

知っておきたい！ 健保のコト

VOL.61

医療費改定とマイナ保険証

2年に1度、保険診療の内容と価格を見直す診療報酬改定が本年は6月1日に行われました。今回の改定では、オンライン資格確認に係る体制が整備されたことから、マイナ保険証を利用した場合の初診時・再診時の費用の取り扱いが変わります。

従来は、「医療情報・システム基盤整備体制充実加算」としてマイナ保険証の利用がない場合は、医科・歯科の初診時に月1回4点、調剤は6カ月に1回3点が加算され、マイナ保険証の利用がある場合は、医科・歯科は同2点、調剤は6カ月に1回1点が請求額に加算されていました(1点は10円として計算)。以下同じ)。

この6月からは「医療情報取得加算」と名称を改め、マイナ保険証の利用のない場合は、医科・歯科は初診時に月1回3点、マイナ保険証の利用がある場合は同1点となつた他、新たに再診時の加算が設けられ、利用のない場合は3カ月に1回2点、利用がある場合は3カ月に1回1点となります。調剤についての変更ではなく、マイナ保険証の利用がない場合は6カ月に1回3点、マイナ保険証の利用がある場合は6カ月に1回1点です。

なお、「医療DX推進体制整備加算」が新たに設けられ、医科は初診時に月1回8点、歯科は同6点、薬剤は月1回4点となり、これにより医療のデジタル化を後押しします。

本年12月2日に健康保険証の新規交付が終了し、原則としてマイナ保険証に移行します。一日も早くマイナ保険証利用の手続きを行い、ご活用されることをお勧めします。

健保連は4月23日、2024年度健康保険組合予算編成状況(早期集計結果)を公表しました。今年度の予算編成における全健保組合の経常収支差引額は、推計で前年度の5621億円を超える6578億円の赤字となる見通しで予算ベースで過去2番目の規模となります。

被保険者数の堅調な伸びと賃金引き上げなどにより、保険料収入は対前年度比4.5%、3811億円増えたものの、新型コロナ感染拡大下での医療費の高い伸びや高齢者医療への拠出金の増加などが赤字の主な要因。特に団塊の世代が75歳に到達し始めた影響で、拠出金が前年度より4.6%(1701億円)増の3兆9千億円弱となりました。今後も高齢化の進展に伴い拠出金が増え続けることが懸念されています。

一方、政府が掲げる「子ども未来戦略・加速化プラン」に盛り込まれた施策の実行に向けた改正法案などが国会で審議されていますが、注目されるのが「子ども・子育て支援金制度」の創設。

24年度健保組合予算編成状況を公表 6千500億円超の経常赤字

Special issue



すこやか特集

腸内細菌の働きを最大化する

「腸活」戦略

腸内細菌が、生活習慣病のほか、

睡眠やストレス、認知症やうつ病にまで
関わっている可能性が

どうすれば腸内細菌とヒトが
明らかになっています。

薬学博士の國澤純先生に伺いました。
良好な共生関係を築けるのか。



健康維持に欠かせない 腸内細菌

私たちが食べたものは、ぜん動運動を行う胃や腸で消化吸収され、最終的には排泄物として体外に排出されます。また、腸内には、体の半分以上の免疫細胞が集まっています。これらは、体全体の免疫バランスを調整する役割を果たしています。例えば、ヨーグルトを食べると花粉症になりにくくなったり、肌の状態が良くなったりするのは、腸内の免疫細胞が働いているからです。

以前は、腸内細菌の悪玉菌を減らし、善玉菌を増やすことが良いと考えられていきました。しかし、Aを食べたときある菌は体に良い物質を生成しますが、Bを食べたときは同じ菌が体に悪い物質を生成することがあります。つまり、菌は、基本的には「善玉」でも「悪玉」でもなく、私たちが何を食べるかによって私たちの体に与える影響が変わることです。

腸活のポイントは3つ！

食べるものが変われば、腸内細菌が変わり、体質が変わってきます。腸内環境の改善には、「良い菌をとる」「菌が喜ぶエサをとる」

「菌のリレーをサポートする」という3つの「腸活」戦略が必要です。

良い菌をとる方法は、とてもシンプル。

良い菌であるビフィズス菌・乳酸菌・糖化菌・

酢酸菌・酪酸菌がたくさん含まれるヨーグ

ルトや納豆などの発酵食品を食べる、とい

うことになります。菌の多くは「通過菌」で

基本的に腸内にいるのは3日間～2週間とい

われているため、これらの菌を継続的に食

べることが大切です。

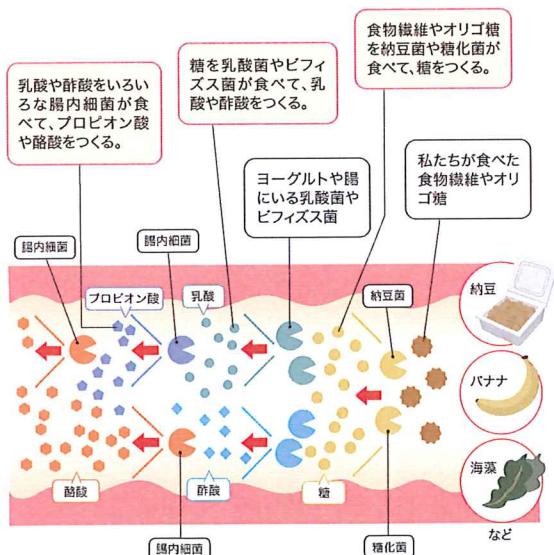
良い菌をとるだけでなく、菌が喜ぶエサを与えることも大切です。良い菌が喜ぶものは水溶性食物繊維と難消化性オリゴ糖。エサが不足すると、腸管の内側を覆う粘液を食べてしまう菌もいますので、安定的な供給が重要です。大麦や海藻類、タマネギ、ズボウ、バナナ、豆類、牛乳などが菌のエサとして有用です。

腸内細菌は、1つの菌だけではできないことがあります。逆に、特定の菌が多い偏った状態では、病気の原因になるのではないかと考えられています。

腸内細菌は、1つの菌だけではできないことがあります。逆に、特定の菌が多い偏った状態では、病気の原因になるのではないかと考えられています。

腸内細菌は、1つの菌だけではできないことがあります。逆に、特定の菌が多い偏った状態では、病気の原因になるのではないかと考えられています。

菌のリレー：食べた物が「体によい菌」になるまで



菌のリレーでやっとできたプロピオニン酸や酪酸が「短鎖脂肪酸」で、免疫バランスを整えたり、腸の活性化、体脂肪の減少など、さまざまな健康効果をもたらします。

腸内環境は人によって違い、食べたものによって変化します。腸内細菌には既得権があり、腸内の席数は決まっていて、新しく入ってきた菌が既存の菌を押しのけるには時間がかかります。まずは自分の腸内細菌の状態を知り、増やしたい菌のために何を食べるべきか考えて食事を取るようにすると良いでしょう。

自分の腸内細菌の状態を知る方法としては、遺伝子検査などの科学的方法がありますが、現状ではそれなりの費用と時間が必要です。さっくり知るには、硬い、普通、軟らかいといった便の硬さと形状から判断する方法があります。今後、研究が進み、手軽に検査できるキットなども市販されるようになることを期待しています。

腸内環境を整えるには



監修：國澤 純先生

薬学博士、国立研究開発法人
医薬基盤・健康・栄養研究所ヘルス・
メディカル微生物研究センター長

菌のリレーを支える「ポストバイオティクス」とは？

ポストバイオティクスとは、私たちが食べたものを材料に、腸内細菌が健康に良いものにつくり変えてくれるという考え方です。例えば、玄米のおにぎりと納豆とヨーグルトを食べるとします。玄米には食物繊維と、菌のリレーをサポートするビタミンB1が多く、納豆には食物繊維を糖に分解する納豆菌が豊富です。ヨーグルトには糖から乳酸や酢酸を生み出すビフィズス菌や乳酸菌が含まれています。

ポストバイオティクスをうまく利用する方法としては、「自分の腸内で、ポストバイ

オティクスが生み出されるのをサポートする」方法と、「ポストバイオティクスの成分の入った食品やサプリメントをとる」方法の2つがあります。いずれの場合も極端な食生活はせず、いろいろなものをバランスよく取ることが肝要です。



介護はいつまで続くか先が見えません。離れて暮らす親のケア
「いつも心は寄り添って」
介護・暮らしジャーナリスト
太田 美恵子

3日しかいないなんて…

介護を行う場合、対象家族1人につき通常93日まで休業できることが法律で規定されています(最大3分割可)。けれども、育児休業と比較し「短すぎる!」という声を聞くことがあります。

Hさん(女性50代)の父親(88歳)は実家で1人暮らしです。半年ほど前から体力が低下。外部サービスを使いたがらないため、頻繁にHさんが帰省。そのため、有給休暇を使っているそうです。勤め先の人事から介護休業の説明はありました。93日しかいないなんて使えないとHさんは不満そうに話します。「育休と同じく1年くらいにしてほしい。このままじゃ、いずれ離職しかない」と…。確かに、法律より長く1年とか2年とか休業できるようにしている企業もあります。

しかし、長く設定しても介護が終了する可能性はありません。そもそも、介護休業は、介護に関する長期の方針を決め、体制を整えるための期間として位置づけられています。例えば、親が介護サービスなんか必要ない」と拒否するなら…。一定期間休業をとつて、ホームヘルプサービスを利用する際にそばにいたり、デイサービスに付き添つたりして外部サービスに慣れてもらうのも一案です。施設探しの時間に当てる人もいます。

介護休業93日って短すぎる!?

離れて暮らす親のケア
「いつも心は寄り添って」
介護・暮らしジャーナリスト
太田 美恵子

vol. 147

職すれば経済面はもちろん、精神面や肉体面も負担が増すという報告もあります。一日または時間単位で取れる介護休暇や短時間勤務制度などもあります。人事やケアマネジャーともよく話し合い、使える制度やサービスをトコトン活用して離職は思いどおりのものです。

ほつとひと息、こころにビタミン

精神科 医 大野裕

vol. 75

若者のオーバードーズ 悩みへの対応が不可欠

最近、若い年代を中心に、大量の薬を摂取する「オーバードーズ」が話題になっています。私たち精神科医はオーバードーズといつ言葉を、うつ病や不安症、不眠症などの精神疾患の治療のために処方された薬を大量に服用するようになった状態を使っていました。精神的に追いつめられてしまい、そこから逃げたいと考えて、精神疾患の治療薬を大量に服用するのです。



しかし、最近の若者のオーバードーズは、薬局やドラッグストアで購入できる風邪薬や咳止めなどの市販薬を大量・頻回に服用する状態を指して使われています。こうしたことをする若者は非行歴が少なく、女性が多いとされていますが、誰でもこのような状態になる可能性があります。

また、治療薬を大量に服用する人と同じように、学校や家庭でつらい気持ちになつて追いつめられ、そこから逃げたいと考えて市販薬を飲んでいることが分かつています。もちろん、治療薬でも市販薬でも、大量・頻回に服用すると心身に不調が出てきます。

こうした状態への対策としては、若い人たちが悩みに上手に対処できるよういろいろな場面で教育することや、自分一人で対処で

COML患者の悩み相談室

Vol.87

私の相談 同じ病気の友人より高い医療費 管理料の種類は変えてもらえる?



ペー 回答者 山口育子(COML)

特定疾患療養管理料はいわゆる慢性疾患を中心とする病名で受診している患者に対して、診療所と入院ベッドが200床未満の病院で請求されるものです。生活習慣病管理料も請求される医療機関は同じですが、対象となる疾患は脂質異常症、高血圧症、糖尿病の3種類で、どちらの管理料を請求するかは、診療所や200床未満の病院に委ねられていて、患者は選べません。

ただ、2024年度の診療報酬改定で、6月以降は脂質異常症、高血圧症、糖尿病は特定疾患療養管理料を請求できなくなり、生活習慣病管理料一本化されます(順に610点、660点、760点)。薬に関する点数は別途請求されますが、注射や検査に関する費用は包括化されています。注射や検査を包括しない場合は一律333点という低い点数が定めされました。

認定NPO法人ささえい医療人権センターCOML(コムル)

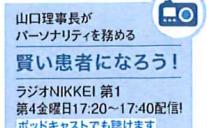
「賢い患者になりましょう」を合言葉に、患者を中心の開かれた医療の実現を目指す市民グループ

電話医療相談 TEL 03-3830-0644

(月~水) 10:00~13:00、14:00~17:00 / (木) 10:00~13:00
ただし、月曜日が祝日の場合は翌火曜日に振り替え

山口理事長がパーソナリティを務める
賢い患者になろう!

ラジオNIKKEI 第1
第4金曜日17:20~17:40配信!
ポッドキャストでも聴けます



健康マメ知識

すこやか特集 Part 2

腸内細菌も影響? ファーマコマイクロバイオミクス

健康に良いとされる食べものを摂取しても、逆に体調不良を引き起こすことがあります。これは、食べたものを適切に分解できる腸内細菌が不足していたり、体に有害な成分に変換する菌が存在したりすることが原因かもしれません。

腸内細菌は、飲み薬の効果にも影響があるようです。例えば、パーキンソン病の薬がだんだん効かなくなってしまった人の腸内細菌を調べると、有効成分を腸内細菌が分解してしまっていたという例が報告されています。この場合は、特定の腸内細菌の働きを抑える薬と一緒に飲む必要があります。また、漢方薬には腸内細菌の働きで効果の出方が変わることが多くあることが知られています。

この領域は「ファーマコマイクロバイオミクス」と呼ばれていて、現在、薬の効果に対する腸内細菌の影響についての研究が進められています。腸内細菌の情報をお薬手帳に掲載し、薬の処方を最適化する時代も近いかもしれません。



今日もいきいき! 旬ごはん



vol. 51

管理栄養士、調理師、ティーコーディネーター・楠本 薫 (<https://www.instagram.com/cookingcafe2003>)

アジと豆腐のハンバーグ

●分量:2人分 ●1人分240kcal、塩分2.4g

アジ サラダ油・片栗粉 各小さじ2
1尾(3枚おろし・正味150gほど) 「だし」 75cc
木綿豆腐(水切り済み) 75g Aみりん、酒、濃口しょうゆ
白ネギ(みじん切り) 20g L 各大さじ1
ショウガ(みじん切り) 3g ショウガ汁 小さじ1
味噌 大さじ1/2 水溶き片栗粉
酒 小さじ1 片栗粉小さじ1と1/2、水大さじ1
溶き卵 15g 大葉(千切り) 2枚

アジと豆腐のハンバーグ
アジは初夏が旬。脂がよく乗る時期ですが、他の青魚に比べると低脂質なのが特徴です。今回ほど手間かけて、食べ応えがあつてヘルシーな豆腐ハンバーグを作ります。アジは三枚におろしたもの用意し、食感が良くなるよう、丁寧に皮と骨を取り除きましたよ。包丁でたたいてミニチ状にしたら、他の材料とよく混ぜ合わせます。

青魚の脂は、血流を良くし、コレステロール値の上昇を抑えなどの働きがあるDHA・EPAが豊富。カルシウムの吸収を助けるビタミンDも含んでいます。豆腐は高たんぱくかつカルシウム豊富なので、組み合わせはバツチ。絹ごしや充てんより、カルシウム含有量が多い木綿豆腐がおすすめです。付け合わせのツナマヨネーズ和えは、切り干し大根を加えることで嗜み応えがあり満腹感がアップ。生のダイコンよリカルシウム・ビタミン・鉄などが多く含み、食物繊維も豊富なので、栄養価の面でもボリュームアップな品です。

①アジの皮を取り除く。

②アジの骨を除き、包丁で身を適度に刻み、たたいてミニチ状にする。

③ミニチをボウルに入れ、味噌、酒、片栗粉、溶き卵を加えてよく練る。白ネギ、ショウガを加えて、豆腐を崩しながら混ぜ合わせる。

④2つに分けて小判型に成形する。

⑤フライパンにサラダ油を入れて中火強で熱し、④を入れて、軽く焼き色が付くまで強火で焼き返す。ひとり呼吸置いて火を弱めてふたをして、3分蒸し焼きにして、裏返してさらに3分蒸し焼きにして、火を消してふたをしたまま1~2分置く。

⑥小鍋にAを全て入れて、ひと煮立ちさせる。水溶き片栗粉を適量加えて、とろみを固めに付け、ショウガ汁を回し入れる。

⑦皿に盛り付け⑥をかける。上に大葉を乗せ、トマトなどの野菜を添える。



POINT ハンバーグはまず強火で、香ばしく焼き色を付けるのがポイント。その後は弱火でじっくり蒸し焼きにして、ふっくらとした食感に仕上げましょう。

切り干し大根とキュウリのツナマヨネーズ和え

●分量:2人分 ●1人分92kcal、塩分1.1g

切り干し大根(乾・水で戻し済み) 玉ねぎ(みじん切り) 5g
 15g 塩 小さじ1/8
キュウリ 1本 黒こしょう 適量
ツナ 35g マヨネーズ 大さじ2

①キュウリは千切りにして、軽く塩もみ(分量外小さじ1/4)する。

②ボウルにツナを入れて、水気を切った切り干し大根と①のキュウリ、玉ねぎを加え、マヨネーズ、塩、黒こしょうで味を調える。

キヤラクターの持ち主です。60年代のイタリアで理想の共同体を目指し思想書などを扱った「カルシア書店」の中心的なメンバーで、愛と知識と氣難しさを同時に持ち合った複雑な人。それが須賀さんは「くせがつよくて、神経質で、救いがたく屈折したインテリ」と銘くつきます。周りの人たちも一癖ある人たちばかり。理想の世界の実現に燃える神父さんがいたり、そんな人と仲良くなっているのが貴族出身の年輩の女性だつたり、アフリ

動画もCHECK!



日本文学全集 25 須賀敦子

著者:須賀敦子
発行:河出書房新社
定価:3,080円(税込み)

イタリア ままならない

温かい眼差しと
豊かな筆致で描く

追ってけ! カルチャー
明知 真理子
輝く太陽、おいしいグルメ、文化遺産や芸術作品、それだけではないイタリアを知りたいなら、須賀敦子さんのエッセイがぴったりです。イタリア文学の翻訳などで知られる須賀敦子さんは、1953年からパリ、ローマに留学。イタリア人男性と結婚してミラノに暮らしたという朝ドラの主人公になりそうなぜか魅力的な経験を持つ女性です。その暮らしを描いたエッセイでは、豊かで時に理不尽なイタリアの素顔が生き生きと立ち上がりります。

まずこの夫が、なかなか強烈なキャラクターの持ち主です。60年代のイタリアで理想の共同体を目指し思想書などを扱った「カルシア書店」の中的なメンバーで、愛と知識と氣難しさを同時に持ち合った複雑な人。それが須賀さんは「くせがつよくて、神経質で、救いがたく屈折したインテリ」と銘くつきます。周りの人ひとを知ることは異文化を知り喜びを感じ、教えてくれる喜びを感じながら、イタリアの歴史、文学、そこに暮らす人々のことを追体験しながら、豊かで豊かな出来事を観察し、折り合はなくて、でもなにか豊かなものに溢れているイタリア。須賀さんは雨の日などにゆっくり味わってはいかがでしょうか。

vol.159

Let's STRETCH! Vol.99

アクティブ+スタティックストレッチング③ (肩こり緩和)

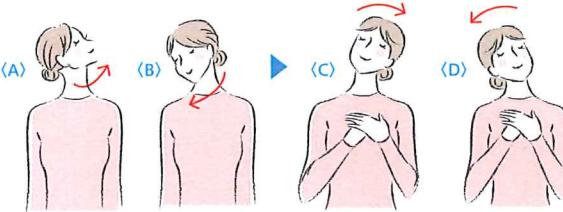
監修/長畠芳仁(NPO法人日本ストレッチング協会 理事長)

アクティブストレッチング(AS)は、伸ばしたい筋肉の逆側の筋肉を収縮させることで、その筋肉に伸び反応を引き出す、相反抑制を用いたものです。その後、ゆっくりと対象筋を伸ばしていくのがスタティックストレッチング(SS)。この2つの組み合わせでストレッチ効果を上げます。

今回は首のストレッチングを紹介します。

①(AS)首を斜め上方にひねります(A)。次に首を斜め下方にひねります(B)。ピikeで2秒キープ。この動きを左右5回ほど繰り返します。

②(SS)両手で鎖骨を押さえるようにします。押されたまま首を左右に倒します(C)(D)。左右で10~15秒ほど伸ばします。



バリエーションとして左右だけでなく色々な方向に倒してみて伸び感の違いを感じてください。呼吸はゆっくりと普通に行います。首はデリケートなエリアですから急激な動きはNG。痛みを感じたら中止します。

<ご意見・ご感想をお寄せください>

〒107-0052 東京都港区赤坂8-5-26(住友不動産青山ビル西館内)

健康保険組合連合会「すこやか健保」編集部

[E-mail] sukoyaka@kenporen.or.jp

