



んだじゅ通信—Vol. 17—

山形県立新庄病院 地域医療部
〒996-0025 新庄市若葉町 12-55
TEL 0233-22-5525 (代表)
FAX 0233-28-7277 (直通)

平成31年2月発行

地域住民の皆さんに安全、安心、信頼の医療を提供します。



2019 新庄病院カレンダー表紙より

新年のあいさつ 院長 八戸 茂美



あけましておめでとうございます

旧年中は、病院運営に多大なご支援をいただきありがとうございました。

「災」の一文字で象徴された昨年は、最上地域も大雨災害に見舞われました。被災された皆さまに心よりお見舞い申し上げます。これを受けて当院も、13回を数えた「災害対策総合訓練」はさらに身が入り、種々の救護派遣活動にも積極的に取り組んだ1年でした。一方、診療報酬・介護報酬同時改定、新専門医制度の開始、医師の働き方改革、地域医療構想の推進など、様々な医療制度改革の大波を受けた年でもありました。

このような中、昨年末までの当院病院運営は、春先こそ人事異動の影響もあってか低迷した病床利用率でしたが、以後は徐々に上昇し外来患者数も前年度を上回りました。また11月から診療情報提供書の様式を変更するとともに、「第7回医療連携懇談会」で「新しい病院における地域完結型医療に向けて」をテーマに皆さまと活発な意見交換をさせていただいたことで紹介・逆紹介率も共に増加し、特に逆紹介率はこれまでより11%も増加し50%に達しました。ご協力に感謝いたします。



さらに地域包括ケア病棟の在り方も検討しました。積極的な外来からの直接入院に加え9月から短期滞在手術患者（白内障）の受入れを開始したことが「即入割合」の上昇に繋がりました。今後も地域医療機関とのシームレスな連携を構築していく上での要となる病棟と捉えております。

一方、4月から着任した2名の初期研修医や「山形県広域連携臨床実習」で来てくれた山形大学の医学生の皆さんはいち早く当院の雰囲気にも馴染んでくれ、またそれを指導する上級医らにも活気が増してきた感があります。参加者の門戸を広げた「救急災害症例検討会」には開業医の先生方も参加して下さるようになりさらに充実してきました。どうぞこれからもご参加の上、ご意見もいただければ幸いです。

さて本年、当院に課せられた大きな課題は、新病院への「基本設計策定」と12月予定の「総合医療情報システム更新」のための整備です。「働き方改革」の声を背中で聞きつつも今がこの作業の真只中です。現場職員の疲弊度も極まってきましたが、2023年新病院開院に向かって着実に進んでいることを皆さまに報告させていただきます。

時代は超高齢化を迎える中で、最も医師に直接的な影響を与える問題は疾病構造の変化、とも言われます。医療現場では認知症疾患の診療がごく日常的となり慢性疾患が中心となってくるため、総合診療のニーズは増々高まってくることでしょう。複数の病院で患者を診る「地域連携型医療」が必須のものとなる、と言われる所以です。

そんな中、昨年10月に開催された「ユマニチュード研修会」は目から鱗でした。フランス語で「人間らしさ」を意味する「ユマニチュード」とは、知覚・感情・言語による包括的コミュニケーションに基づいた認知症のケア技法です。現代医療に欠けているもう一つの医療の真髄を見た思いでした。急性、慢性疾患にかかわらず私たち医療従事者はこれからも様々な技法にも真摯に耳を傾け、ひいては地域医療に還元していきたいと思いを新たにしました次第です。どうぞ本年もよろしく願いいたします。



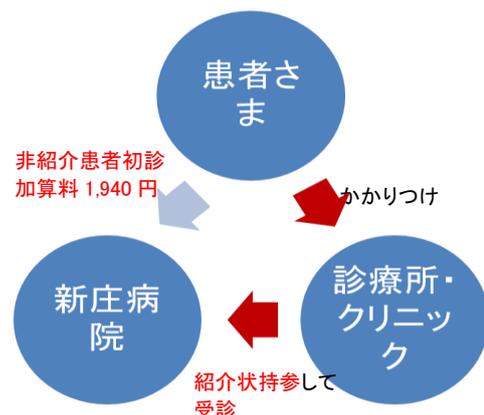
当院外来掲示パネルにてご案内しております

ぜひ紹介状をお持ちください！

当院では、患者さまの治療をより的確に行うために「身近にある医院(かかりつけ医)」との連携を強化しております。

まず、「身近にある医院(かかりつけ医)」で診療を受けていただき、その結果、専門的な検査や入院が必要な時は、当院への「**紹介状**」を持参のうえ受診してください。

なお、「紹介状なし」で受診(初診)される場合は、初診料のほかに、**非紹介患者加算料 1,940円**を**実費**でご負担いただくこととなります。





新庄市在住の 洋画家

安孫子昭氏 より絵画を寄贈いただきました



【作品情報】 タイトル：「古城」 ポンフェラーダ（スペイン） 制作時期：2007年

12月12日、新庄市にお住まいで山形県が生んだ日本を代表する洋画家、安孫子昭氏から絵画を寄贈いただきました。

寄贈いただいた作品は、130号（194cm×164cm）の大作で、氏がスペイン北部の小都市ポンフェラーダを訪問された際に描かれたものです。抜けるような青空と白い雲をバックに、中世の面影を色濃く残す古城をダイナミックに描かれており、展示したエリアには、情熱と太陽の国スペインの風が吹き込んでくるような感覚をあたえる魅力ある作品です。

このたびの寄贈は、安孫子氏が本院の患者となられた際に、堀内英和内科医師と親しくなったことが縁となって実現されたものです。安孫子氏からは、「観賞することで少しでも患者さんに元気を与えられたらうれしい。」とのコメントもいただきました。

正面玄関を進んだエレベーターホール脇に展示していますので、ぜひ、ご観賞ください。

安孫子昭氏プロフィール

村山市楯岡出身 昭和28年に山形大学教育学部卒業後、楯岡高等学校で美術教師として10年間勤務。昭和38年に、教師の職を辞して渡欧し、洋画家を志した。昭和43年には、世界最古の公募展で今日に至るまで多く著名な芸術家を輩出してきたル・サロン賞において最高位の金賞を受賞し賞賛を集めた。昭和57年に帰国後は、県美術連盟運営委員を務めるとともに県内外で精力的に展覧会を開催するなど、地域の芸術文化の向上に努められている。

主な受賞歴：LeSalon 金賞（昭和43年）、斎藤茂吉文化賞（昭和44年）、新庄市功労賞（平成6年）





地域の医療機関

ハートクリニックひろの 院長 廣野 撰

開院に寄せて・・・・・・・・

皆様、こんにちは。2018年10月に新庄市下金沢町に「ハートクリニックひろの」を開院いたしました、院長の廣野撰(ひろのおさむ)と申します。専門は循環器内科、呼吸器内科、小児科です。狭心症・心筋梗塞・心臓弁膜症・不整脈の治療、慢性肺疾患の吸入・酸素治療、CTを用いた脳卒中・肺気腫・癌・動脈硬化の詳細な評価と診断、エコーを用いた甲状腺・頸動脈・心臓・肝胆膵・腎疾患の診断、内視鏡を使わない(高性能CTを用いた)バーチャル大腸検査、高齢者の骨粗鬆症や頻尿に対する検査・治療、胃癌のABC検査、各種検診、ワクチン接種、小児の一次診療に力をいれております。クリニックの理念は「傾聴とハートの医療」です。往診や遠隔診療も随時承りますので、気軽にご相談頂けますと幸いです。



【受付】

地域とともに・・・・・・・・

私は、現在のクリニックの場所で生まれ、日新小学校に通い(昭和35年以後、親子2代に渡って管理学校医を務めています)、県立新庄病院内科で八戸茂美先生のもと研鑽を積み、新庄祭り若連で地域とともに生きる大切さを学びました。

私は、数年前から「総合病院で学んだ知識と経験を生かして、これまで育てて頂いた地域の皆様の健康問題に直接関わっていきたい」という思いと「自ら地域活動をする大人の背中を見せて、将来地域を担う子供たちを育てたい」という思いを常々持つようになりました。私にとっては、クリニック開設も若連活動も、地域への御恩に報いる活動の一環です。



夢のクリニックを目指して……………

成人病発症の予防と早期発見に全力を傾けていくことは内科系クリニックとして当然のことですが、「病気には由来しない痛みや苦しみに悩んでいる方もたくさんおられます。我々は、患者様やご家族様の心の痛みを耳を傾け、どこまでも傍に寄り添う地域密着型クリニックとして成長していきます。目標とする医師像は「梅ちゃん先生(朝ドラ)」です。来院頂いた患者様は皆、スタッフの暖かい言葉と心に包まれます。また、過疎化と後継者不足に悩む新庄において、子供達には「田舎でもこんなに綺麗で明るく楽しそうな職場があるんだ」と思ってもらえるような夢のクリニックを目指します。

クリニックのイメージカラーをピンクとし、医療以外の部分でもアイデアが豊富な、多才で気さくなスタッフを集めました。お子様からご高齢の方まで幅広く対応させていただきます。



【クリニック外観】

もとより、院長自身には何の才能もありません。
(年輩の方に「つんけ、いでくてよ～」と言われ、
咄嗟に反応出来る新庄専門医としての自負は
ありますが…笑)

これからは地域の皆様の声だけが教科書と
考え精進してまいります。

暖かい眼、長い目をもってご支援頂けますよう
宜しく御願い申し上げます。



【地域交流ホール】

TEL 0233-29-7700

診療日時等の詳細はホームページ

<https://hirono-heartcl.com/> でご確認ください



第1回 最上地区地域連携栄養担当者意見交換会を開催しました

～多数のご出席ありがとうございました～

平成30年10月25日(木)に第1回最上地区地域連携栄養担当者意見交換会を開催しました。この地域で暮らす方々が、自宅、施設、医療機関等での栄養・食事がスムーズに連携できることを目的として、最上地域の病院、介護保険施設、在宅支援関係など、各施設の栄養担当者約30名が一堂に会し、情報交換しました。

前半は、平成30年2月に実施した『食事提供内容に関するアンケート』の結果報告と、『日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013』の詳細についてのレクチャー、そして『当院の嚥下食の献立』の紹介を行いました。

各嚥下調整食の食形態に応じた調理のデモンストレーションでは、参加者の皆さんは実演を間近に見学し、多くの質問や意見も出て、熱心なひとときとなりました。



意見交換会では、情報の共有化が図られたことを評価する声が多く、今後も継続した開催で、各施設担当者の知識や技術の向上に繋がるための取り組みが当院に求められていました。

今後とも地域の基幹病院としての役割を果たし、この意見交換会の継続開催を行っていききたいと思います。

食事提供内容に関するアンケート結果の概要

【調査の概要】

- 実施時期 平成30年2月
- 対象 最上地域、北村山地域の一部
病院・有床診療所・特別養護老人ホーム・介護老人保健施設等70か所
- 回答 30か所(当院含む)
- 質問内容 提供している食事の種類、ゼリー食の有無、お粥離水防止の有無等

【主な調査結果】

- (1) 食事の分類



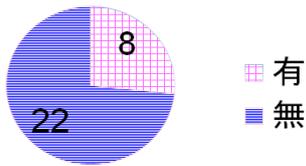
「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013」に基づく食事を提供している施設等は 8 か所 (27%) となっており、独自の分類に基づいて提供しているところが多い。

(2) 誤嚥防止

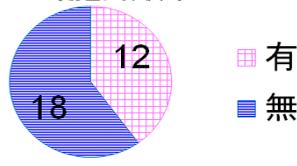
①飲み込みの力の弱い方等に必要な『ゼリー形態の食事形態』の提供を行っている施設等は、12 か所 (40%)

②水分にむせる方等に必要な『おかゆ離水防止の対応』をしている施設等は 12 か所 (40%)

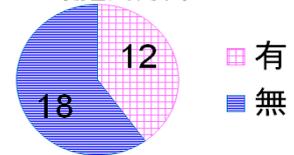
学会分類2013に基づいた 嚥下食の提供(施設数)



ゼリー形態の食事提供 (施設数)



おかゆ離水防止の対応 (施設数)



【結果をふまえて】

このように、共通用語で食事内容を伝え合うことは、現時点では難しいことがわかりました。しかし、患者さんが入院や入所で施設間を移動するとき、スタッフが施設間で相互の食事内容が容易に理解でき、その方に合った食事の提供がスムーズに行われることが必要です。

今後は、どの施設等の食事も学会分類 2013 に基づいた嚥下調整食に照らし合わせ、スムーズに食事内容を伝え合えるよう、病院ホームページへの各施設の食形態一覧表掲載も行っていく予定です。

皆さまには、さらなるご協力をよろしくお願いいたします。

〔学会分類 2013 の食形態の説明〕 ※ごく一部を抜粋したものです。詳しくは学会HP(13 ページ分)をご覧ください。

コード 1 (嚥下調整食Ⅰ) 均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン、ムース状のもの

コード 2 (嚥下調整食Ⅱ) ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの

コード 3 (嚥下調整食Ⅲ) 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいよう配慮されたもの、多量の離水がない

コード 4 (嚥下調整食Ⅳ) かたさ・ばらけやすさ・粘り着きやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ

〔献立の展開例〕

コード 4 鮭のホワイトソースかけ 大根の煮浸し	コード 3 鮭ほぐしホワイトソース和え 大根の煮浸し (きざみまとめ)	コード 2 鮭ムースホワイトソースかけ 大根の煮浸し (ペースト)
-----------------------------	--	--------------------------------------

〔離水防止の粥の作り方〕



①おかゆと酸素入り固形化補助食品 (主食用) の粉末を計量する



②おかゆが熱いうち (70 度以上) に混ぜる



③器に盛る



シリーズ 栄養レシピ♪

—病院食の紹介—

最上味めぐり(最上传承野菜料理)

当院では、入院中の患者さんに食事を楽しんでいただくために、行事食をはじめ、学生献立を取り入れるなど、いろいろ企画しています。

今年度は、9月と11月に『最上味めぐり』と題して、最上传承野菜を取り入れた献立を提供しました。

1回目は平成30年9月3日(月)に、真室川産 勸次郎胡瓜の冷汁を、2回目は平成30年11月22日(木)に、鮭川村産 ^{よね}米さずべ芋の芋煮、真室川産の ^{くろごよう}黒五葉(黒豆 真室川町産)の黒豆ごはんを提供しました。ごはんの上には、戸沢村産のエゴマも載せ、味わい深く仕上げ、大好評でした。今回は、黒豆ごはんを紹介します。



三色丼、勸次郎胡瓜冷汁、
がんと煮、果物



黒豆ごはん、芋煮、お浸し、
漬物、果物



【材料 4~5人分 約3合】

精白米 250g もち米 250g 黒豆 50g
酒 小さじ1杯 食塩 小さじ半分弱
えごま 少々

【栄養量 (200gあたり)】

エネルギー 400kcal
蛋白質 9.5g
脂質 2.8g
炭水化物 80.3g
食塩相当量 0.5g

黒豆の自然な色づきが食欲をそそります
もち米も入りもちもちした食感に仕上がっています

【作り方】

- ①乾燥した黒豆は洗い、6時間以上水に浸し戻す。
- ②米を洗い、炊飯器に分量の米と、黒豆を浸した色のついた水を入れ30分くらい浸す。水加減は「おこわ」の目盛にする。
- ③酒と塩で味を調え、黒豆をのせ炊飯する。
- ④器に盛りつけ、エゴマを少量振りかける



☆『最上传承野菜』について、山形県ホームページで詳しく紹介されています。
ぜひご覧ください。