

与謝の海病院NEWS

平成23年1月
Vol.125

～ 患者が中心の、地域に開かれた病院 ～

京都府立与謝の海病院
〒629-2261
京都府与謝郡与謝野町字男山481
電話/FAX 0772-46-3371 (代表)
http://www.pref.kyoto.jp/yosanouminp/
●発行責任者：柴田事務部長

2011年 あけましておめでとうございます
今年もよろしく願いいたします



京都府立与謝の海病院
院長 関本 達之

低迷する日本経済再建の夢を実現してくれるかと期待していた新政権も、未だに私たちの心を満足感で満たしてくれることはなく、さらに閣僚の暴言問題や近隣諸国との外交施策の不手際など、いい話題を見つけることに難渋してしまいます。また最近では、東アジア諸国のきな臭い動向など波乱の幕開けとも感じられる報道が繰り返され、欧米の識者たちは、私たち日本人が感じている以上に、「日本」に対して危機感を感じているかのようです。数少ない喜ばしい話題として、鈴木、根岸両博士のノーベル化学賞受賞があげられ、今後も多くの優れた日本人受賞者が輩出されることに望みをかけたいと思います。

このような情勢の中で迎えた2011年ですが、私たちは丹後の地を健康な地とするべく、医療の分野において貢献しなくてはなりません。

「医師不足・看護師不足・診療科偏在」などの言葉がキーワードとして定着しつつある困窮する地域医療の現状打破のために、国や都道府県をはじめ多くの組織が様々な策をもって取り組んでいるところではありますが、起死回生の妙案はなく、またそれらの効果が目に見えるようになるまでにはかなりの年月を必要とするものがあるということも推測されます。そのような中、私たち医療従事者ができることは、持てる力を最大限に発揮し、医療サービスを提供するしかありません。しかし、個々の医療機関や部署が個別に活動する事は非効率的であり、それはまた医療従事者の疲弊、モチベーションの低下につながり、最終的には医療サービスの質の低下、さらにはその医療サービスの提供不能に陥ってしまいます。それでは必要な医療サービスの量と質を確保するためには、どのようにしたらいいのでしょうか。その一つの策が、個々の医療機関や部署が、求

められる医療サービスを個別に提供しなければいけないとの考えから脱却することではないでしょうか。部署や医療機関といった組織を越えてお互いに連携、協力しあうことによって、地域の医療サービスの提供を維持し、拡大させていくことが可能になるのではないのでしょうか。

極めて単純な数字の考え方からみてみましょう。「0.8」のパワーを持ったものは、「1」の仕事はできませんし、「1.2」のパワーを持ったものは「1」の仕事はできますが、「2」の仕事はできません。しかし両者が協力し合えば、「0.8+1.2=2.0」となり、「2」の仕事ができます。実際には、お互いの弱点を補完しあったり、効率的な運用をしたりすることにより「0.8+1.2>2.0」と「2」以上の仕事がこなせるようになります。

このような組織の枠を超えた連携システムは、従来においては大きな壁が立ちはだかっていたことでしょう。しかしながら、平成21年度に始まり、今年から本格的に事業が開始される「丹後地域医療再生計画」を利用して、障碍をのり超え、丹後の人たちに満足してもらえる医療提供体制を、医療機関、福祉団体や行政など多くの関連する組織が手を取り合って構築する必要があるのではないのでしょうか。

2011年は当院にとって記念すべき年です。1953年(昭和28年)に京都府立与謝の海療養所の名のもとに、結核療養施設として開院した当院は、1961年(昭和36年)に京都府立与謝の海病院と改称し、一般病院として生まれ変わりました。それからはやくも50年、その節目を迎える年に「丹後地域医療再生計画」が本格的に事業開始されます。この地の医療の新しい時代の幕開けとなる今年、京都府立与謝の海病院も新たな時代を迎えます。近々、最新の機能を有したCTやMRIなどの高度医療機器の設置工事はまもなく始まる予定です。また再生計画に伴う各種工事やシステム変更なども予定されています。皆様にはいろいろとご迷惑をおかけすることになるかと思いますが、丹後に安全で確実な医療を提供するために皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

第125号の内容

- 1 ページ ● 年頭あいさつ
- 2 ページ ● ナースのお仕事 2 一小嶋伊都子 看護師長一
- 3 ページ ● 栄養管理課紹介 ● 診察室 一産婦人科一
- 4 ページ ● 外来各科診察担当医表 ● 医師異動情報 ● 一口レシビ



ナースのお仕事 2

— 小嶋 伊都子 看護師長 —



今回は看護部長室にて看護師研修などを担当されている小嶋師長を御紹介します。

〔こじま・いつこ
昭和60年4月から当院勤務、看護部長室での勤務は平成21年4月から〕

質問1：看護師になろうと思ったきっかけになったのは何ですか？

小嶋師長：直接のきっかけは、母のススメです。日記を書けば3日坊主の私が同じ場所で30年以上続けてこられたのは母の見る目があったからかもしれません。

質問2：看護師になってからこれまでに印象深く感じた事があれば教えてください。

小嶋師長：一つ目は看護師になりたてのある日の準夜のこと、がん末期の患者さまが痛みや呼吸困難が強く眠れず、足が冷たいのであったかいお湯につけたいと希望があり「足浴」をしました。二つ目に看護師になって15年くらいたった頃、がん末期の患者さまの留置カテーテルの不快感に一晚中付き合っ一緒にトイレに通いました。私としては双方とも患者さまへのわずかな支えとして役に立てたと思えますが、一つ目は先輩に、二つ目は後輩に「なぜ、いそがしいのに今そんなことをするのか？」とあきれられ、少し寂しい思いをしたことがありました。

質問3：今、小嶋師長がされているお仕事を教えてください。

小嶋師長：私が担当しているのは看護師の卒後教育、看護研究に関する委員会、それから褥瘡^{じよくそう}予防に関する委員会を担当しています。卒後教育については平成18年よりクリニカルラダーという段階別の教育プログラムを作成し、教育委員会、ラダー委員会のメンバーとともに月に2~3回研修、技術テストの運営、終了レポートのチェックを行っています。看護研究に関する委員会（研修委員会）では、年に1回の院内看護研究発表会の企画・運営と、日本看護学会、京都看護学会、医療マネージメント学術集会などへの参加及び看護研究の指導を委員とともに行っています。褥瘡^{じよくそう}予防委員会については週1回の褥瘡^{じよくそう}ラウンド、NSTラウンド、褥瘡^{じよくそう}予防の院内学習会の企画・運営を委員とともに行っています。

質問4：看護師になって感じておられることは何ですか？

小嶋師長：「看護師は患者さまの立場になって看護をください」とよく言われます。言葉では簡単なことですがこれがなかなか難しいことで経験に勝るものはないと思います。家族の突然な死に直面すると冷静でいられなくなる。死を受け入れるには時間が必要なこと。手術を受ける患者さまにとって手術の大きい小さいは関係なく不安になること。様々な葛藤^{かつとう}がある中でせめて看護師のユニフォームを着ているときだけでも心に余裕をもって患者さまと向き合えるようにしたいと思っています。



10:30 中堅研修にて

15:00 褥瘡^{じよくそう}ラウンドの様子

16:30 新規採用者看護技術テストの様子



一緒に働きませんか？ 看護師・薬剤師

当院では現在、臨時的任用職員（看護師）、非常勤嘱託（薬剤師）を募集しています。

条件等についてはお気軽にお問い合わせください。

【お問い合わせ先】京都府立与謝の海病院 庶務課 ☎0772-46-3371 (代表)

募集

年齢制限は
ございません。
給料は経験に
よります。



栄養管理課の紹介

栄養管理課長 糸井 恵子



栄養管理課は、当院の理念である「患者が中心の、地域に開かれた病院」を職員が意識し患者中心の名実ともに優れた院内栄養管理サービスを提供することを目指して、さまざまな取り組みをしています。

患者さまの栄養管理を症例個々や各疾患治療に応じて適切に実施するNST（栄養サポートチーム）の活動をしています。現在は日本静脈経腸栄養学会、日本病態栄養学会から稼働施設として認定を受け、主に低栄養の患者さまを対象にNST回診をしています。栄養量の過不足や形態、量の確認をし可能な栄養摂取ルートや適切な栄養剤の提案をしています。

また、治療食を食べておられる患者さまには管理栄養士が個別指導を実施しています。

患者さまの病状などの臨床データ、食生活の現状や嗜好、取り巻く環境などを把握して治療効果を高めることを目的に実施しています。

食材については、患者さまの食生活を豊かにして回復を促すために季節ごとに安全で新鮮な地元産農産物利用を進めています。（「たんとおあがり京都府産」認定施設）

新鮮な食材を使い一般食からソフト食（嚥下困難者用形態食）まで幅広く工夫を凝らして調理して

ます。

行事食は月々に困んだ献立にして手作りメッセージカードを添えて年14回提供しています。2年前からは入院していてもお正月、お花見、行楽気分を味わってほしいという思いから弁当箱を活用した行事食も取り入れています。新たな取り組みとして、今年のおせち献立は陶器を思わせる落ち着いた風合いの器に盛り付けをして提供してみました。

これからも患者さまに喜ばれる病院食を研磨しながら安心、信頼して頂ける栄養管理課でありたいと考えています。

手作りハンバーグのソフト食

（トマトピューレ・挽肉ハンバーグ・とろみソースかけ）

ソフト食「春の小川」（ほうれん草・かまぼこ・豆腐・鮭が材料です）



陶器風の器に盛りつけたおせち献立

（祝鯛・柚釜・きんとん・お多福豆・海老・金時人参）他に赤飯、茶碗蒸しが付きます。



診察室

子宮頸がん・ワクチンについて

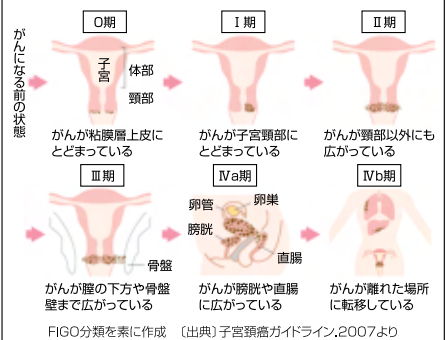
産婦人科医長 小柴 寿人



わが国では現在、年間10,000人以上が新たに子宮頸がん罹患し、約3,500人がそれにより死亡していると推定されます。子宮頸がんの発生はそのほとんどがヒトパピローマウイルス（HPV）の感染が原因であることが明らかとなっていますが、HPVは性的接触により感染します。がんが進行すると凶のように周囲の靭帯や腔に浸潤したりリンパ節や肝臓、肺などに転移したりするため、0期やI期の早い段階で発見して治療することが予後を改善する上で大切です。そのため子宮頸がん検診を1～2年に1回受けることが推奨されていますが、住民検診、職場健康診断、人間ドック、病医院の婦人科などで受けられます。また子宮頸がん予防ワクチン（HPVワクチン）を接種することにより、がんの発症を減少させることが可能で、特に性交渉を開始する前の女子中学生に接種すると発症率が60～70%減少します。性交渉開始後の成人女性に接種しても新たなHPV感染を予防し、

がんの発生を減少させる効果が期待できます。このワクチンは3回（初回、1ヶ月後、6ヶ月後）接種しますが、1回あたり約15,000円かかり、京都府では実施医療機関で平成22年12月1日～平成23年3月31日に最低でも1回の接種を受け平成22年度中に満15歳になり京都府に住居登録のある女子に1回あたり10,000～15,000円の公費補助をします。HPVワクチンの接種を行っても子宮頸がんの発生をすべて予防できないので、がん検診は今後も重要です。

図：子宮頸がんの進行と病期



外来各科診察担当医表

(平成23年1月1日)

診察室	診療科	月	火	水	木	金	
11	総合内科	時田 和彦 副院長	木村 晋三 医長	大月 亮三 医長	藤原 康弘 医長	大野 智之 医長	
12	呼吸器科	小暮 彰典 医長 (糖尿病)	大月 亮三 医長		小暮 彰典 医長 (糖尿病)	大月 亮三 医長	
	消化器科			城 正泰 副医長 (肝臓)			
13		玄 泰行 副医長	西家 章弘 副医長	土肥 統 副医長	大野 智之 医長	廣瀬 亮平 医 師	
14	循環器科	本庄 尚謙 副医長	五十殿弘二 副医長	高田 博輝 副医長	木村 晋三 医長	田川 雅梓 副医長	
15	神経内科	藤原 康弘 医長		藤原 康弘 医長	田中 章浩 医 師		
26	精神科神経科	森 佳子 医 師	上村 宏 医長	上村 宏 医長	上村 宏 医長	森 佳子 医 師	
23	小児科	小川 弘 医長	柳生 茂希 副医長	宮地 充 副医長	柳生 茂希 副医長	(1,3,5週)小川 弘医長 (2,4週) 宮地 充副医長	
18	外科	1診	中村 憲司 医長 (乳腺・新患)	石井 博道 副医長	伊藤 剛 医長	中村 憲司 医長	當麻 敦史 副医長
		2診	工藤 道弘 医 師		(1,2,3,5週)神崎智仁医 師 (4週)増田 慎介 医 師		西村 真澄 医 師
22	整形外科	(1,5週)白須幹啓 医長 (2週)外村 仁 副医長 (3週)琴浦 義浩 医 師 (4週)成田 涉 医 師	成田 涉 医 師	外村 仁 副医長	白須 幹啓 医長	琴浦 義浩 医 師	
17	脳神経外科		関本 達之 院 長		担当医	法里 高 医 師	
19	眼科	1診	丸山 悠子 医 師	山脇 敬博 医 師	丸山 和一 医長	丸山 和一 医長	担当医
		2診	山脇 敬博 医 師		山脇 敬博 医 師	丸山 悠子 医 師	
20	産婦人科	小芝 明美 医 師	野口 敏史 副院長	小柴 寿人 医長	(1,3,5週)小柴寿人医長 (2,4週) 小芝明美医 師	野口 敏史 副院長	
24	泌尿器科	細田 光洋 医 師	鈴木 啓 医長	鈴木 啓 医長	細田 光洋 医 師	鈴木 啓 医長	
25	耳鼻咽喉科	1診	長谷川達央 医長	齋藤 敦志 副医長	松波 達也 医 師	長谷川達央 医長	齋藤 敦志 副医長
		2診		長谷川達央 医長	齋藤 敦志 副医長	齋藤 敦志 副医長	
21	ペインクリニック		(2,4週)細川康二 医長				
16	皮膚科		任 恵美 医長	任 恵美 医長	任 恵美 医長	任 恵美 医長	

●受付時間/8:00~11:00

●閉診日/土・日・祝日(急患は、時間外でも診察)

医師異動情報

診療科名	転出(平成22年12月31日)	転入(平成23年1月1日)
整形外科	副医長 酒井 亮 <small>さかい りょう</small>	副医長 外村 仁 <small>とむら ひとし</small>



一口レシピ 「栗きんとん」



栗きんとん・秋の行楽満載弁当

【材料(10人分)】
 ・サツマイモ 700g
 ・砂糖 200g
 ・栗の甘露煮 200g 1瓶(中の蜜液も使います)

【作り方】

- ①サツマイモは水洗いし皮を厚めにむき、1cmほどの厚さに切り、米のとぎ汁があればしばらく浸けます(なければ次に進みます)。
- ②水を張った別のボウルに移し、水を2~3回換えてアクを十分に抜きます。
- ③鍋にたっぷりの水を入れ、アク抜きをしたサツマイモを入れます。強火でサツマイモが十分に柔らかくなるまでゆでます。
- ④柔らかくなったらザルに取り、水をきって裏ごししていきます。裏ごししたサツマイモを鍋に入れ、砂糖と栗の甘露煮の蜜液を加え、木杓子を使い弱火で混ぜながら、砂糖を煮溶がします。お好みにより塩を少々加えます。
- ⑤最後に栗の甘露煮を加え、栗を練りこみ出来上がりです。

【発行】京都府立与謝の海病院 【編集】与謝の海病院広報委員会 【問合せ先】庶務課
 TEL/FAX 0772-46-3371 (代表) ホームページ <http://www.pref.kyoto.jp/yosanoumihp/>
 ホームページから“お見舞メール✉”サービスがご利用いただけます。