

さくがわ・たかゆき / 放射線診断専門医。IVR (画像下治療) 専門医。琉球大学医学部卒業後、県内外で様々なカテーテル治療に従事。その後、運動器カテーテル治療のパイオニアであるオクノクリニック勤務を経て、2021年9月、さくがわクリニックを開院。



加齢とともに増えるトラブルや病気と上手に付き合い、健康管理しながら、笑顔で年齢を重ねたい方へ。最新医学に基づく統合医療、体調を整えるエクササイズやスポーツなどの専門家が堀基子さんと対談。毎回のテーマに合わせた簡単ヘルシーレシピも紹介します。今回は、モヤモヤ血管による長引く痛みを改善する運動器カテーテル治療について。 =毎月第1週に掲載



ほり・もところ / 野菜ソムリエ上級プロ、J Veganist、アンチエイジング・プランナー、ベジフルビューティーセルフアドバイザー、アスリートフードマイスター3級ほか。第6回・8回野菜ソムリエアワード銀賞受賞。

## 運動器カテーテル治療①

放射線診断・IVR専門医 佐久川 貴行 さん (さくがわクリニック) × 食 堀 基子 さん (野菜ソムリエ上級プロ)

# モヤモヤ血管による長引く痛みを改善!

**堀** カテーテル治療というと、心臓や脳の血管向けという印象がありましたが、肩や膝などの治療もあるんですね! 今回、初めて知り、本当に驚きました。

**佐久川** 関節や筋肉など運動器へのカテーテル治療は、最先端の新しい治療法で、県内では初となります。開院からの1年間で、肩や首、膝、手足などの長引く痛みに悩んできた多くの患者さんに治療を行い、その効果を実感していただいています。

**堀** どういった痛みでお悩みの方が対象になりますか?

### 肩、首、膝、手足などの長引く痛み に有効です

(佐久川)

**佐久川** 肩や首、膝、手足などの関節や筋肉といった運動器に3カ月以上の長引く痛みがある方、レントゲンでは異常がないといわれたのに痛みが続いている方、手術などの治療を受けても痛みが続いている方、医療機関で痛みの原因が不明といわれた方、マッサージやリハビリに通っ

ても痛みが治らない方、痛み止めをやめられない方、スポーツや仕事でのくり返しの動作で痛みが出るようになった方などですね。

**堀** 肩こりや首こりなども含めると、これは思い当たる方が多そうですね。そして、その原因がモヤモヤ血管なんですか。これもまた初耳で興味津々です。

**佐久川** たとえば犬の散歩でリードを急に引っ張られたり、日常生活や運動中に肩や膝を動かした拍子にピキッと痛みが走るがありますよね。こうした外傷などをきっかけに、損傷を受けた部位に異常な新生血管 (=モヤモヤ血管) ができてしまうことがあるのです。カテーテル治療の画像ではモヤモヤとした固まりに見えるのでモヤモヤ血管と呼んでいますが、その周囲には異常な神経も生じるため、痛みの原因となります。

**堀** モヤモヤ血管は自然に治らないんですか?

**佐久川** 40歳を超えると自然治癒しにくくなりますね。若い方でも激しい練習を続けるアスリートなどは、モヤモヤ血管が消えず、慢性的な炎症につながるケースもあります。

**堀** そのモヤモヤ血管を消すのが運

動器カテーテル治療なんですね! ちなみに自分の痛みがモヤモヤ血管によるものか判別できますか?

**佐久川** 押すと痛い、夜寝ていて痛い、じっとしていても痛い、ズキズキ・ジンジン・チクチク・ズーンとした痛みがある、お風呂に入って温めると痛い、逆に温めると痛みが軽くなる、お酒を飲むと痛くなる、気圧や気温の変化で痛くなる、運動後に痛みが強くなるといった方は、モヤモヤ血管が原因である可能性があります。

## モヤモヤ血管が 痛みの原因! 初 めて知りました

(堀)

**堀** そうなんですね。調べてみたら新生血管を抑制する効果が期待できる食材があったので、レシピを考えてみました!

**佐久川** それは面白いですね! 次回は具体的な治療法についてご紹介しますね。



「カレー粉の  
ウコンに注目」

### 血管新生を防ぐ①

### カレー粉で夏野菜サブジ

●材料 (2人分)  
ナス2本、オクラ5本、パプリカ1/2個、シメジ1/2パック、オリーブオイル大さじ2、酒大さじ1、カレー粉小さじ1、おろしニンニク小さじ1、クミン小さじ1/2、塩小さじ1/2強

- 作り方
- ① ナスは縦半分切ってから2cm幅に切る。オクラはガクをぐるりと包丁でむいてから斜め半分切る。パプリカは乱切りにする。シメジは石づきを切り落として小房にほぐす。
  - ② フライパンにカレー粉、おろしニンニク、クミンを入れて中火にかけ、いい香りが立ってきたら、①の野菜をすべて入れ、全体に調味料がいきわたるように炒め合わせる。
  - ③ 油が回ったら酒をふり、フタをして、3分ほど蒸し焼きにし、最後に塩で味を調える。