研究ノート

勤労長期透析者の嗜好および院内透析食に
対する意向について*

松本恵子, 奥富善吉^{*1} 安藤まち^{*2}, 一寸木宗一^{*3}
美作女子大学短期大学部, ^{*1}奥富内科医院, ^{*2}横浜栄養専門学校, ^{*3}神奈川県立栄養短期大学

Preferences for Foods, Particularly for Hemodialytic Diets in
Hospital of Patients on Maintenance Hemodialysis

Keiko Matsumoto, Zenkichi Okutomi^{*1}, Machi Ando^{*2} and Soichi Chokki^{*3}
Mimasaka Women's Junior College, ^{*1}Okutomi Clinical Center, ^{*2}Yokohama Nutrition College,
^{*3}Kanagawa Prefectural Junior College of Nutrition

This report discussed the survey among working patients on maintenance hemodialysis and their preferences for foods, particularly for hemodialytic diets in hospital.

The results were as follows:

- 1) Working patients on maintenance hemodialysis preferred Japanese foods, and they regarded between-meal snacks as a significant source of energy.
- 2) Hemodialytic patients hardly left foods when served the hemodialytic diet in hospital and seemed to be well satisfied in respect of both nutrition and preference. They seemed to have been encouraged in following the dietary therapy.

Jpn. J. Nutr., 42 (2) 127~133 (1984)

目 的

第1報においては、勤労長期透析者（以下、透析者）の就労状況、各栄養素摂取量などについて調査し、報告した¹⁾。今回は、食生活の実態および嗜好の調査を行い、さらに本透析施設で開始された院内給食に対する反応について調査し、給食の効果を検討した。

調 査 方 法

本透析施設は勤労を伴う透析者が多く、本調査の対象は第1報同様、勤労長期透析者であり、男9名、女6

表 1 本透析施設における透析食の基準

	基準透析食 (1日分)	委託弁当給食 (1食分)	院内給食 (1食分)
エネルギー	2,000 kcal	700 kcal	700~800 kcal
たん白質	40~50 g	15 g 以内	15 g 内外
塩 分	3~ 5 g 以内	1 g 内外	1 g 内外
水 分	1,000 ml	300 ml 以内	250~300 ml 以内

*: 勤労長期透析者の食事管理 (第2報)

Key words: hemodialysis, hemodialytic diet, dietary therapy, preference for foods

透析, 透析食, 食事療法, 食物嗜好

表 2 委託給食弁当と院内給食の献立例（月・水・金曜日，週3回透析日）

委 託 給 食 弁 当				院 内 給 食 実 施 献 立 例										
献 立 名			数 量 (概算)	献 立 名		食 品 名	数 量 (g)							
月	米	飯	200 g	米	飯	米	飯	150						
	コ	ロ	ッ	ケ	1 個	牛	肉	50						
	ハ			ム	1 枚	か	た	く	り	粉	5			
	ソー	セー	ジ	ソ	テ	し	ょ	う	が	汁	少々			
	か	ぼ	ち	ャ	煮	付	け	10						
	ト	マ	ト	1/4 切れ	ほう	れ	ん	草	60					
水	米	飯	200 g	焼	き	お	む	す	び	米	飯	150		
	カ		ッ	(豚)	1 枚	豚	肉	の	パイ	ナ	ッ	プ	ル	20
	い	か	煮	物	1 切れ	重	ね	煮	サ	ラ	ダ	油	5	
	り	ん	ご	1/4 個	砂		糖	5						
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	レ	タ	ス	5					
	か	ぼ	ち	ャ	50									
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま	い	も	20				
金	米	飯	200 g	カ	レ	イ	40							
	魚	フ	ラ	イ	1 切れ	小	麦	粉	6					
	キ	ャ	ベ	ッ	少々	油	10							
	は	る	さ	め	20									
	ム	ぎ	ゅう	り	マ	ヨ	20							
	ネ	ー	ズ		さ	つ	ま							

注) 委託給食弁当はエネルギー・たん白質・塩分・水分量について不明で，1食あたり350円の支払いを要した。また，例示献立のごとくフライ中心の繰り返しであった。

名の計15例であった。

昭和57年3月上旬、透析者を対象に嗜好調査を行い、その結果に基づき、同年5月上旬より院内給食を実施した。表1に、委託給食時に本透析施設より指示した基準量（1日分）、委託弁当の平均量（1食分）および院内給食開始後の実施基準量（1食分）を示した。

また表2に、委託弁当ならびに院内給食両者の、ある透析日の献立を無作為に1週間分（月・水・金、3回/週）を選び例示した。

なお、水分量については2～3例を除き全員無尿のため、1日 800～1,000 ml 以内とした。

院内給食実施後、透析者の感想、要望などについて8月上旬、聞き取り、記述式により調査し、院内給食が日常の食生活改善にどのような効果をあげているかについて検討した。

調査結果

1) 院内給食実施前の家庭における、日常の主食、副食およびデザート摂取状況を調査した。図1にみられるように、主食は米飯が主体で、夕食では100%であった。

また、摂取量の多い副食では、焼き物、煮物、揚げ物の順であった。さらに、デザートは、あめ類、アイスクリームの順で、総体的に市販品を摂取していることが窺えた。

2) 朝食、昼食、夕食の副食献立を和、洋、中華別に分類すると、図2のごとく和食が主で、中華料理は朝食にはみられず、

図1 日常の食生活における主食・副食およびデザートの摂取状況

図2 日常の食生活における和、洋、中華料理の配分

図3 透析者に好まれる主食、副食、デザートについて

昼食に最も多く利用されていた。

3) 透析者の嗜好は、図3に示すごとくである。主食では米飯を主体にしたものが約74%を占めており、また副食では煮物、和え物の合計が半数を越えた。

総体的に、透析食を余儀なくされている関係から、日頃摂取することのできない塩分、たん白質含量の多い食品を用いた料理を希望する者が多かった。また、外食においては、お好み焼き、天ぷら定食（ソース・天つゆなどを用いていない）が圧倒的に多いことが窺えた。

4) 間食およびアルコール飲料の摂取に関する状況は、図4にみられるとおりであった。すなわち、手作りのデザートについては、“全く作らない”が46%を占め、その理由は、“作り方がわからない”が53%、“時間がない”が27%であった。また、手作りの場合、粉あめなど特殊食品の献立への応用があまり認められなかった。

市販購入の菓子類は、あめ類が32%と多く、他は塩分制限に対する心理的な代償としてか、しょうゆ、塩味で調味された菓子類の購入がみられた。間食の回数は1～2回が過半数を占め、そのうち規則正しく摂取している者は約20%と少なく、摂取理由の第1位は58%のエネルギー源確保であった。

また、アルコール類の摂取状況は、半数が常に飲用しており、種類はビールが約60%、量は100～300ml程度、さらに日本酒がこれに続き50～180ml程度であった。

5) 透析者の意識調査を行った結果は図5に示すごとくであり、約72%が食事記録を自発的にとっていないかった。しかし、週2回の生化学的検査値をもとに食生活を調節していた。また、積極的に腎疾患を意識した食生活に取り組む者は43%で、半数は多少気にして控えている程度であり、長期にわたる透析食に対して、時として自暴自棄に陥る者も少なくないようである。最も不満が多いのは、塩分、水分制限であり、勤労者としては当然の結果が得られた。

図4 エネルギー源としてのデザートに対する意識・実態調査およびアルコール類の摂取状況について

図5 透析者の食事管理に関するアンケート調査

特殊食品で常用されているものは、粉あめ、減塩ソース、しょうゆ、味噌に限定され、時折、低たん白小麦粉を利用する程度で、種々市販されている特殊食品を十分使いこなすには至っていないようである。

6) 院内給食を始めるにあたって、給食に対する透析者の要望を調査した。結果は図6に示すとおりで、主食については米飯希望者が85%と多く、パン類の希望者は少なかった。米飯希望者は主としてどんぶり物を好む傾向が強かった。

副食については揚げ物の希望が過半数を占め、好まれないものとしては88%がホワイトルーを用いた料理をあげた。さらに、透析日が祝・祭日にあたる場合は、行事食を取り入れた特別献立の希望が多かった。

間食については、“時々・常時あったほうがよい”が60%を占めた。

中には、“作り方がわかれば特殊食品を併用して塩分制限、たん白質制限をほどこした手作りデザートを作る”という者もあったため、講習会の必要性について調査した結果、約78%が定期的または、時々行なってほしいといった希望を有していた。

また、食事管理の点で個別的な栄養指導を必要とするか否かについて調査した。その結果、常時・定期的に希望する者が92%と圧倒的に多く、指導にあたっての留意点は、実生活に即し、経済面を考慮してほしい、また透析食をさらにおいしく食べられるように調理法の指導をしてほしいということであった。

7) 院内給食開始3ヵ月後、給食に対するアンケート調査を行った。結果は、図7に示すごとくであった。主食については、“適量である”が85%、“少ない”と回答した11%の者は健常者と同様に8時間勤務の夜間透析者に多かった。一方、主食が“多い”と回答した4%の者は、午前中、透析を行う軽労作の女性に多く見うけられた。主食は、“焼きおむすび”が好評であり、同じ材料でも目先が変わったものを好む傾向があり、特に和食献立、米飯給食が喜ばれ、めん類の希望が少なく、副食として好まれるものは、煮物、酢の物などであった。

また、間食については、量的に“適量”が73%、“少ない”が24%で、内容的には“おいしいので食べる”が52%、“エネルギー補給のため”が45%で、全員が給食にデザートを付け合わせることを望んでいた。

図6 院内給食開始前における透析者の要望について

考 察

本透析施設では、かつては業者委託による弁当給食であったが、これを院内給食に切り換えることとし、そ

の転換にあたって患者への意識調査を行った。その結果、勤労透析者として時間的余裕が乏しいにもかかわらず、栄養士との接触を望む者が90%以上を占めることがわかった。これは、自己の意志のみでは実行の困難な制限食事について、第3者の助けを求めているものと解釈できる知見が得られた。たとえば、院内給食のデザートに接することにより、その作り方を学習したいとの希望を表明した事実は、適当な指導と援助を与えるならば患者の家庭内食事の改善も可能となることを示唆している。よって、院内給食実施の効果としては適正栄養量が確保されやすくなったと考える。さらに、嗜好調査の結果から、米飯献立の副食には、天ぷら、焼き物、和え物などが患者に好まれることがわかった。

また、透析中横臥の状態での喫食

には、汁物、めん類、骨の多い魚などは不適当で、これらを守るなどの配慮により、残食率を1%以下に抑えることができた。かつて委託弁当においては、食事摂取量の指示が守られていない場合もあり、残食量もまた多かった。この機会に適正栄養量を確保することは、家庭内食事の調整にも効果があり、制限超過を防止する上でも院内給食実施は有効であった。

今後の問題点としては、患者の症状に応じた個別的栄養指導を強化して、透析食²⁾を日常の食生活に抵抗なく取り入れられるよう努力することが必要である。

また、特殊医療環境下において、職場、家庭など周囲の環境が治療効果に影響を及ぼすことが平田⁴⁾によって報告されているが、人間的な触れ合いを深める中に患者のストレスを分散させることによって、予後に好影響を与える効果も期待され则认为る。

要 約

本報告は、勤労長期透析患者の嗜好と病院透析食に対する意向について、調査したものである。

その結果は以下のである。

1) 勤労長期透析患者は和食を好むようであった。また、間食については、エネルギー源として重視しているように思われた。

2) 病院透析食を喫食することにより、残食がほとんどみられなくなった。また、栄養面でも嗜好について

図 7 院内給食実施後の給食に対するアンケート調査

も満足のようであった。さらに、より意欲的に食事療法に取り組むようになった。

文 献

- 1) 松本恵子, 奥富善吉, 安藤まち, 一寸木宗一: 栄養学雑誌, **42**, 99~105 (1984)
- 2) 山下光雄, 武田純枝: 臨床栄養, **57**, 5 (1982)
- 3) 杉藤智子, 柴田昌雄, 前田憲志, 西本裕美子, 山本明和, 松原純一, 斎藤 明: 臨床栄養, **57**, 5 (1982)
- 4) 平田清文, 森本光司, 小原武博, 松下肇頭, 菊地宏章, 千葉彰彦, 及川 功, 中島麒一郎, 海老根東雄: 日本臨床医, **38**, 6 (1980)

(受付: 昭和58年3月26日)