

# 形成外科とは？ 傷と傷跡について

社会医療法人全仁会 倉敷平成病院 形成外科 西尾 祐美 院長



形成外科って何をしている科？整形？形成？美容整形？とまだまだ世間には浸透しておらず馴染みのない科かもしれません。

形成外科とは表面的ですが全身を診る科です。極端に言ってしまうと診る科と違っていただければわかりやすいかもしれません。またお子様から高齢の方まで幅広い年齢の方を対象に診療しており、生まれつきのものからケガや事故などによるもの、また年齢の変化によるものまで様々な疾患を取り扱っています。

具体的な疾患として  
・切り傷や擦り傷などの皮膚・皮下組織の損傷  
・顔面骨折（鼻骨・頬骨・眼窩・顎など）  
・皮膚・皮下組織の良性・悪性腫瘍（ほくろ・粉瘤、基底細胞がん・有棘細胞がんなど）  
・難治性潰瘍・褥瘡（なかなか治らないキズ、足潰瘍《糖尿病性・静脈うっ滞性・虚血性》、床ずれなど）

・熱傷  
・傷跡、ケロイド・肥厚性瘢痕  
・眼瞼下垂症  
・先天奇形（副耳・耳瘻孔、多合指症など）  
・美容外科  
などが挙げられます。  
今回はその中で傷と傷跡に関してご紹介したいと思います。

私「傷はキレイに洗ってください。消毒は要りません。」  
患者さん「えっ、傷を濡らしていいんですか？傷を洗っていいんですか？消毒要りますよね？バイ菌入りそうで怖いです。」

患者さんとの会話の中でよくあるやりとりです。一昔前までは傷口は乾燥させ、かさぶたにした方が良く考えられていました。しかし医療の進歩とともに現在の治療では真逆の  
①傷口はキレイに流水で洗い流す  
②かさぶたを作らない  
という考え方に変わってきています。一般的に消毒は不要で傷にいる細菌や

老廃物などを洗い流すことが重要で、清潔な程度の湿潤環境に保つ方が傷の治りがよいと考えられています。

傷ができたから早めに形成外科を受診してください。傷跡になる前の治療をきちんに行えば傷跡を目立たなくすることが可能であることもあります。また一度できた傷跡を完全に消すことはできませんが目立たない傷跡に修正する手術も形成外科では行っております。症例をご紹介します。車に乗っていた時に交通事故で受傷し、他院救急で縫合処置が行われましたが、受傷後13日目に傷跡の相談で当院を受診された時の写真です(図1)。CT上、右おでこの皮下にガラス片残存が疑われ、約3cm大の皮下に達する直線状の凹凸のあ

るキズを認めました。手術でガラス片を取り除き、直線状の傷で目立つ傷跡のためW型に瘢痕部を修正し縫合しなおしました(図2)。術後3か月、創部は目立たない傷跡になっています(図3)。また一度できた傷跡を完全に消すことはできませんが目立たない傷跡に修正する手術も形成外科では行っております。

形成外科の治療方法は答えが1つというのではなく患者さんと相談しながら治療方法を選択していき患者さんの満足のいく治療ができるようにお手伝いをさせていただくのが我々形成外科医の役目です。

何かお困りのことがありましたらお気軽にご相談ください。



## ヘルシレシぴ healthy recipe

### recipe 1 秋鮭のハンバーグ

ローズガーデン倉敷 管理栄養士 鍛野 倫子

旬の鮭をハンバーグで美味しく、より食べやすく！  
秋鮭の美味しい季節です。ほんのり紅色でふっくらした食感の鮭ハンバーグは、鮭のビタミンDで骨粗鬆症予防、色素成分アスタキサンチンでアンチエイジング効果と栄養価抜群です。ちょっとしたひと手間で、小骨を気にする事なく食べられるので、老若男女楽しめます。いつもはお肉で作るハンバーグも時には鮭で作ってみてはいかがでしょうか？



- 材料(4人分)  
① 鮭 320g(4切)、塩・こしょう 少々、パセリ 5g(4房)  
② 卵 50g(1個)、パン粉 20g、牛乳 大さじ2  
油 大さじ1、大根おろし 60g、大葉 4枚、ポン酢 適量
- 作り方  
① 鮭の小骨と骨をとり、ミンチ状に刻む。  
または、フードプロセッサーにかける。  
② パセリをみじん切りにしておく。  
③ パン粉を牛乳にひたし、やわらかくしておく。  
④ ①をボウルに入れて混ぜ合わせ、4等分にして形を整える。  
⑤ フライパンに油大さじ1を入れ、④を入れて両面に焼き目をつけたら、弱火でふたをして、中に火が通るまで5~6分程焼く。  
⑥ 大根おろしと千切りにした大葉をのせて、ポン酢を適量かける。  
⑦ お好みの野菜と一緒に盛り付けて出来上がり。

栄養成分1人分 エネルギー:175kcal 塩分:0.4g

## 旬の素材辞典 Material in season

### recipe 2 カボチャ：カボチャのガトーインビジブル

倉敷平成病院 管理栄養士 小野 詠子

カボチャはビタミン類やカロテンが多く含まれる栄養価の高い野菜です。普通、野菜は畑で採れたてが一番というイメージがありますが、カボチャは別。厚く硬い皮で覆われているので、切らずに丸ごと陽の当たらない場所で保管すると2か月たっても栄養はそのまま。冬至の頃まで美味しく食べることが出来ます。今回は、ガトーインビジブルと言って「生地と材料と一緒に断面積がよく見えない」という意味のフランスのケーキです。リングで作られることが多いのですが、野菜を並べたり、チーズを挟むアレンジもありと聞いてカボチャで挑戦。腹持ちのいいケーキになりました。



- 材料(18×11cmの型1個分)  
カボチャ 300g、ホットケーキミックス 50g  
砂糖 50g、バター 50g、牛乳 50g、卵 2個  
シナモン お好みで
- 作り方  
① カボチャは皮をむき種をとって薄くスライスする。  
② ボウルにホットケーキミックス、砂糖、溶かしたバターを入れて混ぜ、卵と牛乳を加えてよく混ぜる。お好みでシナモンを加える。  
③ ①を入れてざっくり混ぜたら型に流し入れる。断面を意識して、先にカボチャの向きを揃えて並べ、後で残りの生地を流し込むときれいにできます。  
④ 180℃のオーブンで45分焼く。焦げないよう途中でアルミホイルをかぶせ、竹串を刺しても生地がついてこなかったら焼き上がり。  
⑤ 崩れやすいので冷ましてから切り分け、「いただきます。」断面キレイにできましたか？

栄養成分1/6切分 エネルギー:185kcal 塩分:0.3g