

おんにはは 市民病院です

早期アルツハイマー型認知症 診断支援システム『VSRAD』

アルツハイマー型認知症とは、進行性の脳疾患で、記憶や思考能力がゆっくりと障害され、最終的には日常生活で最も単純な作業を行う能力さえも失われる病気です。多くは60歳以降に症状が出現し、厚生労働省の調査では認知症の総患者数の約63%がアルツハイマー型認知症であり、その割合は年々増加しているといわれています。

まず、その診断は、医師による問診、簡単な筆記テスト、MRIなどの脳検査をあわせて総合的に判断します。

アルツハイマー型認知症は、脳内の「海馬傍回（かいばほうかい）」(記憶に関わる部位)と呼ばれるところの萎縮が最も早く起こります。したがって「海馬傍回」の萎縮を評価することが、早期アルツハイマー型認知症診断における重要なポイントとなります。

MRI検査には「海馬傍回」の萎縮の度合いを解析し、客観的に評価する(VSRAD)ブイエスラド」という画像処理解析ソフトがあります。今まで視覚的評価が困難であった診断支援情報をよりの確に得ることが可能になりました。当院では内科工藤外来にて認知症の診断にVSRADを取り入れています。詳細は病院窓口までお問い合わせ下さい。

注 VSRADはあくまでも補助診断です。結果のみでアルツハイマー型認知症とは判断できません。また、対象年齢が50歳以上などの制限があります。



まちを守る！消防



今年も山火事に注意を！

「誓います 森の安全火の始末」

を標語に、3月1日から4月30日まで山火事予防運動が行われました。

消防署では、3カ所です山火事予防訓練を行いました。

- ・ 4月13日(水) 古川町下気多地内
- ・ 4月14日(木) 神岡町西地内
- ・ 4月22日(金) 河合町角川地内



▲古川消防署 古川町下気多地内



▲神岡消防署 神岡町西地内



▲古川消防署北分署 河合町角川地内

飛騨市の ゴミ処理

第10回 「分別が分かり にくいごみの出し 方について」



第10回は、「分別が分かりにくいごみの出し方」についてご紹介いたします。

今回は、市民の皆さんから多く寄せられる問い合わせについて紹介いたします。

【座椅子】外側が布で覆われていますが、可燃ごみではありません。内側は金属なので金物の粗大ごみになります。

【縫ぐるみ】電池で動いたり、鳴いたりするものがあります。中には基盤などが入っているので、電池を外して家電小物類です。

【電気毛布】電化製品なので、可燃ごみではありません。切断しないで家電小物類として処分してください。

【針金ハンガー】被覆はそのままで結構です。金物に分類してください。清掃用具などで外側をビニールや布で被覆してある物は、中の材質を確認ください。

【ランドセル】分解はとも困難です。そのまま金物としてください。
【安全靴】一見して中の材質が特定できないので埋立に分類してください。

【電気コード】家電小物類です。リモコンやテンキー・マウスなども同様です。

【掃除機のホース部分】本体と一体です。家電品として持込みください。

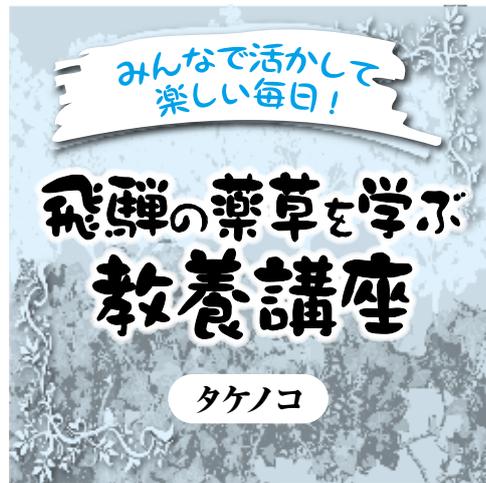
【スキー靴】プラスチックとして、リサイクルセンターへ持込みください。

【ストーブ・ファンヒーター】小型の物でもステーションには出せません。灯油を完全に抜いて（使い切って）リサイクルセンターへ持込みください。

※電化製品以外ではできるだけ材質（金属、プラスチック、紙など）で分け、各々で分別してください。分けることが困難なもので、金属がついているものは金物です。
※電化製品は絶対に分解しないでください。



- 問
- ・クリーンセンター 0577-753069
 - ・リサイクルセンター 0577-752121
 - ・環境課 0577-737482



これからは山菜の季節。タケノコもその一つですね。今回はそのタケノコの効果についてお伝えします。

タケノコの成長はとても早いですが、それはタケノコに含まれるジベレリンという成分が関係しています。

では質問。タケノコを採ってきたらどうしますか？はい。アクをとるために茹でますよね。それで茹でたものに味付けをして美味しくいただき：ちよつと待ってください。それはそれでもちろん美味しいのですが、せっかくのミネラルや有効成分が水の中に溶け出てしまいます。

カリウムや食物繊維がとれて確かに体にいいかもしれませんが、それはタケノコの効果のおまけにすぎないのです。

タケノコの本当の効果はジベレリンによる強い鎮痛作用なのです。タケノコを食べて20〜30分もすると今まであった腰痛や関節の痛み、神経痛などが消えていきます。

ではどうしたらその効果を得られるのか。モウソウダケの新鮮なものを刺身で食べた

とがある人なら、今まで食べたものと味が全く違うことに気付かれたでしょう。そう、成分が水に溶けださないようにして食べるとよいのです。

常に新鮮なうちに食べられればよいのですが、時間が経つとアクが強くなってきます。そのため、できるだけ新鮮なものを手に入れたら皮付きのまま火の上に置きます。網や鉄板などの上で焼いてもいいです。皮が焦げてきたら焦げ具合を見ながら回転させ、全体の皮が真黒くなるまで焼き続けます。焼くことでアク抜きもできます。

よく焼いたら皮をとると、中から蒸し焼き状態になったタケノコが出てきます。これをわざわざ醤油やマヨネーズをつけて食べてみてください。今まで食べていたタケノコはタケノコの繊維に味付けをしたものだったと理解できるでしょう。

日持ちさせたい場合は、焼いたものを刻んで味噌の中に漬け込んで置くとういでしょう。これを、身体が辛いなど感じた朝にタケノコ味噌汁として飲めばシャキッとします。

この方法や効果は私たちに馴染みのヒメタケでも同様です。

今までと一風変わった調理法で美味しく痛みをとり、元気に過ごしましょう。



(村上光太郎「薬草を食べる」より)

問 企画課 ☎ 0577-73-6558