



そうだったのか！ がん専門医による抗がん剤のお話

第6回

内科 診療部長 池尻文良
いけじりふみよし

【免疫チェックポイント阻害剤】

今回は第6回目の連載です。今流行りの『免疫チェックポイント阻害薬』についてお話しします。みなさん2018年のノーベル医学生理学賞を日本人が受賞したのを覚えているでしょうか？京都大学の本庶佑（ほんじょ・たすく）先生が『免疫システムを利用する新たながん治療法の発見』を理由に受賞されました。簡単に説明しましょう。先生は免疫細胞の一種であるTリンパ球にPD-1と呼ばれるタンパク質が存在することを発見しました。しばらくその機能についてはわからなかったのですが、7年間の研究で免疫の働きを抑える作用、つまり免疫の「ブレーキ」の役割があることを突き止めたそうです。さらに、なんと、がん細胞はこの「ブレーキ」の仕組みを利用して免疫による攻撃から逃れていることがわかったのです。

私たちの体の中では健康な人でもがん細胞が絶えず発生しています。それでも多くの人が、がんを発症しないのは、すぐに免疫細胞が発見して攻撃してくれるからです。しかし、がん細胞も巧みです。本来、免疫反応が暴走しないように備わっている「ブレーキ」をうまく利用し、自分を攻撃しないようにしてもらおうのです。あたかもお役人に賄賂を渡して悪事を見逃してもらおうかのようです。

差し詰めPD-1は免疫細胞（お役人）が、がん細胞から賄賂をもらうときの手のようなものです。このPD-1の作用をうまくブロックしてやれば、お役人が賄賂をもらうことなく、適切に働いてがん細胞を取り締まってくれるはずなんです。この方法を利用して先生は新たながん治療薬の開発に至りました。今までは①手術で取り除くか、②放射線^{じゆうたん}でやっつけるか、③抗がん剤で絨毯爆撃をするか、④分子標的薬で狙撃するか、いずれかの方法が、がん治療の主流でした。そこに新たに免疫を調整することで、がん治療につながる方法を発見したのです。先生と小野薬品が共同で開発したその新薬の効果は絶大でした。しかし、紙面が足りなくなったので効果については次回説明します。

おたのしみに！



給食直営化から1年が経ちました

病院給食は、これまで業者委託していましたが、令和5年4月から直営化しました。これにより、さらなる給食の品質向上を実現しました。

直営化にあたり、調理方法にクックチル調理法や、最新の調理機器・設備を導入しました。これにより、食材の風味や栄養を最大限に保ちながらも、衛生面や安全面においても給食の質の向上を可能にしました。

また、直営化後に実施した利用者アンケートからは、好評価を得ています。

奥出雲病院の給食室は地域とともに、より良い給食を提供し続けるべく努力し続けます。

「クックチル調理とは？」
食材を調理してから急速冷却し、食事時間に合わせて再加熱し提供する調理法のこと



クックチル調理



給食イベント食（一例）

ワタシ達も頑張ってます！

奥出雲病院では、外国人スタッフも活躍していることをみなさんご存じですか？

当院では人材不足を解消するために、外国人（フィリピン人）10名の女性スタッフが在籍しています。彼女らは、看護補助者（ケアワーカー）として活躍されています。

みなさん非常に真面目で明るい人柄の方ばかりで、利用者さんと日本語での会話を交えながら、ケアを真剣に取り組むつつも、笑顔と元気で院内の雰囲気

を明るくしてくれそうです。その働きぶりは日本人スタッフからも好評で、素晴らしいチームワークを発揮することで、利用者さんに対し、より質の高いケアにつながっています。

また、日本や奥出雲町の生活を地域の一員としても楽しんでます。休日には、地元の料理を楽しみ、イベントに参加したりして、充実した奥出雲ライフを送っています。



三成愛宕祭に初参加！