

# ふじた

移植医療支援室のご紹介

10月は臓器移植普及推進月間です!

Information



F U J I T A H E A L T H U N I V E R S I T Y H O S P I T A L

特  
集

## 「移植医療」について



移植医療支援チーム

### 移植医療支援室のご紹介

藤田医科大学病院では、移植医療に積極的に取り組んでおり、現在までに腎移植、肝臓移植、膵臓移植の症例は550例以上行っています。特に脳死ドナーからの膵臓移植（膵・腎同時移植含む）を行う国の認定施設であり、日本で最も多い症例数です。加えて、250件以上の臓器提供例の実績があります。

移植医療支援室は、医師のみでなく、移植コーディネーター、看護師、検査技師、薬剤師、事務部より構成され、臓器・組織提供に伴うご家族への説明やフォロー、臓器移植に伴う手続きや外来、入院生活の支援、退院後のフォローなどを支援するなど、臓器提供や臓器移植が円滑に行えるように、種々の支援活動をしています。

日本では臓器提供数が極めて少ないため、移植後進国といわれていますが、すべての臓器移植で、その成績は世界のトップです。臓器移植は善意の臓器提供により、多くの命を救う素晴らしい医療であり、移植医療支援室では、さらに安全な移植医療の実現と成績向上を目指して、取り組んでいます。臓器移植、臓器提供に関するご質問やご意見がございましたら、いつでもご連絡ください。



移植医療支援室 室長 剣持 敬 (臓器移植科 教授)

# 10月は臓器移植普及推進月間です！

毎年10月は厚生労働省が定めた「臓器移植普及推進月間」です。

臓器移植の一層の定着・推進を図るため、全国各地で移植医療に対する理解を深めるため啓発活動を行っています。藤田医科大学病院でも移植医療について力を入れて取り組んでいます。この機会に移植医療について考えてみませんか？

## 移植医療とは

移植医療は、大きく分けて臓器と組織の移植があります。病気や事故によって臓器（心臓や肝臓など）や組織（心臓弁や皮膚）が機能しなくなった方に、他の方の健康な臓器・組織を移植して機能を回復させる医療です。

現在行われている臓器移植は心臓・肺・肝臓・腎臓・膵臓・小腸・眼球（角膜）、組織は膵島（膵臓の細胞）・心臓弁・血管・皮膚・骨・靭帯・羊膜です。



グリーンリボンは、世界的な移植医療のシンボルマークです。成長と新しい命を意味するグリーンで、ギフト・オブ・ライフ（いのちの贈り物）によって結ばれたドナーとレシピエントの命のつながりを表現しています。

※臓器移植法が施行された10月16日はグリーンリボンデーです。



## 移植の種類

ドナー（臓器や組織を提供する人）の状態によって分けられます。

### 1 死体臓器移植・死体組織移植

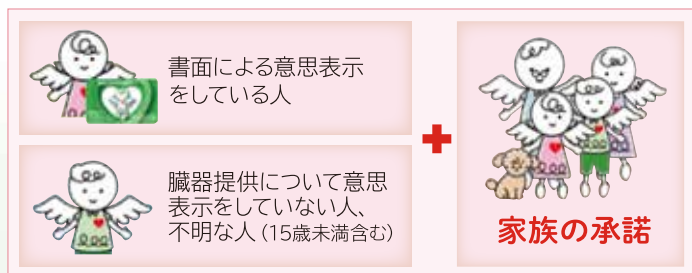
亡くなった方から臓器・組織の提供を受けて移植を行います。脳死の方から提供される場合（脳死臓器・組織提供）と、心臓が停止した後に提供される場合（心停止後臓器・組織提供）があります。

### 2 生体臓器移植・生体組織移植

生きています（臓器移植の場合は、多くはご家族）から提供を受けて移植を行います。

	心臓	肺	肝臓	膵臓	腎臓	小腸	眼球	組織 (羊膜以外)	組織 (羊膜)
脳死下臓器・組織提供	○	○	○	○	○	○	○	○	
心停止後臓器・組織提供				○	○		○	○	
生体臓器・組織提供		○	○	○	○	○			○

## どのような方から臓器や組織を頂けるのか



### 脳死後に提供できる臓器

心臓・肺・肝臓・腎臓  
膵臓・小腸・眼球

### 心臓が停止した死後に 提供できる臓器

腎臓・膵臓・眼球

移植医療は、臓器や組織を提供していただける方がいてこそ出来る医療です。死後の臓器・組織提供は、脳死後あるいは心臓が停止した死後に提供する事ができ、自分が最期を迎えたときに、誰かの命を救うことができます。自分の意思を尊重するためにも、臓器や組織移植について家族と話し合い、「提供する」「提供しない」どちらかを表示しておくことが大切です。

臓器提供の意思が不明な場合でも、ご家族の承諾があれば臓器提供の事ができ、15歳未満の方からの臓器提供も可能です。あなたの意思で救える命があります。

## 臓器提供意思表示の方法は？

臓器提供の意思表示の方法は大きく分けて3つの方法があります。

**1 インターネットによる  
意思登録**

<https://www2.jotnw.or.jp/>  
日本臓器移植ネットワークのホームページより登録する事ができます。

**JOT  
モバイルサイト▶**




**2 運転免許証や健康保険証、  
マイナンバーカードへの  
意思表示**

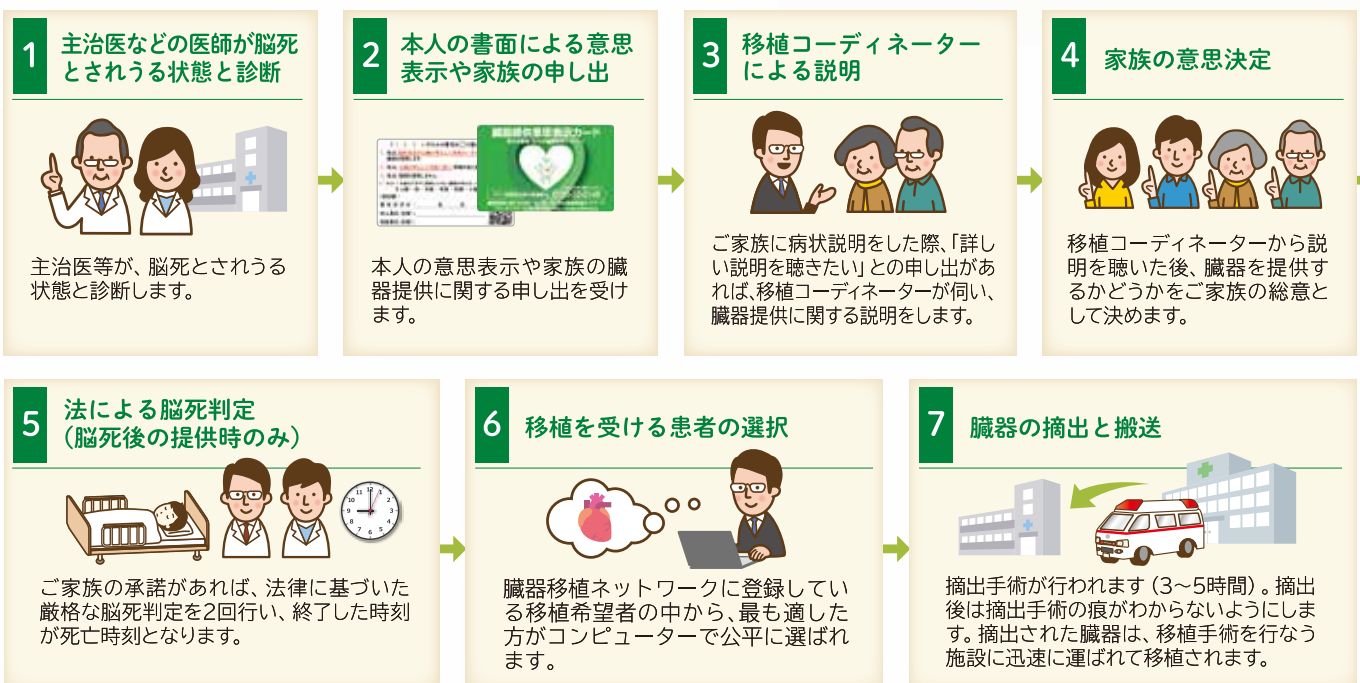


**3 意思表示カードへの記入**

藤田医科大学では、正面玄関に入ってすぐのインフォメーションに意思表示カードを設置しています。記入方法等もパンフレットに記載してありますので、是非お手に取って意思表示して下さい。



## 脳死下臓器提供までのながれ



— | さいごに… | 臓器を提供すること、移植をうけること。 —

私たちはどちらの立場にもなる可能性があるから、一人ひとりが家族と話し、臓器・組織提供意思の表示をする事が大切です。意思はいつでも、何度でも変更できます。臓器提供の意思は「No」でもいいのです。あなたの「今」を表示してください…。

### イベント 情報

## NPO法人あいち臓器提供支援プログラム主催 市民フォーラム

**内容** 「終末期医療を考える」をテーマとし、人生最期の時、どんな治療や生活スタイルを望みますか？大切な人の為、また自分の為に“今”一緒に考えてみませんか。

**日時** 2019年10月26日 13:30～16:00 **場所** 今池ガスビル7階 ダイヤモンドホール

### 移植医療 支援室の ご案内

移植相談は予約制です。ご相談に来られる場合は移植医療支援室へご予約のうえお越しください。また提供に関するご相談やその他ご不明点などございましたらお気軽にご相談ください。

☎0562-93-2013 月～金曜日：8:30～17:00 ※祝日・年末年始（12/29～1/3）を除く

## 患者さん向けがんセミナー

藤田医科大学病院外来棟6階 (6-2セミナールーム)

11/20 水

11:00~12:00

脳腫瘍の治療と最新ロボットリハビリ

12/2 月

11:00~12:00

病は口から？  
高齢者の肺炎と手術後の肺炎

## いこいの広場コンサート

藤田医科大学病院B棟1階 ホスピタルパサージュ

11/9 土

14:00~15:10

中国民族楽器  
二胡とアカペラとともに

12/7 土

14:00~15:10

藤田学園の楽しい仲間たちとともに

10/26 土

## 病院アウトリーチコンサート

藤田医科大学病院B棟1階 ホスピタルパサージュ

13:00~、15:00~(2回講演)

「音楽で感じる大自然」(フルート、ピアノ)

プログラム シリンクス/ドビュッシー、EARTH/村松崇継 ほか

詳細については、院内掲示ポスターにてご確認ください

## 新書出版 のお知らせ



### 名医の情熱 がん手術のトップランナーたち

総合消化器外科 教授 宇山 一朗が執筆した「名医の情熱 がん手術のトップランナーたち」が幻冬舎から出版されました。手術支援ロボット「ダビンチ」を用いてがん手術に革命をもたらしてきた宇山 一朗、加藤 悠太郎(総合消化器外科教授)、白木 良一(泌尿器科教授)、須田 隆(呼吸器外科教授)の4医師によるあくなき挑戦と医療観をつづった一冊です。ぜひご一読ください。

定価:1400円+税 発行:幻冬舎メディアコンサルティング 発売:幻冬舎 丸善 藤田医科大学病院店ほか全国書店にて販売しております。



宇山 一朗



Recipe  
11

### 秋の味覚でビタミンD補給

秋の代表的な旬の食品であるきのこは、食物繊維やビタミンB群、ビタミンDが摂取でき、特にしいたけにはビタミンDが多く含まれています。ビタミンDの重要な役割にカルシウムの吸収を助ける働きがあります。“あったかきのこ”のサラダは、きのこにカルシウムが多く含まれる粉チーズを組み合わせることで、日本人に不足しがちなカルシウムの補給ができる一品です。また、ビタミンDは日光に当たることで体内でも生成することができるので、適度な日光浴をすることもおすすめです。



食養部が提案する！

### “あったかきのこ”のサラダ

材料  
【2人分】

- |                |                |                  |
|----------------|----------------|------------------|
| ● レタス……………80g  | ● まいたけ……………30g | ● *バルサミコ酢 大さじ1   |
| ● ベビーリーフ…40g   | ● エリンギ……………30g | ● *醤油……………大さじ1   |
| ● トマト……………80g  | ● ニンニク……………1かけ | ● *はちみつ……………小さじ3 |
| ● しいたけ……………30g | ● オリーブオイル 10g  | ● 粉チーズ……………適量    |
| ● しめじ……………30g  | ● 塩コショウ……………少々 |                  |

おおよその栄養価 (1人分)

エネルギー 110kcal  
たんぱく質 6g  
塩分 1.3g

作り方

- しいたけ、しめじ、まいたけ、エリンギを食べやすい大きさに、ニンニクはみじん切りにする。
- フライパンを熱し、オリーブオイルと塩コショウ、①を入れてさっと炒め、火を止めた後に調味料(\*)で和える。
- 食べやすくちぎったレタスとベビーリーフ、角切りにしたトマトをお皿に盛り付け、その上に②をのせる。
- 粉チーズを振りかけて出来上がり。

※和風ドレッシングやフレンチドレッシングなど普段使用されているドレッシングでもおいしいです。

食養部:管理栄養士 藤本、調理師 鈴木