

8/16(水)

41年の治療費2億円

杉田収さん(72)は、国内に32万5000人いる人工透析患者の一人だ。腎不全を患い、透析歴は41年になる。40年を超える人は600人余りに過ぎない。

地元の新潟県立中央病院(上越市)透析室で、週3回、4時間半。人工的に血液を浄化し、体内の老廃物や余分な水分を出す。尿が出ないため、やめてしまえば生きられない。

1966年、21歳。激しい腹痛を契機に、腎機能の異常が分かった。完治させる治療法はない。検査入院した新潟大学病院で、透析を受ける患者の存在を知った。たった一台の装置に夜まで連なる患者たち。費用は年間500万円。限られた者だけに許される、最先端の医療だった。

翌年の保険適用後も、最大で費用の半分を負担した。借金を重ね、お金が尽



透析を受ける杉田さん。血液を循環させる左腕の血管は太く硬い(新潟県立中央病院で)奥西義和撮影

きた時はいのちを諦める。「金の切れ目が命の切れ目」だと、患者も医療者も分かっていた。家に迷惑をかけたまいと自殺する人もいた。72年、透析患者は身体障害者とされ、ほぼ全額が助成の対象になった。杉田さんは、自分が患者になる未来を予感していた。

そして、76年。31歳。新潟大学病院の検査部に勤めていた杉田さんは、嘔吐などから40余年

良。合併症の貧血や高血圧治療薬の開発。実験に加わった患者たちの思いと、「透析を天寿を全うする医療に」と願う医師たちの意志が、礎となった。

杉田さんは、新潟大学病院検査部講師や新潟県立看護大学教授を歴任した。透析の技術も飛躍的に進歩した。産業界を巻き込んだ装置の改

我が腕を見て、杉田さんは自問する。これまで、自分には約2億円の医療費が費やされた。その額に見合う生き方を、私はできたのだろうか、と。杉田さんの人生を軸に、透析を巡る課題を検証する。

(このシリーズは全6回)

30代初めのアルバイト女性。両親と暮らしながら、昨夏から、夢のイラストレーターを目指して独学で勉強しています。最近、結婚

結婚するか

き、胸につかえるものを感じたのです。子宝に恵まれるのかは自然の流れですが、家族を作ってもいろいろな話

きょうのひと皿

万願寺唐辛子のしんじょ揚げ

時間の目安 30分/熱量 143kcal/塩分 0.9g (1人分)

*材料 2人分
万願寺唐辛子 4本/エビ80g(正味)
/ヤマイモ15g/ショウガ汁小さじ1杯
/レモン適量

*作り方

- 1.唐辛子は、切り込みを入れる。
- 2.ヤマイモはすり下ろす。
- 3.エビをたたいて、酒、片栗粉各大さじ1杯、塩小さじ1杯、ショウガ汁、ヤマイモを加えてよく混ぜる。
- 4.唐辛子の切れ目に片栗粉を薄くまぶし、(3)を詰める。全体にも片栗粉をまぶして、少量の油で揚げ焼きにする。
- 5.皿に盛り、レモンを添える。



めてもおいしいです。一緒に、梅とノリのさっぱりお吸い物はいかがでしょう。温めただし汁に梅干しを入れてひと煮立ちしたら、塩、薄口しょうゆ少々を加え、焼きノリをちぎって浮

高額治療費に「後ろめたさ」

人工透析はよくバツシ
グを受ける。象徴的なのは、
人口の0・25%に過ぎない
透析患者が医療費の4%
(年間1兆6000億円)
を使う、という批判だ。

透析歴41年の元新潟県立
看護大学教授、杉田収さ
ん(72)は常に、「後ろめた
さ」を背負ってきた。ほぼ
全額が助成される自分の治
療が、医療費を圧迫してい
るのではないか。

新潟市の信楽園病院で透
析を始めた1976年時点
で、治療費は年間500万
円。当時の勤務先、新潟大
学からもらう手取り年収の
約3倍だが、ほぼ全額を健
康保険の共済組合が支払っ
た。治療仲間には「組合の
規模が大きいから、クビに
ならなくていいね」と、う
らやまれた。各地の職場で
「金食い虫」扱いされ、退
職する人もいたからだ。
大勢の患者が近隣から同



透析の間、看護師(右)と雑談する杉田さん。室内には40台の透析装置が並ぶ(新潟県立中央病院で) —奥西義和撮影

病院周辺に転居し、住民票
を移された新潟市の財政担
当者が負担増に頭を抱えて
いることも知った。自分の
医療費明細を見て、何度た
め息をついたことが。
十分に福祉の恩恵を受け
ている。身体障害者に対す
るタクシー券や燃料費など
の助成は辞退した。妻の靖
子さん(72)も「社会に少し
でもお返しを」と、地元の上
越市で民生委員やボラン
ティアを長く務めた。

透析を巡る状況は激変し
たと、杉田さんは感じてい
る。90年代、患者数は10万
人から20万人に倍増。98年
には、糖尿病の進行が透析
を導入する理由のトップに
なった。95年は500人で
1人の透析患者の医療費を
支えていたが、2035年
には150人で1人を支え
る。

患者側のモラルも低下し
た。ごく一部にせよ、種々
ちがっているから病院
が食えている」と
言わんばかりの発
言などが反発を買
う。
割強の患者は透析以外の医
療費が上がる。自己負担が
ほぼなくなるため、高額な
薬剤を使い、画像診断の回
数を増やすことなどが要因
だ。透析をビジネス化させ
た医療機関もある。
社会では格差が広がっ
た。不公平感を背景に、弱
者に対する自己責任論が幅
をきかせる。昨年9月、フ
リーアナウンサーがブログ
に「自業自得の人工透析患
者なんて、全員実費負担に
させよ! 無理だと泣くな
らそのまま殺せ!」と暴論
を吐いた。

昨年11月、杉田さんは、
甲田内科クリニック院長、
甲田豊さん(65)の勉強会に
出席した。甲田さんは、医
療全体のなかで透析がどう
いう位置にあるかを約60人
の患者に示し、薬を無駄に
しない、自己管理を徹底す
るなど自ら担うべき責任と
役割を説いた。
「後ろめたさ」への答え
を見つけた気がした。患者
自身も努力すべきなのだ
と、杉田さんは思った。

きょうの ひと皿

牛肉と夏野菜の黒酢いため

時間の目安 20分/熱量 317kcal/塩分 1.4g (1人分)

- *材料 2人分
牛もも薄切り肉200g / ナス1本 / カ
ボチャ $\frac{1}{2}$ 個(100g) / ショウガ $\frac{1}{2}$ か
け / 片栗粉大さじ1杯 / 黒酢大さじ2
と $\frac{1}{2}$ 杯 / 糸トウガラシ適量
- *作り方

1. ショウガはすり下ろす。
2. 牛肉は3cm幅くらいの食べやすい大
きさに切り、しょうゆ、酒各大さじ
 $\frac{1}{2}$ 杯、砂糖小さじ $\frac{1}{2}$ 杯、すり下ろし
たショウガに漬けて下味をつける。
片栗粉をまぶしてもみ込む。
3. 黒酢、砂糖大さじ1と $\frac{1}{2}$ 杯、しょう
ゆ同 $\frac{1}{2}$ 杯、水同1杯を混ぜる。
4. ナスは乱切りにし、カボチャは2cm
厚さに切って煮揚げます。



入れ、しっかりいためる。ナスとカ
ボチャを加えて(3)を回しかけ、
さっといためる。
6 器に盛って、糸トウガラシをのせる。

30代の主婦。夫の自己評
価が高すぎて、気持ち悪い
です。
夫は最難関と言われる試
験を突破し、希望した
職業に就いています。

せんが、自己愛が強く、
分のことが一番大切な
りません。だから、自
人から評価された
ばかり報告してくる

治療水準 国力次第の現実

人工透析を巡る事情は国

によってあまりに異なる。それが、透析歴41年の元新潟県立看護大学教授、杉田収さん(72)の実感だ。

1996年、国際臨床化学会議でロンドンに出張した。初の海外渡航で、妻の靖子さん(72)も一緒だ。透析患者の海外旅行が始まっていたが、杉田さんが知らない限り、英国は透析に不安がない唯一の国だった。

私立病院の中でも高級なクロムウェル病院で透析を受けた。費用は1回4万円、日本と変わらない。

透析患者は、塩分を取りすぎ、水分を過剰に摂取すると、心不全を起こしやすい。透析で大量の水分を除去すれば、血圧が低下して危険に陥る。厳しい食事制限は大前提のはずだ。

ところが、食事はレストランのメニューから選ぶことができ、午後3時には、

看護師が紅茶とクッキーを用意した。医師が制限を命

じるのではなく、患者が自分で決める医療文化に、杉田さんは驚いた。

その英国でも、当時、透析に費やされる医療費の割合は1%で、日本の4分の1に過ぎなかった。腎臓病の発症率にはほぼ差がないにもかかわらず、透析を受けられる100万人当たりの患者数も、英国は229人、日本は1230人と大きく

異なる。

透析の適用基準が、英国では日本より厳しいためとみられる。誰もが治療費の心配をせず、週3回、1回4~5時間の透析を受けられる国は、日本以外になかったのだ。

世界に冠たる国民皆保険と手厚い助成制度が、それを可能にさせていた。杉田さんは、渡英の数年



英国に渡航した際の記録写真から、1枚を手にする杉田さん。椅子に腰掛けて透析を受けた—奥西義和撮影

女性医師のことを思い出した。透析患者であると自己紹介した杉田さんに、彼女は言った。

「私の国で透析を受けられるのは、毒蛇にかまれた患者だけです」

蛇の毒であれば、急性症状が改善すれば透析から離脱できる。死ぬまで高額な医療費を使い続けることがない。そう説明する彼女の顔が寂しげだった。

現在も、透析を行う体制が十分に整っていない国が、世界の6割以上ある。生活習慣病の増加で、アジアを中心に腎不全患者は急増中だ。限りある医療財源と透析費用のバランスをどうとるかという課題に今後、各国が直面する。

患者は、自分が生きる国の国力、経済力以上の医療を受けることができない。それが世界の現実である。日本は、患者が声を上げ、透析でいのちをつなぐ時代から、社会復帰を目指し、さらにQOL(生活の質)の向上を求める時代へと進んできた。杉田さんは、日本の透析医療を誇りに思いつつ、現状を維持する難しさに思いをはせた。

ハウレンソウのカレー

時間の目安 30分/熱量 320kcal/塩分 2.8g (1人分)

きょうのひと皿

- ＊材料 2人分
 ハウレンソウ200g / タマネギ50g / ニンニク(みじん切り)、ショウガ(同) 各小さじ1/2杯 / トマト水煮100g / カッテージチーズ50g / バター20g / コンソメスープ200cc / カレー粉大さじ1杯 / ガラムマサラ少々 / ナン2枚

- ＊作り方
 1. ハウレンソウはゆでて水にとり、水気を絞ってみじん切りに。タマネギもみじん切りにする。
 2. 鍋にバターを溶かし、ニンニク、ショウガ、タマネギをいためる。トマトを潰しながらいため、ハウレンソウも加える。
 3. (2)にコンソメスープ、カレー粉、



4. (3)の粗熱を取り、ミキサーでかくはんする。鍋に戻してカッテージチーズを30gだけ入れ、煮る。砂糖、塩各小さじ1/2杯を加え味を調える。
 5. 器に入れて残りのカッテージチーズ

50代の主婦。学歴コンプレックスに悩んでいます。中学時代は勉強が得意、高校は学区で一番の公立の難関校に入学しました。しかし、す

じる

ンプレックスを感じ、通制大学の法学部に入り、業しました。卒業するのはわずかです。の後も、宅地建物取士や行政書士など、

医療ルネサンス

No6618

いのちの 値段

透析と人生

4/6

腎移植の重さ 思い複雑

人工透析と腎移植は、腎不全治療の車の両輪だ。透析歴41年、新潟県立看護大学教授だった杉田収さん(72)も、移植を考えた時期が2回あった。

透析が始まって10年目の1986年、4人の兄妹が集まった。杉田さんへの生体腎移植を相談した。11歳上の姉と相性がよいことが、検査で分かった。腎臓をもらえれば、日常を縛る治療も、水分や食事制限の日々とも無縁になれる。

残念ながら、姉にはあるウィルスの感染があり、移植はできなかった。姉は20年後、農作業中に心筋梗塞で亡くなった。葬儀の席で、もし、あの時、姉の片腎をもらっていたらと、杉田さんは考えた。姉の腎臓をもらって生きた自分は、姉の子どもや孫たちにな、どんなあいさつができただろうか……。



大学教授を務めた杉田さんの専門は生化学。書齋は、医療や生命に関する本でいっぱいだ(新潟県上越市の自宅) 〓奥西義和撮影

は、わずかな希望をつなぎつつも、男性と家族のことを想像した。

脳死宣告を受けた家族は、「お父さん、パパ、頑張って」と呼びかけているのではないか……。

結局、家族が臓器提供に踏み切れず、移植は中止になった。脳死腎移植の重さと自分の年齢を考え、移植の再登録はしないことを夫婦で決めた。

還暦を目前にした2002年、地元の県立中央病院(上越市)から電話があった。今度は、脳死移植の意思確認だ。腎臓の提供者は男性という。3日間、病院で待機した。いったん退院し、男性の血圧が低下すると、再び待機に入る。杉田さんと妻の靖子さん(72)

る。高齢者や血液型が不適合な場合の対応も可能になった。

そして昨今、費用の面からも移植が改めて注目されている。ある試算では、透析の費用は年間約430万円。腎移植は1年目は手術で700万円かかるが、その後は免疫抑制剤や検査費など300万円程度で済む。

糖尿病を予防し、糖尿病患者の透析導入を防ぐ。長い人生のある若い患者には移植を勧める。医療費の削減を目指した、そんな新たな治療方針を研究者らが検討している。

年齢で考え方は変わるにしても、人から腎をもらうことは簡単ではない、と杉田さんは思う。生体腎移植は、提供者の体を傷つけることへの覚悟がいる。脳死腎移植は、他人の死と引き換えのものだ。

いのちに対するいたわりの気持ちや、忘れたくはない。臓器移植法の施行から20年の今年、そんなふうに考えている。

医療・健康情報はインターネットサイト「ヨミドクター」(<http://yomidr.jp>)で

くらし 家庭

住友コムの「ミライエ」。

詩

きょうのひと皿

シソ入りギョーザ

時間の目安 30分/熱量 246kcal/塩分 0.7g (1人分)



*材料 4人分

キャベツ200g/豚ひき肉150g/おろしショウガ1かけ分/ギョーザの皮1袋(24枚)/青シソ24枚

*作り方

1. キャベツはみじん切りに。塩小さじ1/2杯をふってもみ、しんなりしたら水気を絞る。
2. シソ12枚は縦半分に切る。残り12枚はみじん切りにする。
3. 肉におろしショウガ、酒、しょ

- うゆ各大さじ1/2杯、片栗粉同1杯、サラダ油同1/2杯、ゴマ油小さじ1杯、(1)、みじん切りのシソを混ぜ、24等分する。
4. ギョーザの皮の中央に縦半分に切ったシソ、(3)をのせる。縁に水を塗って半分に折り、ひだを付けながら留める。
5. フライパンに油小さじ1/2杯を塗る。ギョーザを並べ中火にし、皮に薄く色が付いたら水1カップを入れ蓋をする。中火強で7~8分蒸し焼きに。
6. 仕上げにゴマ油小さじ1/2杯を回し入れ、蓋をせずこんがり焼き色を付ける。

藤井恵

8/22(火)

医療ルネサンス

No.6619

いのちの 値段

透析と人生

5/6

高齢患者 体に大きな負担

日本の人工透析が直面する最大の問題が、患者の高齢化だ。それは、日本の医療全体、そして世界の課題である。透析歴41年の元新潟県立看護大学教授、杉田収さん(72)夫妻にも、大きく関わるものだった。

2004年、妻の靖子さん(72)の母(当時84歳)が新潟市から転居し、同居を始めた。腎機能の低下に加え、認知症がある。杉田さんが通う地元の県立中央病院(上越市)は、母に透析の準備を宣告した。

母は自分の病状を受け止めることができず、困惑するばかり。判断を娘の靖子さんに委ねた。

高齢者の透析は、体に大きな負担がかかる。懸念されるトラブルに、母は耐えられるだろうか。透析を終えるたび、「ああ、また透析か。透析のために生きていく」と嘆く高齢女性たち



母(写真)が透析を行おうべきか迷った日々を振り返る妻の靖子さん。左は杉田さん(新潟県上越市の自宅) —奥西義和撮影

靖子さんは苦渋の選択をした。

幸い母の腎臓は回復し、91歳まで生きた。

杉田夫妻の周囲には、80歳を過ぎ

の姿が、靖子さんの脳裏に浮かんだ。死ぬまで透析を続けるという母の覚悟なしには到底、踏み切れない。悩み抜いた靖子さんは杉田さんに、母を透析室に案内するよう頼んだ。帰宅した母は、「透析のあの機械、おっかない! 私、しなく

ていい」と言った。透析をしないことで母の死を早めるかもしれない。自責の念にかられながら、

て透析を始めた女性もいる。認知症が進んだため、制限すべき水をがぶがぶ飲み、食事をとったことも忘れてしまう。家族は一日中、振り回されている。

透析を始める患者の平均年齢は、69歳を超えた。独り暮らしで食事療法が難しい。目や足が衰え、通院が容易ではない。心不全や感染症、骨や関節の障害など合併症を抱える……。高齢者の透析には、そんな抜き差しならない問題が山積する。

杉田さんが透析を始めた時の主治医で、透析の黎明期を担った高橋幸雄さん(79)は今、信楽園病院有明診療所(新潟市)にいる。透析装置50台がある診療所には、特別養護老人ホームが隣接する。意思疎通ができないまま、透析を受ける入居者も少なくない。

高橋さんが「努力すればするほど、患者や家族の苦しみを長引かせてはいないか」と悩む姿を、杉田さんは思い返した。

終末期の患者らの人工透析の導入を見送ったり、中止したりした経験のある医療機関は、2014年以降で約半数に上った。その数は確実に増えている。

杉田夫妻も高齢者の一員だ。死をどう受け入れるか。どちらかが認知症になったらどうするか。困った人をどこまで支えることができるだろうか。夫妻はよく話しあうようになった。

ナスと油揚げのそうめん

時間の目安 15分/熱量 261kcal/塩分 1.4g (1人分)

きょうのひと皿

※材料 2人分
ナス 2本 (150g) / 油揚げ 1枚 / だし汁 1と1/2カップ / そうめん 100g / 青ジソ 5枚 / ミョウガ 1個 / おろしショウガ 1かけ分

※作り方

1. 油揚げは熱湯に入れ油抜きをする。冷めたら縦半分に切って、端から5mm幅に切る。
2. ナスは縦半分にし小口から3~4mm厚さの半月切りにして水にさらす。
3. 青ジソは細切り。ミョウガは小口薄切りにする。
4. 鍋にしょうゆ、みりん各大さじ1と1/2杯、だし汁、油揚げを入れて火にかける。煮立ったら弱めの中火で2



5. 水気を切ったナスを加え、3~4分煮る。
6. たっぷりの熱湯にそうめんを入れ、表示時間通りにゆでる。流水で洗って水気を絞り、器(ザル)に盛る。
7. わんに(5)をよそう。青ジソ、ミョウガ、おろしショウガを添える。

50代のパート女性。母と連絡が取れず、一人暮らしの家に行くところになっていました。死後10日ほど。心不全でした。悔やみきれません。

後悔

てあげればよかったとか、優しくすればよかったとか、後悔ばかりです。カードを契約し直していいこともわかり、お金渡してあげればよか

埋もれる現役世代の声



夜間透析にきた30歳代の患者と話し込む杉田さん。左は杉田さんの主治医を務める内科医の秋山さん（新潟県立中央病院）＝奥西義和撮影

午後6時。新潟県立中央病院（上越市）の透析室で、夜間の透析が続く。高齢患者が目立った室内は、仕事を終えて駆け込んできた若い世代に入れ替わった。

「どう、時間はちゃんとつくれているかね」。昼間に透析を終えた元新潟県立看護大学教授、杉田収さん（72）が、透析に入る後輩たちと言葉を交わした。

職場を離れられず、最終

の入室時間に遅刻して、最低必要な4時間の透析時間さえ確保できない人がいる。体内に老廃物と水分が残り、ダメージは蓄積されていく。体はむくみ、吐き

気や頭痛に襲われる。

午後5時15分の終業時刻を15分早めたいと、会社に頼んだ人がいた。「例外は認めない」と断られたという。「きつい現場も仕方がない」と話す人もいる。健

常者と同じように働く

くことを、企業は当然だと考える。家族を抱え、仕事を失えない患者は、待遇の改善を諦めている。週3回の透析を受

けても、腎臓の機能は健康者の10%程度が補われるに過ぎない。杉田さんは叫び出したくなる。「透析の効果を過信したら死んでしまうぞ」と。

31歳から約20年間勤めた

新潟大学病院検査部では、杉田さんの透析日は会議が組まれなかった。40歳まで生きたい。次は、下の娘が大学に入学する49歳まで。そうした思いを、職場が共有してくれた。

透析は、自己管理さえ徹底

できれば長生きが可能な、安定的な医療に成長した。普及したがゆえに、逆に、患者の困難さが社会に見えにくくなったと、杉田さんは思えてならない。

現役世代が追いつめられているのは明らかだ。全国腎臓病協議会によると、過去5年間に退職した人が33%、解雇された人が9%いた。30〜40歳代に限ると、

経済状況が「非常に苦しい」「やや苦しい」と回答した人は35%に上った（2011年調査）。

「透析患者のなかで、現役世代は少数派。彼らの声が社会に埋もれていく危険性がある」。杉田さんの主治医で、県立中央病院内科部長の秋山史大さん（44）も同世代の患者を気遣う。

患者の爆発的な増加や高齢化、終末期のあり方、現役世代の患者の就労など、透析は、現代医療が抱える問題を集約する。財源は限られているが、高額な医療費なしに、患者はいのちをつなげない。

透析は、私たちに根源的な問いを投げかける。支えあうとは、弱者を救うとは何かということだ。それは、どんな社会をつくるのかと同義の問いだ。人生をかけてその答えを探したいと、杉田さんは願う。誰もが弱者になりうることを、私たちは忘れてはならない。（鈴木敦秋、米山肅彦）（次は「無痛分娩」です）

「病院の実力 2017総合編」が発売中。一般書店と読売新聞販売店で扱っています

くらし 家庭

きょうのひと皿

チキンマカロニサラダ

時間の目安 30分 / 熱量 242kcal / 塩分 1.5g (1人分)



*材料 2人分

鶏胸肉（皮なし）1枚（130g）
／白ワイン小さじ1杯／マカロニ20g
／タマネギ1/4個／セロリ1/2本
／ニンジン1/4本／キュウリ1/2本
／レモン汁小さじ1杯

*作り方

1. 鶏肉に塩、コショウ各少々をすり込む。
2. タマネギは薄切り。セロリは斜め薄切り。キュウリは縦半分、斜め薄切りにする。全て

- あわせ、塩少々をふってもむ。しんなりしたら、水気を絞る。
3. ニンジンは細切りにする。
4. マカロニは、表示時間より2分長くゆでる。ゆであがる1分前に、ニンジンを入れる。ザルに上げ、熱いうちにマヨネーズ小さじ1/2杯を混ぜる。
5. 鶏肉を耐熱皿に入れ白ワインをふってラップをし、電子レンジ（600W）で2〜3分加熱。冷まして、細かくさく。
6. (4)に(2)、(5)、レモン汁、マヨネーズ大さじ2杯、しょうゆ小さじ1/2杯を加え、あえる。

藤井恵