

目のお話

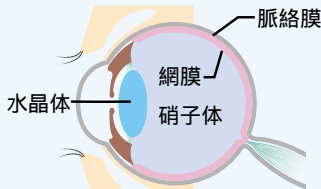
網膜剥離

正常な眼では、網膜は眼球の内側で脈絡膜に密着しており、網膜の血管と脈絡膜の血管の2カ所から栄養を受けています。しかし何らかの原因で網膜が壁から剥がれると、酸素供給が途絶え、細胞が機能しなくなり、視力に障害をきたします。これが網膜剥離です。

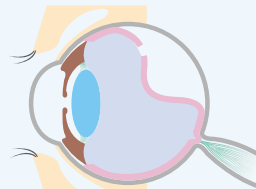
Q

原因は何でしょうか？

正常な眼



網膜剥離のおこった眼



最も多いのは、遺伝的な素因による網膜格子状変性です。強度近視や、外部からの強い衝撃等もあります。当院の臨床データの分析から、アトピー性皮膚炎の人にも剥離になり易いと言えます。かゆみをとろうと目をひどく叩くことによって、網膜剥離を誘発してしまうようです。

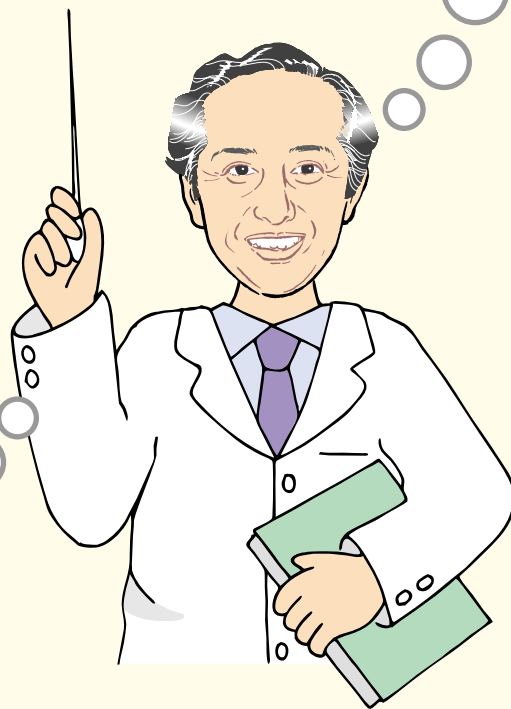
A

Q

網膜剥離になったらどうすれば良いでしょうか？

A

網膜剥離が起これば、安静と早急な手術が必要です。手術には、網膜を牽引している硝子体を取り除く硝子体手術と、眼球の壁を凹ませて硝子体の牽引力を弱める強膜内陥術の2つがあります。



次回は“近視”についてお話しします。

網膜剥離の前兆としては、虫が飛んでいるように見える飛蚊症、光が走っているように見える光視症等があります。いつもと見え方が違うなどと感じたら、眼科専門医を受診されることをお勧めします。早期の発見と治療が肝心です。

出田眼科病院 院長 出田 秀尚

軽食・喫茶

カフェ



野菜とキノコたっぷりのトマトソースで煮込みました

材料(2人前)

すずき90グラム2枚、ピーマン(赤、黄、緑)各1/2個、生しいたけ1個、しめじ1/5個、マッシュルーム2個、オリーブオイル20cc、小麦粉少々、塩こしょう適量、トマトジュース50~70cc

作り方

ピーマンは7ミリくらいの角切りにし、さつと湯通しして冷やしておく。

しいたけは荒いみじん切りにし、しめじは小さくちぎり、マッシュルームはスライスしておく。

魚の切り身に塩こしょうをし、小麦粉をまぶし、オリーブオイルで炒める。

魚に7割程度火が通ったら取り出し、同じフライパンで、を炒め、トマトジュースで味を調える。

魚をフライパンに戻し、火が通ったら皿に盛りパセリのみじん切りをちらす。

八幡料理長の一口メモ

トマトとオリーブオイルと一緒に取ると、血液をきれいにする作用があると言われています。



白水ランチ「はまゆう」¥1000

サラダ、ライス又はパン、スープ、コーヒー又は紅茶付、すずきと野菜の軽い煮込み

202kcal