



:。*

:*:☆: 大阪府細胞検査士会 メールジャーナル

:。 2023 年 12 月号

.:*:☆:。



:☆★:☆★*:☆★*:☆★*:☆★*:☆★*:☆★*:☆★*:☆★*:☆★*:☆★*

【目次】

◆ 1 <お知らせ>

◆ 2 <会員コラム>

大阪南医療センター 臨床検査科
青木 優惟

◇ 編集後記

深田 知也

:★☆:★☆*:★☆*:★☆*:★☆*:★☆*:★☆*:★☆*:★☆*:★☆*:★☆*

☆ ~~~~~

★ ◆ 1 <お知らせ>

☆ ~~~~~

- ★ 1) 令和5年度 第 48 回学術研修会のお知らせ(当会主催)
 - ☆ 2) 第 36 回大阪病理技術研究会のお知らせ(大臨技主催)
 - ★ 3) 第7回 大臨技医学検査学会 のお知らせ(大臨技主催)
-

1) 令和5年度 第 48 回学術研修会のお知らせ(当会主催)

令和5年度 第 48 回学術研修会の日時は下記の通りです。詳細については次号のメールジャーナルでお知らせいたします。

なお、最新情報についてはお手数ですが当会 HP をご確認ください。

【日時】 令和6年2月 18 日(日)

【場所】 さくらホール

大阪府細胞検査士会 HP

<https://www.osaka-cytology.com/cont8/main.html>

2) 病理細胞検査部門 第 36 回大阪病理技術研究会(大臨技主催)

今年度も現地で開催します！講師の先生方の施設での病理検査の取り組み、昨年の続編として免疫染色の理論、CTC と細胞検査士のこれから、病理検査室の管理についての新しい知見も含めて習得でき、病理検査技師のレベルアップに役立つ内容となっています。認定病理検査技師の単位が取得できます。皆様、奮ってご参加ください。

【内容】 講演1. 当院での検体処理の工夫と課題 宝塚市立病院 金森 詩音

講演2. 術中迅速組織標本作製条件の検討(仮) 大阪赤十字病院 和田

恭典

講演3. 免疫組織化学染色の理論(仮) ロシユ・ダイアグノスティックス株式会社 森 真俊

講演4. 血中循環腫瘍細胞(Circulating tumor cell:CTC)と細胞検査士の未来(仮) 奈良県立医科大学附属病院 龍見 重信

講演5. 検査後品質管理としての報告書既読管理をいかに進めるのか
大阪公立大学医学部附属病院 安藤 加奈江

講演6. ISO15189 フレキシブルな対応、そして2022・第4版 兵庫県臨床
検査研究所 川嶋 雅也

【日時】2024年2月4日(日) 13:00 ~ 17:00(受付 12:30 ~)

【会場】住友病院 14階講堂

【参加費】大臨技または日臨技会員 500円 非会員 1000円

【定員】100名(先着順)定員になり次第終了します。

【申込期間】2023年12月20日(水)~2024年1月21日(日)

<https://passmarket.yahoo.co.jp/event/show/detail/02dwg3jqi8f31.html>

3) 第7回 大臨技医学検査学会(大臨技主催)のお知らせ

【日時】2024年2月11日(日)

【会場】オービックホール(オービック御堂筋ビル2階)

【参加費】大臨技会員 1,000円、大臨技非会員・賛助会員 3,000円

詳細についてはお手数ですが下記リンクよりご確認ください。

<https://osaka-amt.or.jp/taikai/taikai07/gaiyou/>

★ ~~~~~

☆ ◆ 2 <会員コラム>

★ 「味覚について」

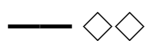
☆ ~~~~~

★ 大阪南医療センター 臨床検査科
青木 優惟

早いもので今年も残すところあとわずかとなりました。10代20代の頃よりも一年間があっという間に過ぎていくように感じます。歳を重ね以前と変化したことといえばたくさんあるのですが、最近特に感じるのが“味覚”です。食べ物の好き嫌いは人それぞれですが、子どもの頃よりも大人になってからの方が色々な物を食べられるようになったり、苦手だった物が逆に美味しく感じるようになったという方も多いのではないのでしょうか。これは脳が経験によってその食べ物が安全な物だということを学んでいくようで、味覚に対する経験の浅い子どもたちは、安全だと確信がもてる食べ物以外を、本能的に避けるようになっているそうです。

大きく分けて5つに分類される味覚について、子どもは「酸っぱい」…腐っているのが危険。「しょっぱい」…ミネラル分、生きるために必要。「甘い」…エネルギー源、生きるために必要。「旨い」…アミノ酸、生きるために必要。「苦い」…毒だから危険。と感じているようです。子どもが苦いものなどが苦手なのは、有害なものを食べまいとする防衛本能だったのです。そして大人になると経験に伴って、食べても安全なものを判断できるようになり味覚が変化するということです。そういう理由だと子どものうちの好き嫌いにはある意味自然なことなのかもしれません。気長に経験を積みせていくのが良さそうだなと思いました。

また、味を感じる味蕾は大人になると数が減って鈍感になってくるため刺激を与えないと満足できなくなる、というのも大人になって味覚が変化する理由に含まれるそうです。ワサビの独特で鼻にツンとくる辛味は苦手な子どもは多いと思いますが、大人になるとむしろワサビがないと物足りなく感じられ、まさにあてはまります。しかし、子どもの頃に苦手だったものが全て食べられるようになるわけではなく、それぞれの好みも大きいかと思います。また大人になれば友人や職場の人との会食が増え、いろいろな料理に出会える機会も増えるので視野が広がるということもあると思います。年の瀬になり豪華で華やかな料理が並ぶ時期ですが、今まで食べてこなかった苦手な食べ物に挑戦してみるのもいいのかもしれません。



深田 知也

今年も残りわずかですね。今年もメールジャーナルをお読みいただきありがとうございました。また、会員コラムの執筆を快く引き受けてくださった会員の方にこの場をお借りして感謝申し上げます。皆様に有益な情報を配信できるよう努めてまいりますので、来年も大阪府細胞検査士会メールジャーナルをよろしくお願いいたします。

2023年12月20日

※メールジャーナル登録アドレスの変更や問い合わせ等につきましては、下記メールアドレスへご連絡ください。

osakaactshomubu@gmail.com

※メールジャーナル関係以外の問い合わせにつきましては、大阪府細胞検査士会事務局あて下記メールアドレスへご連絡ください。

osaka-kensashi@osakacity-hp.or.jp