

# 市立病院

## 健康長寿のための ドック健診の大切さ

今月のドクター

診療部長兼外科長  
兼人間ドック室長  
菅野 博隆 医師



3人に1人が65歳以上となり、平均寿命も100歳に達しようかという時代はすぐそこに迫っています。この近い将来に向けて生活習慣病やがんの予防・早期発見治療を通じた医療費抑制は、国を挙げての緊急課題となっています。今後の医療は、治療中心から予防医療の比重が高まり、その分野を担っている人間ドック、健診の重要性はますます高くなると予測されます。寿命100歳時代とはいえ、病気を抱えて永続的に治療を必要としたり、治療後の濃厚なケアが必要な状態で長生きしても「人らしく幸せな」長生きとは言えないかもしれません。そのためにも、人間ドックや健診を通して身体の健康の維持に努めることは、病気にならず健康な状態で長生きする「健康長寿」に結びつき、身体の健康が心の健康にもつながり、文字通り「人らしく幸せな」人生を全うできるでしょう。

### 当院の人間ドック・健診

- 生活習慣病の予防、早期発見のための各種検査を用意し、ドックのコースに応じてオプション検査（動脈硬化検査、内臓脂肪測定 CT、睡眠時無呼吸

簡易検査など）を選ぶことも可能です。

- がんの早期発見や、当院各科で積極的に行っているがん低侵襲治療に対応すべく、オプション検査（胃がんリスクABC分類、内視鏡・腹部超音波検査、乳房《3D》撮影、PSA検査、アミノインデックスがんスクリーニング検査など）を選択でき、より詳細ながん検診を行っています。
- 専属保健師らによる速やかで丁寧な保健指導を目指し、日々努力しています。
- 当院では毎週水曜日の午前中に、当院若しくは他院でのドック・検診で要精査となった人を2次検診外来で受け入れ、速やかで適切な精密検査を実施していますので、受診ご希望の人は当院人間ドック室にご連絡ください。

### <市民公開セミナーを開催します>

■日時/9月15日(土)開場9時30分・開演10時

■場所/すこやかセンター ■参加費/無料※申込不要

■問合せ/市立病院総務課企画財務担当 ☎ 22-2450

## 目指せ!! 健康長寿日本一



第5回

### 最先端の食材加工技術

豊かな自然や食材がある米沢。ここに、食材を生かす最新の乾燥加工技術があり、ヘルスケア産業の一つとして注目されていることを知っていますか。無添加・無着色、安心安全の乾燥素材は保存性も高く、季節を問わず活用することができます。また、栄養価も保たれることから、今後多方面で健康食としての活用が期待されます。

では、その技術とはどういうものなのでしょう？「食分野」の最新技術について、(株)ベジアの代表取締役を務める、山形大学工学部の城戸淳二教授に聞きました。

山形大学工学部では、野菜や果物の成分・色・匂いを残したまま乾燥できる常温除湿乾燥法を研究しています。この乾燥機を使うと、素材そのものの良さを生かした加工食品ができ、着色料や香料などが

必要ありません。現在、山形大学では文部科学省・科学技術振興機構 COI (センター・オブ・イノベーション) プロジェクトにおいて、常温除湿乾燥素材を用いた、おいしくて、健康になる食品の研究開発を行っており、その研究成果を大学発ベンチャー企業である(株)ベジアで商品化しています。道の駅米沢で「鷹山秘伝豆ジェラート」を販売開始しており、秘伝豆独特の香りや味が良いと大好評です。置賜地域で採れたトマト、イチゴを使ったジェラートの販売も近日中に開始します。

乾燥した秘伝豆から、粉体、ジェラートへ▶



■問合せ/健康課健康企画担当 ☎ 24-8181