

メスプ NEWS

今月のテーマ

便潜血検査…これでいいのかな？

～採便時の大切なポイントについて～

■便潜血検査はとても簡単な検査です。しかし実際に採便する時、「少なくないかな？ これでいいのかな？」と思われたことはありませんか。ちょっと人に聞きづらい疑問かもしれませんね。

今回は採便時の大切なポイントとその理由を知って、その疑問を解決していきましょう。

～メスプ受診者様の事例より～

T様(54歳男性)

毎年メスプにて便潜血検査を受けられ、H23年初めて陽性。クリニックにて10個のポリープが発見される。直腸ポリープに悪性の可能性があるため、総合病院を紹介され受診。3週間後11個のポリープを切除。2週間後、悪性(深さ1.8mm)と判明。医師からは早期で転移の心配もないと診断される。次月に腹腔鏡下手術を受けられる。

→T様からのお便り

今回貴社の検査結果のお陰で早期がんの発見ができたことを嬉しく思います。主治医からも早期のがんなので転移の心配はいらぬとの事です。来年早々手術して不安を取り除くつもりです。周りの皆も検査の大切さが分かったみたいです。

メスプでは陽性判定を受け、病院で精密検査を受けた受診者様から多くのお声が寄せられます。中には「すぐに病院に行っていれば…」と悔やまれるお声も少なくありません。毎年検査を受ける大切さや、陽性結果を受け、すぐに精密検査を受ける重要性を多くの皆様にご理解いただきたいと思います。



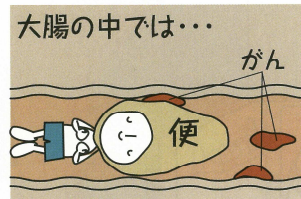
便潜血検査について、あなたの疑問にお答えします。

大腸がんの検査(便潜血検査)では、便を専用の容器にとって提出します。その時「便のいろんな所をこすりとり」「多すぎないこと」「すみやかに提出する」など、実はとっても大切なポイントがあるのです。それにはどんなワケがあるのでしょうか？



どうして便のいろんな所をこすりとるのですか？ 質問

便潜血検査は目には見えないほんの少しの血液を調べる検査(⇒便に潜む血液の検査)です。でもその血液は便の中に均一に混じっていないので、便の1か所だけしかとらなかつた場合、うまく調べることができません。ですから、正しい便潜血検査をするためには、便の表面のいろんな所をまんべなくこすりとることが大切です。

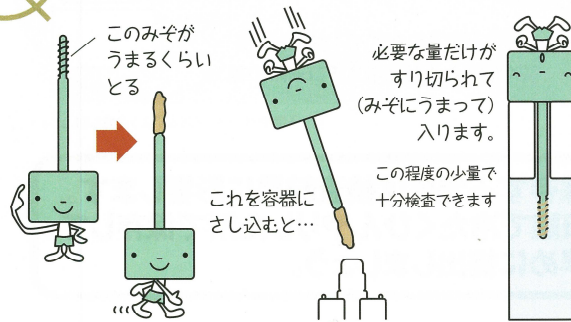


大腸にがんやポリープがあると便が出てくるときにこすられて血液がつく

便の表面のいろんなところをこすりとる



質問 なぜとる量は容器いっぱいではなくて、少しでいいのですか？



大腸の中では正常な人でもごくわずかな血液が出てくこともありますので、多くとりすぎると陽性となる確率が高くなってしまいます。この検査に多くの便は必要ありません。採便棒のみぞがうまるくらいの量で、十分検査ができます。



便はいろんな所をまんべなくこすり、みぞがうまるくらいだけとりましょう！



身体や便の状態は人それぞれ。採便時に「こんな時はどうしたらいいの？」と思われたら、遠慮なくメスプにご相談ください！

MSP おこしやす京都

～京都・白味噌のお雑煮～

気ぜわしくなる師走を迎えましたが、季節先取りの“おこしやす京都”はもうお正月のお話です。お正月と言えばお雑煮。お雑煮とは、元旦に歳神様(お正月様)にお供えした神饌(しんせん)を神棚からお下げして、歳神様からのお下がり「ごった煮」にして食べるお正月料理のことです。京都のお雑煮と言えば白味噌仕立てで、具材には丸餅、頭芋、雑煮大根、金時人参などが用いられます。

白味噌

平安王朝文化の産物として京都に発祥した白味噌は、米麴を多く使い、こっくりとした甘みと薄塩で、いかにも貴族好みの風雅な味わいがあります。熟成期間が1週間から10日と短く、原料の善し悪しや米麴の出来不出来がそのまま味に反映されます。また保存期間も短いので、毎日適量の仕込みが繰り返され、ごまかしや気の抜けない製法が、このはんわりと繊細な風味を作っているのです。

お出汁

昆布(高級なもの)のみで出汁をとります。神仏にお供えされるため、鰹節や煮干しは一切使いません。食べる時に鰹節をふりかけます。

お餅

お餅は「円満」を願い、望月(満月のこと)や鏡への信仰により丸餅が用いられます。



頭芋(かもしらいも)

京都のお雑煮に絶対欠かせないのが頭芋(里芋)です。頭芋とは親芋のこと。京都では“えび芋(里芋の一種)”が用いられています。子孫繁栄や、「人の頭になるように」と出世を願い、一家の主や男性が食べます。えび芋は女性もいただきます。

えび芋の縞模様

人の手で作られています。真夏に葉かきと土入れを4～5回繰り返す、手間暇かけようやくおめでたい海老のような縞模様ができます。

お味は…

家庭にもよりますが、結構ドロッと濃く仕立てます。頭芋と丸餅だけの家庭もあり、昆布出汁のきいたコクのある上品な甘さで、とてもシンプルなお雑煮です。一杯で結構お腹もふくれます。

具材

お雑煮の大根や金時人参は、その年が丸く収まるようにと輪切りにされます。また武家ではまずお箸で菜を持ち上げ、「名をあげる」として、その菜を食べ残す習慣があったようです。

京都の大晦日

京都のお正月準備の締めくくりで大切なのが、祇園・八坂神社の「**をけらまい**」です。年頭に八坂神社の氏神様の神火を頂く行事で、大晦日から元旦の早朝にかけて行われます。境内に焚かれた「**をけら火**」を吉兆縄(竹の繊維で作った縄)に移し、火が消えないようにクルクル回しながら家に持ち帰ります。**神棚の灯明や“おくとさん”の種火**にしてお雑煮を焼き、**一年の無病息災を祈念**します。そして燃え残った吉兆縄は「火伏せのお守り」として台所に祀られます。



「をけら」とは？

「をけら」は漢字でかくと「**朮**」と書きます。キク科の多年生植物で漢方薬にも使われます。一年の邪気を払うと言われ、お正月に飲むお屠蘇(とそ)の原料にもされます。