

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バイオニアであるオクノクリニックでの勤務を経て、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、長引く痛みの原因となるモヤモヤ血管を消す運動器カテーテル治療の具体的な症例について。

＝毎月第1週に掲載

### 運動器カテーテル治療③



ほり・もとこ／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。

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）

# 肩や膝、指の変形 長引く痛みに！

**堀** 肩や首、膝、手足などの関節や筋肉といった運動器の長引く痛みの原因となるモヤモヤ血管は、運動器カテーテル治療で消すことができると思いますが、具体的にどんな治療の実績がありますか？

## 運動器カテーテル治療は新たな選択肢です

（佐久川）

**佐久川** モヤモヤ血管とは、外傷などをきっかけに損傷を受けた部位の周囲に発生する細い異常な新生血管の塊のこと。五十肩や変形性膝関節症などの疾患にはモヤモヤ血管が生じ、長引く痛みを引き起こしています。これらを減らすことで痛みの軽減が得られています。

**堀** では、さっそく五十肩の治療の例から教えていただけますか。

**佐久川** ①数年続く右肩痛のため生活に支障があり、湿布、鎮痛薬、リハビリでなかなか改善しない60代女性、②腕を上げた拍子に右肩が痛み始め夜も眠れなくなった60代男性など、さまざまなケースがあります。

どちらも超音波でモヤモヤ血管が確認できたのでカテーテル治療を行いました。治療後数週間かけて徐々に痛みが軽減し、約3カ月後には痛みがなく腕が元通りに動かせるようになりました。ちなみにこの男性患者さんは、加入している医療保険から給付金も受けられたと喜んでいました。カテーテル治療は確定申告で医療費控除の対象になることも知ってほしいです。

**堀** それは心強い！ 運動器カテーテル治療は日帰り手術なんですよ。他にも肩の症例はありますか。

**佐久川** ワクチン接種後、数週間たっても改善しない肩の痛みや、石灰がたまり夜も眠れない肩の痛みで治療を受けられる方もいます。肩こりや首のこり、むち打ち損傷などから発症する長引く痛みも、モヤモヤ血管が原因であることが多く、カテーテル治療で改善が見込めます。

**堀** 変形性膝関節症も多いですか？

**佐久川** 変形性膝関節症は当院で最も多い疾患です。50代から増え始め、軽症なら改善する方が多いです。中等症～重症の方は痛みがスパッとなくなることはありませんが、以前よりは楽になったと喜ばれることが多

いです。変形性膝関節症は進行すると手術になるケースが多いのですが、高齢の方や糖尿病などの基礎疾患がある方から、「手術は避けたい、けれど痛みが辛い」という声をよく耳にします。こうした場合、カテーテル治療はとても有効な治療の選択肢だと思います。

**堀** 肩や膝以外に多いのは？

**佐久川** 指の第一関節が変形して曲がるヘバーデン結節や親指の付け根が痛くなるCM関節症による痛みも改善する可能性があります。指の場合はカテーテルではなく外来での血管内注射による治療が可能です。

## ローズマリーにも血管新生抑制作用が

（堀）

**堀** なかなか改善しない関節や筋肉の長引く痛みは、まずはモヤモヤ血管が原因かどうか相談してみるのが大切ですね。ところで、ローズマリーの血管新生抑制作用を研究したデータを見つけたので、ローズマリーを使ったレシピをご紹介します！



「ローズマリー」に注目！

血管新生を防ぐ③

ローズマリー香る鶏手羽中と野菜のソテー

### ●材料（2人分）

鶏手羽中10本、ローズマリー4本、ジャガイモ1個、緑ズッキーニ1/4本、黄ズッキーニ1/4本、赤ミニトマト2個、黄ミニトマト2個、ニンニク1片、オリーブオイル大さじ1、塩小さじ1/2、こしょう少々

### ●作り方

- ① ジャガイモは洗って皮つきのままくし形に切り、ズッキーニは厚さ1cmの輪切り、ニンニクは縦半分に分ける。ローズマリー2枝は葉だけ外す。
- ② 食品用ポリ袋に、鶏手羽中、ローズマリーの葉、ニンニク、オリーブオイル、塩、こしょうを入れ、袋の上から手でもみ込んで味をなじませ、ジャガイモとズッキーニも加えて全体に調味料をからめる。
- ③ フライパンに皮を下にした鶏肉、ニンニク、ジャガイモ、ズッキーニを並べ、強めの中火にかける。鶏の皮目に焼き色がついたら弱めの中火にし、鶏肉と野菜を裏返し、トマトとローズマリー2枝も加え、フタをして5分ほど焼く。