

市民病院だより

新任医師紹介

内科医師 高崎 侑

8月1日から小城市市民病院内科に常勤医として赴任しました。出身地は福岡県久留米市で、大学入学以降、佐賀にお世話になっております。医学部在学中は水泳部に所属しておりました。

卒業後は母校の佐賀大学病院で2年間の初期研修を受け、その後現在の医局へ入局させていただきました。7月31日までは佐賀大学医学部附属病院循環器内科に勤務しておりました。専門は循環器内科ですが、内科全般を担当させていただきます。

大学病院では、急性・慢性心不全に対する薬物療法、冠動脈病変（狭心症、心筋梗塞）に対する経皮的冠動脈造影検査・形成術、徐脈性不整脈（洞不全症候群、房室ブロック）に対するペースメーカー植込み術、頻脈性不整脈に対するカテーテルアブレーションなど、循環器一般の診療に従事して参りました。

一刻一秒を争う急性期の疾患から、慢性期の薬剤調整・リハビリに至るまで、幅広い段階の治療に従事できることが循環器内科の魅力であり、大変やりがいを感じております。

大学病院では急性期疾患に対する治療が中心でしたが、慢性期のフォローアップや予防医療も同等かそれ以上に重要であると考えております。特に高血圧症、高コレステロール血症などの基礎疾患は基本的に自覚症状が無いため、早期からのコントロールが重要です。

また循環器のみならず、その他の全身疾患の診療も極めて重要であること日々痛感しております。小城市市民病院では皆様の生活により近い場所で診療にあたることができると思っております。

少しでも地域の皆様のお役に立てますよう努力して参ります。よろしくお願ひ申し上げます。

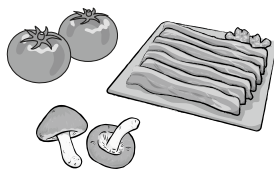
管理栄養士おすすめレシピ

塩分を控えて免疫力を上げるメニューを紹介します。

「豚肉のトマトすき焼き風」

（材料）4人分

- 豚肉も薄切り …… 250g
- トマト …… 大1個（200g）
- 玉ねぎ …… 中1個（200g）
- しいたけ …… 2枚（40g）
- 小ねぎ（刻む） …… 適量
- 酒・水 …… 各50ml
- しょうゆ …… 大さじ1.5
- 砂糖 …… 大さじ1.5
- コンソメ …… 1/2個



（作り方）

- ① 玉ねぎ・しいたけは、5mm幅のせん切りにする。
- ② トマトは皮をむき、くし型に切る。
- ③ フライパンにトマトを入れヘラで潰し、中火で水気が飛んでトロミがつくまで7〜8分炒める。
- ④ ③にAの調味料と玉ねぎとしいたけを入れて5〜6分炒めたら、豚肉を入れ、肉に火が通るまで煮込む。盛り付けたら彩りに刻みねぎを散らして完成！



お知らせ

小児科・産婦人科・自由診療の夕方診療を行っています。
（毎週木曜日） 詳細は、市民病院ホームページや電話にてご確認ください。

【問合せ】小城市市民病院 ☎ 73・2161 ホームページ・アドレス <http://www.city.ogi.lg.jp/hospital/>