

さきたま

第157号

平成27年1月1日
発行

公益社団法人 埼玉県鍼灸師会
会長 河原 保裕

事務所

〒330-0802 埼玉県さいたま市大宮区宮町2-3-1
第2大矢部ビル 2F東
TEL 048-645-0416
HPアドレス <http://saitama.harikyu.or.jp>
事務所メールアドレス saishinkai@gold.ocn.ne.jp
(広報委員長) 大谷 尚子
(編集委員長) 阿部 琴美

行事予定表

- 1月
18日(日) 第3回臨床研・鍼灸普及推進講座・
第2回療養費等適正運用研修会
25日(日) 埼玉鍼灸学会研修会・
療養費等適正運用個別指導会
2月
11日(水・祝) 女性委員会主催研修会
15日(日) 第4回学術講習会
22日(日) 療養費等適正運用個別指導会

平成26年 第3回学術講習会報告

平成26年11月16日(日)
於 さいたま共済会館 602号室

平成26年度第3回学術講習は「統合医療と鍼灸治療」をテーマに2名の先生にご講演いただきました。

「統合医療におけるサプリメント・機能性食品の適正使用に向けて」

健康科学大学教授 蒲原 聖可 先生

東京医大の人間ドック受診者を対象に、過去一年間でどのような補完代替医療を利用されたかを調査したところ、65%が何らかの補完代替医療をしており、一番多かったのはサプリメントであった。

かつて代替医療と言われていたものが、今は統合医療と言う考え方へと変遷していった。

統合医療とは科学的根拠に基づき、近代西洋医学と伝統医療・補完代替医療を組み合わせて実践する医療である。統合医療のキーワードは患者本位・個別化医療・全人的医療・自己免疫力や自然治癒力を高める・心身相関・スピリチュアリティ等があげられる。

健康食品・サプリメントに対する医療関係者の対応は当初、医薬品との相互作用(有害事象、健康被害)などネガティブであった。現在は基礎研究、臨床研究の進展による科学的根拠の収集・構築が進展し、適正使用のための環境が整備されてきた。

健康食品・サプリメントとは動植物や微生物から機能性成分を分離・抽出し、一般食品として配合し、生体調節機能を効果的に発現させる食品の事である。医薬品は病気・疾病の治療が目的であり、化学合成・単一成分が多く、効果が大きいと一定の頻度で副作用も想定される、品質は法規制により管理され安定している。それに対しサプリメントは食品であり、健康保持・疾病予防・治療・補完を目的とし、食品成分に由来、作用は緩徐、副作用は一般的に少ない、メーカーによる品質のばらつきや価格差が大きい。また、薬事法等により、効能効果は表示できない。

抗加齢医療・アンチエイジング分野におけるサプリメントは抗酸化作用のコエンザイムQ10、ビタミンC・E、抗炎症作用のクルクミン(ウコン)、加齢黄斑変性症に対してルテイン、認知症に対してイチョウ葉エキス、EPA/DHA、高容量ビタミンB群、変形性膝関節症に対してグルコサミン、コンドロイチンなどがある。



「経絡鍼灸治療の真髓」

経絡治療学会 会長 岡田 明三 先生

厚生白書には鍼灸に関わるものが少ないが、黄帝内経を引用して「上工は未病を治し、中工は已病を治す」と載っている。已病と未病は対で、已病とは既に病気になっているものを言い、未病とはまだ病気ではないものを言う。今の医療は細分化されていて、全体を見ることが欠けている。予防として未病という概念を今の医療の補完的なものとして利用していこうというのうかがえる。

西洋医学は疾病が健康かに分ける。何となく不調でも、悪い所がないとやることかない。健康と疾病の間には開きがあり、体質によって開きが違う。ここに未病の概念がある。

経絡治療とは全身治療である。どのような症状で来院しても必ず脈をみて診察し、診断し(証を立てる)、治療を行う。全身の気血を調整、患部も証に従い、本治と標治を行う。人間は気血変動で元の状態に戻していく力がある。未病はどこが痛いとかではないので、きちんと証をたてない治療はあり得ない。



育成委員会女性委員会研修会のご案内

平成26年度の育成委員会女性委員会の研修会を以下のように開催いたします。

参加ご希望の方は平成27年2月10日までに埼玉鍼灸師会事務所(TEL: 048-645-0416、E-mail: saishinkai@gold.ocn.ne.jp)までご連絡ください。

※メールでご連絡の場合、件名に「女性委員会研修会」、本文に「地区名or育成学生or一般学生or一般」と「氏名」をご入力ください。

日 時:平成27年2月11日(水・祝)
午後1時~5時(午後12時30分より受付開始)

場 所:呉竹学園 呉竹医療専門学校 8F実技(JR大宮駅西口より徒歩5分)
講 師:寶田とし子先生(東京医療専門学校・教員養成科卒業、川崎市にて悠空間syn主催)

テーマ:「エネルギー(生体エネルギー=気の流れ)応用鍼灸療法」

参加費:会員1,000円 育成学生500円 一般学生1,000円
一般3,000円

問い合わせ:佐野滋子 TEL&FAX:049-223-8138

平成26年度 第4回 学術講習会のご案内

学術委員長 小俣 浩

日 時:平成27年2月15日(日)午前10時~午後4時45分
(午前9時30分から受付開始)

会 場:さいたま共済会館504号室

テーマ:認知症と鍼灸治療

演 題:「認知症治療のトピックス」(午前10時から)
医療法人山口病院精神科部長 奥平 智之 先生
「認知症の統合医療-私はこう治す-」(午後1時30分から)
医療法人山口病院精神科部長 奥平 智之 先生
「認知症の鍼灸治療-私はこう治す-」(午後3時15分から)
日本中医学会 理事 兵頭 明 先生

参加費:会員2,000円 育成学生500円 一般5,000円
一般学生2,000円 従業員3,000円

※当講習会は(財)東洋療法研修試験財団の生涯教育研修制度認定講習会です。
連絡先:(社)埼玉鍼灸師会 学術委員長 小俣 浩
埼玉医科大学 東洋医学センター
TEL&FAX 049-276-2108、または049-276-2113
E-mail: homata@saitama-med.ac.jp

平成26年度 第3回臨床研究会のお知らせ

学術委員長 小俣 浩

日 時:平成27年1月18日(日) 午前10時30分~

会 場:清水園

演 題:「顎関節の鍼灸治療」 川越地区 高橋 雅明 先生

鍼灸普及推進講座・療養費等適正運用研修会のお知らせ

普及委員長 長谷川賢司
療養費委員長 大畑 龍也

平成26年度 鍼灸普及推進講座・第2回療養費等適正運用研修会

日 時:平成27年1月18日(日)

午後2時開始(受付開始午後1時40分)

場 所:清水園 さいたま市大宮区東町2丁目204

TEL 048(643)1234

■鍼灸普及推進講座(午後2時~午後3時30分)

講 演:「地域医療における鍼灸師の役割(仮題)」
東京都鍼灸師会の高田 常雄 先生

■第2回 療養費等適正運用研修会(午後3時45分~午後5時15分)

上記研修会は連続して欠席されますと、次回研修会又は補講に出席されない限りは当会を通じて療養費等の申請ができなくなります。会員に限らず実務担当者の方が代理で参加されても有効ですので、ぜひ多くの方の出席をお待ち申し上げます。

また、講習当日は「保険取扱い要覧」をご持参いただきますようお願い致します。

内容:・書類記入上の注意

- ・再開に関する特別な取扱いについて
- ・自賠償の仕組みについて

平成26年度 第2回埼玉鍼灸学会認定研修C講座のご案内

日 時:平成27年1月25日(日)午後1時から午後5時

会 場:埼玉医科大学かわごえクリニック6階・大会議室

〒350-1123 埼玉県川越市脇田本町21-7 Tel049-238-8111(代)

最寄り駅:JR川越駅、東武東上線川越駅より徒歩5分

講 演:「うつ病の病態と診断のすすめ方(仮)」
埼玉医科大学神経精神科・心療内科教授 太田 敏男 先生
「腰部脊柱管狭窄症の病態と治療」
埼玉医科大学総合医療センター脳神経外科教授 張 漢秀 先生
「消化器症状に対する足三里の効果」
東北大学病院漢方内科 金子 聡一郎 先生

参加費:会員3,000円 一般5,000円 学生1,000円

※(社)全日本鍼灸学会認定研修C講座のため2ポイント取得できます。学会会員証(JCBカード)をお持ちの先生は、当日ご持参下さい。

※(社)埼玉鍼灸師会会員で東洋療法研修試験財団・生涯教育研修制度の修了証を希望される先生は、Felicaカードを持参ください。5単位(他の関連学会参加)が加算されます。

連絡先:埼玉鍼灸学会事務局

〒350-0495埼玉県入間郡毛呂山町毛呂本郷38番地 埼玉医科大学東洋

医学センター内

担当:小俣 浩(津崎正法)

TEL&FAX:049-276-2108、049-276-2113

旬の食べ物を食べて元気になろう!

皆様お正月にお雑煮は食べましたか?今回のテーマはそんなお雑煮に欠かせない「お餅」です。日本の冬の定番の食べ物のお餅は、実は皆さんが思っている以上にすごいパワーを秘めています!

そのすごいパワーとはご飯以上に多く含まれる「炭水化物」。同じ量(100g)のご飯とお餅の炭水化物の量を比較すると、お餅の方がなんと約35%も多く含まれているのです。炭水化物とは運動する時に使うエネルギー源となる糖質に変わる成分です。冬に多く行われるマラソンなどの持久力を必要とするスポーツにはもってこいの食べ物です。

そして意外にもお餅はご飯に比べて消化がいい食べ物なのです。お餅は作る時にもち米を蒸して、更につき上げるため、ご飯に比べて密度が高いのです。それを再び煮たり、焼いたりして食べるので消化がいいのです。なので、忘年会や新年会で暴飲暴食をし過ぎて、食欲がない時や胃が疲れている時に少量食べるのといいと思います。

ですが、少量で高カロリー、その上消化がいいと食べ過ぎてしまうのが心配です。焼いて手軽に納豆とあえるからみ餅やしょうゆを塗って海苔を巻く磯餅が食べたくてしまいますが、少し手間をかけてもお野菜などをたっぷり入れたお雑煮にするのが、体も温まるし栄養も沢山採れて一石二鳥ですね!



協賛各社
(順不同)

医道の日本社・ホシノ医療機器株式会社・ヨシダ商事・アフラック募集代理店 株式会社むらた・カナケン・セイリン株式会社・昭和エンタープライズ