

Interface

MIYUKI HOSPITAL MAGAZINE

インターフェイスとは「つなぐ部分」のこと。この広報誌を皆様とのつながりのきっかけにしていきたいと考えています

御幸病院広報誌
【インターフェイス】



2009.
Autumn

Vol.8



●特集

患者様の心と身体に潤いを。
御幸病院の「命を支えるスープ食」

- 「みゆきの里夏祭り」開催
- 統合医療 ●地域のドクターからのメッセージ
- 和楽ってこんなところ! ●今後の行事予定
- ニュースリリース ●担当医表



ごあいさつ



医療法人 博光会 理事長
富島 三貴
Miki Tomishima

今回は御幸病院の「栄養課」の取組みをご紹介します。御幸病院及びみゆきの里の各施設では、「医食同源」の視点から栄養状態の改善だけでなく、一物全体・身土不二といったマクロビオティックの考えを基に健康維持・増進のための食に取り組んでまいりました。今年6月に「健康と食のまつり」というイベントをみゆきの里全体で開催しました。またウェルネススクエア 和楽では、田園キッチンの身体に良い食事やトレーニングルームの利用など、食事と運動を含む保健指導も実施しております。

さらにみゆきの里では現在、料理研究家の辰巳芳子先生が提唱しておられる「命のスープ」づくりに、全施設で取り組んでおります。この素晴らしいスープを、入院患者様や施設のご利用者の皆様に味わっていただこうと、病院栄養課の田邊課長代理が中心となって、各施設の栄養課スタッフが参加する「スープ委員会」も組織されました。現在は月に2回、全施設で「命のスープ」の提供を行っております。

美味しさや楽しさだけでなく、命を支える“食”の研究は大きな命題のひとつです。

みゆきの里グループ

◆軽費老人ホーム 富貴苑

◆ケアハウス ピオニーガーデン
◆特別養護老人ホーム みゆき園

◆ウェルネススクエア 和楽
◆小規模多機能ハウス ほがらか

◆介護老人保健施設 ぼたん園
◆レストラン ピオサルーテ

患者様の心と身体に潤いを。 御幸病院の「命を支えるスープ食」



御幸病院栄養課スタッフ一同

患者様に喜んでいただける 食の提供を目指して

「今日のスープはいつもよりおいしかねえ」。食事時に患者様からそんな喜びの声と笑顔がこぼれます。御幸病院では2008年9月より一般病棟、回復期リハ病棟では月に1回、ホスピス病棟では毎日の昼食で、「一口吸ってほっとするスープを目指してお届けします」と温かいメッセージを添えて、「命を支えるスープ食」を提供しています。

「命を支えるスープ食」とは、鎌倉在住の料理研究家・辰巳芳子先生が実際に、脳梗塞で倒れたお父様のために考案したスープの数々。有機栽培の野菜や無農薬の玄米など、吟味した様々な素材を融合させ、手間暇を惜しまずに作った、やさしい、まるやかなスープです。

「病院食とはいえ、もっと患者様に喜んでいただけるものを作りたくて、3年ほど前から準備を始めて、少しずつですがやっと提供できるようになりました」と、「命を支えるスープ食委員会」委員長で、みゆきの里各施設の調理師などにスープ食の調理法などを指導する田邊管理栄養士は言います。

身体にいいものは本当においしい。 妥協を許さないスープ食づくり

「身体に本当にいい物を、最良の状態」を実現するため、食材の製造方法や調理手順、素材の切り方に至るまで確立された厳しい辰巳先生のレシピ。その本物の味を提供するために、田邊管理栄養士と和楽の東島料理長は、辰巳先生の1番弟子であり、由布院温泉の名宿・玉の湯の料理長でもある山本照幸氏のもとに通いました。

「玉の湯の厨房で実際に調理を習い、帰ってから病院で実際に作ってみる。そのプロセスを写真や資料にまとめ、できたスープと一緒に由布院と鎌倉に送ってチェックしていただくんです。そんな地道な作業を毎月繰り返して、辰巳先生から『病院で提供してもいいですよ』とお許しが出るまで半年かかりました」とその苦労を田邊管理栄養士は語ります。「有機の野菜なども安定して仕入れるのが初めは難しくて。原木栽培の椎茸を探して、菊池の栽培農家に足を運んだりしました。やっと仕入れルートが確立できたので、9月からは月に2回提供できるようになりました」

M i y u k i n o s a t o



スープ食の調理の様子



鎌倉での辰巳先生のスープ教室



実際に調理して学習するスープ食委員会

スープ食を続けることで 食の面から 患者様の健康をサポート

入院中の患者様にとって大切な栄養補給の場でもあり、一日の楽しみでもある毎日の食事。「今はスープ食委員会で勉強したり、前日から仕込みにかかったりともまだまだ大変ですが、調理スタッフの質の向上にもなるし、今後は『普段着のスープ』としてもっと手軽に患者様に食べていただけるようにしたいですね。ゆくゆくは週1での提供を目指したい」と今後の展望を語る田邊管理栄養士。よりおいしいスープづくりのために、この春からは月に1回、鎌倉の辰巳先生の教室で直々に指導を受けています。

秋には「揚げ茄子の味噌汁」、冬には「カリフラワーのポタージュ」と、旬の味覚を取り入れながら、丹精こめて作った見た目にも美しい「スープ食」。これからも患者様のさらなる「食」の充実に取り組んでいきます。

御幸病院 栄養管理課からの ご挨拶

栄養管理課長代理
管理栄養士
田邊 史子



当院の「栄養管理課」は、入院患者様のお食事や栄養指導を担当しております。

みゆきの里の食の理念として、健康を維持する「食」の提案を推進し、患者様、ご利用下さる方々、地域の皆様に身体に良い「食」の提供を目指しています。

病院の食事は治療の一環であると同時に、患者様にとって大きな楽しみの一つです。私達「栄養管理課」は、患者様のニーズに応え、治療効果のある食事が提供できるよう、個人対応にも力を入れ、美味しく、安心・安全な食事を召し上がっていただけるように一丸となって取り組んでいます。

私たちの基本方針は、栄養価の高い旬の食材を使用した献立を作り、予防医学の観点から「薬膳料理・マクロビオティック」なども取り入れること、そして手作りを中心とした「スローフード」の提案をすることです。具体的には、朝食と昼食に和食・洋食どちらかを選んでいただくセレクトメニューを週3回行っており、毎食食事、調理師・栄養士が病棟をお尋ねしてご意見を聞くなど、「個」を大切にメニューづくりがあります。また、嚥下障害がおありの患者様へは、水分補給にお茶ゼリーを、夏は冷たく、冬は温かくして提供したり、刻み食・ミキサー食の方でも見た目良く食べることができる、高齢者ソフト食を取り入れています。その他、体に優しい薬膳粥や、辰巳芳子先生のスープ食など、みゆきの里ならではの工夫を重ねてまいりました。こういった取り組みが評価され、平成15年には優良集団給食施設として熊本県知事表彰を受けることができました。今後も、患者様に喜ばれる安全・安心で、美味しく、ほっとして頂けるお食事を目指し、栄養課一同頑張っております。

統合医療 —みゆきの里の取り組み—



御幸病院顧問
老人保健施設ぼたん園施設長
江頭 洋祐

「第3回：薬膳(医食同源)のすすめ」

近頃、よく耳にする“医食同源”という言葉は、医薬も食物もその源は同じで人間の生命を養育するためにどちらも同じ動きをしていることを意味しています。古代中国において「食治」思想、または薬膳として現代まで語り継がれ実践されてきました。

漢方の原点である素間には人間は自然と調和し、四季の変化に順応して生きることの大切さが説かれています。その中には健康を維持する基本は食事であるという考えがあります。つまり、よい食生活を実行すれば病気を治すことも予防することもできると述べてあります。

漢方では食物も陰陽の区別があるとされています。陽性の食物は湿性、熱性であり、陰性の食物は涼性、寒性の性質を有しています。またその中間を平性といえます。

日常、私達が食べている食物では、もち米、小麦粉、酒、ねぎ、ニンニク、人参、生姜、エビ、うなぎ、牛肉、羊肉などは陽性食品で、夏の野菜や果物の胡瓜、ナス、西瓜、梨、ブドウやコーヒーなどは陰性食品とされています。また、普通の米、大豆、小豆、大根、さつま芋、南瓜、豚肉、卵などは平性(中間)に分類されます。

私たちの食事は自分の体質に合わせて陽性、陰性、平性の食物を季節ごとに適当に組合わせて摂ることがわかります。

みゆきの里のぼたん園では先頃、中医師の王先生の指導により、95歳の女性で食欲低下、足の腫れ、尿量減少があった方に小豆薬膳粥を試みました。食材は主材の小豆の他、昆布、竹の葉エキス、はと麦、クコ実、黒ゴマが入っています。小豆は栄養素を豊富に含み、畑の宝石とも言われます。カリウムが多く、利尿作用を有しています。この方は薬膳粥を始めて数日目から尿量が増え、足の腫れが減少し、以前よりもずっと元気になりました。

この例が示すように食物には体の不調やひずみを正したり、未病を防ぐ効果があることがお分かりになると思います。毎日の食事を薬とも思って大切にいただきますよう。

8月
6日

毎年恒例となりました、 みゆきの里夏祭りが開催されました。



今年で21回目となるみゆきの里の夏祭り。近年は天候にあまり恵まれず、開催途中で大雨による中断などもありましたが、今年は見事な晴天で、例年を上回る1,800人余りの方々に来場していただきました。

午後6時15分、特別養護老人ホームみゆき園の吉原園長による開会の挨拶と、御幸校区婦人会の皆様による盆踊りで、夏祭りの幕が上がりました。その後、ウェルネススクエア和楽にてダンス教室を主宰されている田中先生と、教室の生徒の皆様によるレクレーションダンス、こぼと保育園・リズム幼稚園合同での、園児の皆様によるよさこいソーラン節などが披露され、お集まりの皆様も大変喜んでおられたようです。

プログラム半ばで、医療法人博光会理事長・富島三貴から主催者挨拶が行われ、衆院・参院の議員の方々や御幸校区社会福祉協議会の緒方会長ら、来賓の皆様方にもご挨拶を頂きました。その後も、和楽でフラメンコ教室を開いておられる洲上先生他によるフラメンコの披露、子供空手教室・拳希会の生徒さん達による空手の演武などが行わ

れ、祭りの会場は大変な盛り上がりを見せていました。

この間、みゆきの里職員による夜店も大盛況。焼きそばや地鶏の炭火焼き、フライドポテトなどの食べ物の店や、射的・金魚すくいなどのゲームコーナーは大変な人気で、早々と売り切れの店も出ていました。

会の終わりには、再度御幸校区婦人会の皆様による盆踊りと、御幸病院の吉田院長の閉会の挨拶で一旦締めとなりました。そして最後の最後には、来場者の皆様お待ちかねのお楽しみ抽選会。ステージ前のスペースには驚くほど多くの方が詰めかけられ、富島理事長と吉田院長が当選番号の書かれたくじを引く度に、あちこちから歓声と落胆の音が響いていました。

みゆきの里では、毎年恒例のこの夏祭りを、地域の皆様との得難い交流の場、地域への親善・貢献の機会と捉えております。来年もまた、多くの皆様方にご来場いただけることを、今から職員一同楽しみにしております。

地域のドクターからの Message

メッセージ

地域病診連携の重要性について



近見医院 院長
西春 泰司 先生

近見医院
〒861-4101
熊本市近見8丁目14-55
TEL: 096-358-1008
FAX: 096-357-0011

私は、前院長の急逝により院長職を引き継ぐ形でこの5月より開業することとなりました近見内科小児科医院の西春と申します。よろしくお願いたします。

青天の霹靂とはまさに今回のことを言うのでしょうか？私の義父で理事長でありました糸木幸弘が4月15日にそしてその3日後、4月18日に院長の米村幹夫院長が脳幹出血のためこの世を去られました。そのため経営者、管理者が不在となり、勤務しておりました済生会熊本病院を急遽退職し、御幸病院、済生会熊本病院、大学病院の先生方のお力を借りながら診療を引き継ぎ、現在やっと落ち着いた状態になりました。

私は放射線科出身で放射線科医を20年間続けてきており、画像診断については自信がありますが、内科、慢性疾患については約10年ぶりに携わ

ることになりました。しかしながら周りのスタッフに助けられながら、一般診療を行い、中でも自分の得意分野である上部、下部内視鏡、乳腺、腹部、心臓を含めたエコーも取り入れた診療を行っていく予定です。

さて話は変わりますが、これまで大病院で医師が数多くいる中でしか働いたことがなかった私にとって1人で開業してみても、医師1人でできることは限られており、また医療連携という助けがなければとても続けていくことはできず、その大切さを身にしみ感じております。これからも御幸病院の先生方にはいろいろとお助けいただき、医療連携には力を入れていくつもりですので、なにとぞよろしくお願いいたします。

特集 和楽WARAKUって こんなところ!

ウェルネス
スクエア

Vol.8



「福祉・介護サービス チャレンジ教室」のお知らせ

ウェルネススクエア和楽では来る10月24日(土)、体験型の介護に関する学習教室、「福祉・介護サービス チャレンジ教室」を開催いたします。これは、福祉や介護のサービスを皆様により実感していただくため、学習と体験の機会をウェルネススクエア和楽より提供させていただくもので、平成21年度中に4回の開催を予定しております。

第1回となる今回は、高齢者疑似体験グッズを使用して、高齢者が車いすや杖を使って行う移動がどんなものか体験していただきます。疑似体験をしながら、移動・行動の際にあると助かる便利グッズの利用や、車いす・杖を使った移動の際の注意点や、椅子やベッドからの移動の際の注意点などを、参加者の皆様自身で体験していただくことで理解を深めます。

- 日時:平成21年10月24日(土) 午前10時~12時
- 場所:ウェルネススクエア和楽3階 研修室2
- 講師:株式会社ミタカ 理学療法士 徳井美由紀先生
- 参加料金:無料
- 定員:30名程度
- 申込方法:お電話もしくはFAXにて 氏名・年齢・性別・連絡先(電話番号)を担当までお伝えください
- 申込締切:平成21年10月20日(火)まで 定員になり次第締め切ります

※詳しくは担当までお尋ねください。

今後の
予定

- ◆第2回教室 平成21年11月28日(土)
衣服の着脱介助 寝間着などを使った実践など
- ◆第3回教室 平成22年1月23日(土)
入浴介助 お風呂場の便利グッズを使った実践など
- ◆第4回教室 平成22年2月27日(土)
食事介助 高齢者向け食事・とろみ食品・便利グッズを使った実践など

お問い合わせ:熊本市御幸苗田町西宮前1202
ウェルネススクエア和楽 トレーニング室
TEL:096-370-2244 FAX:096-370-6166 担当:竹尾

世代間交流事業 「和楽で水鉄砲作り」開催

8月23日(日)、ウェルネススクエア和楽にて世代間交流事業「和楽で水鉄砲作り」が開催されました。この催しは、高齢者の方々の世代の遊びを、現在の子どもたちに伝えることで、世代間の交流を図ろうというものです。

当日は御幸校区の子どもさんたちと保護者の方々、御幸校区老人会の皆さんにお集まりいただき、竹を使って作る水鉄砲を一緒に制作していただきました。

第二部は、参加した皆さんで流しそうめんを堪能。子どもさんたちも保護者の方々も、老人会の皆さんも大変楽しそうに召し上がっておられました。

9/12(土) 田園キッチン料理講座開催



9月12日(土)午前10時、ウェルネススクエア和楽3階・研修室3にて、田園キッチンの東島料理長による料理講座が開催されました。

受講者の方々に、東島料理長が「身土不二(人間の体と大地は一つのもの)」の考え方を基にした「その土地で採れた旬のものを食べる」「丸ごと全部食べる」等の説明や、調理の実演等を行いました。

今回のテーマは、「甘い砂糖には気をつける」。砂糖の種類とその性質についてや、砂糖はできれば摂らない方がいい、等々の料理長の説明に、参加された皆さんもさかんに頷いておられました。

講義終了後、受講者の皆さんは調理実演で作ったカボチャ蒸しケーキの試食や、1階田園キッチンでのランチバイキングを楽しまれました。

BIO SALUTE からのお知らせ



熊本市をフェアトレードシティに! 「第1回 フェアトレードデーinくまもと」開催

来る10月12日(月)、熊本市総合女性センターにて、「第1回 フェアトレードデーinくまもと」が開催されます。「フェアトレード」とは「公正な貿易」という意味で、適正な価格で取引を行うことにより途上国支援・環境保護に繋げようという考えです。

みゆきの里は、熊本市を日本初の「フェアトレードシティ」にしようという、フェアトレードシティ推進委員会の活動に参画し、富島理事長(医療法人博光会)・東島料理長(田園キッチン)・島本シェフ(BIO SALUTE)の三名が発起人として参加しています。「フェアトレードデーinくまもと」では、記念講演のほかコンサートも開催される予定です。興味がおありの方は、是非ご参加ください。

問い合わせ先:熊本市新屋敷1-9-7 らぶらんどエンジェル TEL:096-362-4130

今後の行事予定 Event schedule

11月19日 みゆきの里ボランティア交流会



昨年の交流会の様子

担当医表 Charge medicine table

	月	火	水	木	金	土
午前	津出 長尾	吉田 江頭	金沢	川野 長尾	吉田	担当医
午後	本田	本田 長尾 和田山	高野	高野 長尾	津出 江頭	

・王研究員の漢方相談…毎週月・水・金の午前・午後
毎週木の午後 第2・第4火・土の午前

長尾名誉院長 外科(鍼灸漢方)・健康相談を担当します。

吉田院長
津出診療部長
川野内科医長

本田医師 内科を中心として、種々の診療を担当します。
高野医師
岩重医師
金沢医師

和田山医師 整形外科を担当します。

磯貝ホスピス医長 緩和ケア病棟を担当します。

鈴木医師

江頭医師 呼吸器・アレルギー疾患・心療内科を担当します。

田川医師 歯科を担当します。

- リハビリテーションの担当医：川野、吉田、津出、金沢
- 緩和ケア病棟への入院相談 月～土 8:30～17:30(随時)
相談窓口：医療連携室

ニュースリリース News release

韓国・シルバーテレビの取材を受けました

去る7月13、14日の2日間、韓国・シルバーテレビのスタッフの方々が、みゆきの里取材のために訪問されました。

TVスタッフの皆さんは、ピオニーガーデンで、富島会長からみゆきの里のコンセプトと沿革について説明を受けた後、1時間以上にわたるインタビューが行われました。富島理事長からは御幸病院・ぼたん園の事業概要と課題についての説明も行われました。その後、13日午後から14日にかけてみゆきの里各施設でご利用の様子・サービス提供の様子を撮影したり、職員へのインタビューが行われました。

取材された内容は、9月に韓国の特集番組の中で放映されたとのことです。



御幸病院回復期リハビリテーション病棟 内覧会開催

御幸病院は平成21年7月1日をもって、北3病棟を医療療養型病床から回復期リハビリテーション病棟へと転換いたしました。2病棟85床となった御幸病院の回復期リハ病棟を広く知っていただくため、他病院・他医院の方々をお招きし、8月1日(土)に内覧会を開催いたしました。

院長をはじめとして医師・看護師・リハビリスタッフから、資料を交えての説明をさせていただいた上で、回復期リハ病棟等院内をご案内いたしました。また、御幸病院以外のみゆきの里各施設について見学ご希望の方々には各施設へご案内し、説明をさせていただきました。

御幸病院では今後も、回復期リハビリテーション病棟についての情報発信を行っていく予定です。



私たちは、地域の人々、利用者ご家族の幸せを願い、保健・医療・福祉の総合力を発揮して、健康生活のベストパートナーとなることを目指します。



医療法人博光会

御幸病院

【診療科目】

内科・消化器内科・呼吸器内科・循環器内科・心療内科・神経内科・漢方内科・アレルギー疾患内科・小児科・リハビリテーション科・歯科・麻酔科(ペインクリニック) [医師：岡崎止雄]

【診療受付時間】

平日 午前8時30分～午後5時
土曜 午前8時30分～午前12時

※但し急患は何時でも受け付けます。



- 緩和ケア病棟：20床
- 一般病棟：30床
- 回復期リハビリテーション病棟：85床
- 医療療養型病床：51床
- 併設：訪問看護ステーション「みゆきの里」

発行/医療法人博光会 御幸病院
〒861-4172 熊本市御幸笛田6-7-40
TEL.096-378-1166 FAX.096-378-1762
メールアドレスinfo@miyukinosato.or.jp
編集/株式会社 談

詳しくはホームページをご覧ください

<http://www.miyukinosato.or.jp/>