

## PET サマーセミナー 2016 in 熊本 印象記

御前 隆  
*Misaki Takashi*

2016年のPETサマーセミナーは8月26～28日、熊本市のANAクラウンプラザホテル 熊本ニュースカイを会場として行われた。大会長は日本赤十字社熊本健康管理センターの中島留美先生、実行委員長は古賀病院21の吉田 毅先生、テーマはPassion, Mission and Pay it Forward!。二泊三日の会期中は天候に恵まれ、参加者数が600名を超える盛会となった。震災にめげず開催にこぎつけた大会長、実行委員長、スタッフの皆さんに心からの感謝と賛辞を贈りたい。

今回、一般学術企画として13のセッションがあったが、その中では乳腺専用PET装置（positron emission mammography, PEM）とPET検診に重点が置かれていた印象がある。また、特別企画や懇親会を含めたsocial programでは食へのこだわりが特色があった。これらは、大会長が検診施設の所属で、かつ画像診断のほか栄養学にも造詣が深いことと大いに関係しているのであろう。一方で、特別講演3題ではそれぞれ認知症、消化器系癌、炎症性疾患のPETが取り上げられていた。以下、時系列に従って体験を記す。

8月26日金曜日、セミナー初日。正午前に新幹線で熊本駅に着くと、なかなか残暑が厳しい。そんな中、ワゴン車を使ったシャトルサービスがあり、駅西口から会場ホテルまで涼しく快適に移動することができて有り難かった。セミナーはニュースカイホテルの2Fを借り切った状態で設営されており、受付や会場間の移動がしやすく便利だった。

13時になると事前予告の通り、受付周辺に熊本県営業部長兼しあわせ部長のくまもん登場。ゆるキャラグランプリ受賞者を知らない人はなく、本物が現れるとその場に居合わせた参加者が競って写真を撮ったり握手したりの大騒ぎ。その後、13時半

からは機器メーカー2社のUsers' meetingが行なわれていた。また、企業展示会場が13時に開場。今年は大挙19社の出展があり、症例検討会のビューワーやドリンクコーナーもあって、会期中常に賑わっていた。中島大会長の開会宣言で正式に開幕し、その後恒例のWork in progressが山口慶一郎先生（メディポリス東京クリニック）と佐々木雅之先生（九州大学）を座長として行なわれた。前半は4社からの全身機最新技術の紹介、何にでもtrade offということがあることを再認識した。機器の感度と精度、あるいは性能と経済性、とか。後半は3社からPEM機のプレゼンテーション、自分には未知の世界なので面白そうだったが、分科会執行委員会に出席するため全部聞けなかったのは残念。

Evening seminarに続き、ある意味このセミナーの中心行事とも言える夜の学校開幕。今年の臨床分野は「くまモンと一緒に症例検討」と題し、九州勢からの出題に各地の若手が応える対抗戦、という企画である。菅 一能先生（セントヒル病院）と坂本 史先生（熊本大学）の司会が絶妙で、丸々2時間飽きることなくご当地ビール片手に楽しませて貰った。質疑の中で出た、SUVの有効数字についてのコメントには全く同感。多くの誤差を含んだ半定量値であり、小数点2桁以下は意味がない。別件で出た、融合画像をレインボーカラーで表示することの是非については、議論の余地がありそうだ。プログラムにはなかったが、途中で川本雅美先生（ゆうあいクリニック）から乳癌に関する「残念な依頼」の見本のような症例も呈示され、来年「古都から広げるPETの大きな和」をテーマに掲げている身としては大変参考になった。

終了後の情報交換会も盛り上がった。大会長経験者有志からの義援の酒肴もあり、100人以上が最上

階の宴席に来たであろう。余市ワインに加賀の海老せんべい、なかなか合いますぞ。後ろのスクリーンには熊本紹介のビデオに交じって、吉田実行委員長持ち込みの懐かしいテレビ活劇「仮面の忍者赤影」が流れていた。

8月27日、大会2日目。朝に分科会会員総会&施設代表者会議があり、そのあと午前4会場で計7セッションが着々と進む。Luncheon seminarの弁当は五穀米など健康食志向の特別誂えで、管理栄養士の資格も持つ中島大会長がプロデュースに参画とのこと。さらには普通ならば添え物の、一口菓子が尋常ではない。上層にジュレ、下段にムースという、本格洋風デザートが付いた弁当は初めて体験した。機会があれば是非フルサイズで味わってみたい。

特別企画1として、外部から3人の「変わり者(自称)」をお招きして「美しい医食同源の世界」なる講演会。会期中、ここだけは他会場で同時進行するプログラムのない plenary session だった。演者は①熊本市で地元食材を使ったイタリア料理店を営み、生産者と料理人を繋ぐ会を立ち上げ、さらに阿蘇を世界農業遺産に認定させた仕掛け人、「食の大地・くまもと」親善大使の宮本けんしんシェフ。②医師・シニア野菜ソムリエで「食は生命」の伝道師、日本抗加齢医学会認定医の宮田 恵先生。③竹あかり演出家で、「100年後に伝えたい食の風景」をテーマに生産者と食べる人を結ぶ「くまもと食べる通信」を発行している池田親生氏。それぞれに、野菜を中心とした食への思いを熱く語って飽きることなし。食材へのこだわり、脳ではなく胃腸が肯いたひとときだった。

特別企画2は武将隊にエスコートされての熊本城見学だったが、定員に達しており参加できず。震災によるダメージを逆手に取って、惹句には復旧中の様子が見られるのは「今だけのチャンス」とあり。確かに、普段は見られない城壁の内部構造が観察できたかも知れない。

夜の懇親会では当然、地元料理と地酒で歓待していただいた。来賓として熊本県知事ご本人が登壇しスピーチ。ちょっとくまモンに似た風貌、と思ったのはここだけの話にしておこう。続いて恒例の鏡開き、配られた乾杯用の飲み物が椀に注がれた焼酎でびっくり。赤牛焼肉、太平燕、などの名物料理のほか、ここでも地元野菜がPRされていた。中島大会

長がエプロン姿に着替えて登場、ジュニア野菜ソムリエとしての顔で野菜の素晴らしさを語る。酒類の目玉は球磨焼酎全28銘柄飲み比べ。紹介アナウンスで「球磨焼酎と呼べるのは球磨川流域の米と水で作られたものだけ」という規則を知って、フランスワインのAOC認証を思い出した。また、スプマンテを彷彿とさせるスパークリング日本酒も人気だった。アトラクションは、全国版のTV番組に出演歴もある「熊本のブルースリー」氏による迫真のナンチャク演武。アチャー!! 司会者の紹介は聞き取れなかったが、舞台衣装から日赤の職員さんと推察した。この日も25階で情報交換会あり。昨夜に続き義援酒が供されたほか、プロモーションビデオをバックに九州菊という日本酒の振る舞いもあった。

8月28日、最終日。朝1番は看護、昼前は臨床の一般演題セッションを聞いた。近畿大学附属病院看護部からの、妊婦体験ジャケットを装着してPETの看護をした体験談が特に印象に残っている。ただ時間帯が重なり、窪田和雄先生(総合南東北病院)による炎症性疾患のFDG-PETに関する特別講演は、残念ながら最後の部分だけしか聴講できなかった。

閉会式では中島大会長の閉会宣言に続き、次期大会のご案内のため舞台上がる。熟考を重ねた「PETを良くしたい奈良、来る鹿ない!」のスローガンであったが、掛け言葉は音声だけでは伝わりにくかったようで、笑いが取れず少々がっかり。閉会后、一部の参加者は特別企画3「九州国際重粒子線治療センター“サガハイマツ”の見学会」へバスで向かっていた。

今回のPETサマーセミナーは、2017年8月25日~27日にホテル日航奈良を会場として行なわれる。テーマは「奈良から拡げるPETの大きな和」とした。今年の素晴らしい大会で受けた刺激に反応していくつも企画のアイデアが湧いてきたので、帰りの新幹線で書き留めるのに忙しかった。さて、閉会式のダジャレはスベったので本稿は一転して雅(みやび)に、次期大会の抱負を詠い上げて締めくくってみたい。一人でも多くの方の参加を願いつつ。

まほろばに 集う仲間の 知恵寄せて

より良きPET(ひかり) いざ広めやも

(天理よろづ相談所病院RIセンター)