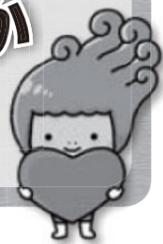




健康づくり推進課：0869-26-5962
瀬戸内市民病院：0869-22-1234

不育症をご存知ですか

早期発見・早期治療のために



子どもを望みながらも、避妊をしていないのに2年以上にわたって妊娠に至ることのできない状態を世界保健機関(WHO)では「不妊症」と定義しています。

それに対し、「不育症」は、妊娠はするけれども、流産、死産や新生児死亡などを繰り返して、結果的に子どもを持つことができない場合をいいます。「不育症」と「習慣流産(反復流産)」とはほぼ同じ意味ですが、習慣流産には妊娠22週以降の死産や生後1週間以内の新生児死亡は含まれず、不育症はより広い意味で用いられます。

不育症の原因

妊娠初期の流産の大部分は胎児(受精卵)の染色体異常が原因で、父母に原因があることは少ないとされます。1回の流産であれば、原因を調べる必要はありません。しかし、2回以上、流産を繰り返した場合、不育症の可能性があります。不育症の原因としては、父母の染色体異常や、子宮形態異常、内分泌異常、凝固異常、免疫異常など

不育症の治療

不育症の治療は、検査結果をもとに行われます。厚生労働省では、平成20年度から子ども家庭総合研究事業の一環として、不育症の研究班を立ち上げました。研究班の調査などによれば、不育症の原因は人それぞれですが、検査を受けて不育症と診断されても、適切な治療を受けた父母のおよそ85%が子どもを持つことができる

とされています。赤ちゃんをあきらめる前に、検査や治療について、産婦人科医師や専門医に相談してみましょう。

不妊・不育とこころの相談室

「家族にも、友人にも聞けない、話せない」「治療をしている病院の先生に言い出せない」「夫婦でなかなか話合えない」「自分でも自分の気持ちを整理できない」など、治療を受けていると誰にも相談できず、悩みをかかえてしまっている方がいます。

ラーや助産師、看護師、医師などのスタッフが電話やメール、来所での相談を受け付けています。相談は無料で、匿名での相談も可能です。一人で悩まず、専門のスタッフにご相談ください。

▼受付時間

・毎週月・水・金曜日
午後1～5時
・毎月第1土・日曜日

▼活用ください

不育治療費助成事業
市では、不育症の治療にかかる経済的な負担の軽減を図

午前10時～午後1時
問い合わせ・相談先

岡山県不妊専門相談センター
〒700-8558
岡山市北区鹿田町2-5-1
岡山大学鹿田キャンパス内
☎086-235-6542
HP <http://www.cc.okayama-u.ac.jp/funin/index1.html>

するため、本年度から不育治療支援事業を実施しています。

▼対象 助成金の交付申請日現在、妻が市内に1年以上住所を有している戸籍上の夫婦
▼条件
・市税を滞納していないこと
・生殖医療専門医により、不育症と診断され、治療を受けていること

▼助成金の額 医療保険適用外医療費で1年度あたり30万円を限度額とする。
▼申請期限

不育治療が終了した日の属する年度内

▼必要書類等
・不育治療費助成金交付申請書兼請求書
・専門医療機関証明書
・不育治療実施医療機関証明書(専門医療機関で治療した場合省略可)
・住民票または戸籍抄本等
・医療機関の発行する領収書(証)
・印鑑
■問い合わせ・申請先
健康づくり推進課

瀬戸内市の味

南瓜雑煮



◆材料(5人分)

- カボチャ(中1/2個) ●小豆(1カップ)
 - 小麦粉(1カップ) ●干うどん(1/2束)
 - 砂糖(1カップ) ●塩(2グラム)
- ※干うどんのかわりにゆでめんやそうめんでもよい。

◆作り方

- ①カボチャは皮をむき、一口大に切る。
 - ②小麦粉は、適量の水を加え、耳たぶの硬さに練って団子状にする。
 - ③少し多めの水で小豆を軟らかく煮る。
 - ④③に水約6カップを足しかぼちゃを入れて火にかける。煮立ったら団子状にした小麦粉を入れる。
 - ⑤干うどんを半分折って加え、やわらかく煮る。
 - ⑥材料が煮えたら砂糖と塩を加えて、味を整える。
- ※水分は好みで加減する。
※カボチャが煮えないうちに、団子とうどんを入れ、材料が同時に煮えるようにする。

今月のレシピは

塩田恵美さん(市栄養委員会牛窓支部)です

南瓜雑煮は、食糧難の時代、糖質とビタミン補給のため、先人の知恵から生まれました。あまり作られなくなりましたが、牛窓の郷土料理として根付いている料理です。若い人でも「食べたことがある」と懐かしむ人も多いです。干うどんはそのまま入れる地区、ゆででから入れる地区があるようです。



栄養士からのワンポイント

南瓜雑煮は牛窓や邑久、市内南部の畑どころの郷土料理です。場所により「いとこ煮」と呼ぶところもあります。カボチャは海外産のものも多く1年中店頭で見られますが、瀬戸内市のカボチャは6月から8月にかけて出荷されます。収穫直後よりも1カ月ほど置いたものの方がデンプンが糖分に分解され美味しくなります。