-1 ☎0476-93-1001(代)
E-mail soumu@naritatomisato.jp https://www.naritatomisato.jp/

