

医療法人済恵会 広報誌

オアシス74号

広報誌オアシス 制作 広報委員会
〒379-0116 群馬県安中市安中3532-5
Tel (027) 382-3131 FAX (027) 382-6568

平成27年度を迎えて

花の盛りも過ぎ、吹く風もやわらかな季節となりました。今年も多くの人を迎え新年度がスタートしました。内訳は看護師1名、准看護師3名（そのうち富岡高看へ1名入学）、理学療法士2名、作業療法士2名、さらに今年から安中准看護師学校へ入学する学生6名、事務職員3名計17名に及びます。ここ数年では最高的人数となります。今年是新病院建設後丸7年が経過し、当法人も次のステップへスタートします。

現在旧病院（さわやかクリニック）の一部解体が行われております。平成5年完成の病棟は2階の改装が行われ、介護老人保健施設めぐみ17床増床の工事が始まりました。現在のめぐみとはエレベーターで結ばれます。1階は給食室となり、完成後は病院同様に温冷配膳車による給食が提供されず。入所の方、通所の方にもこれまで以上の食事が提供できると思います。介護の拠点として生まれ変わります旧病院及び介護老人保健施設めぐみに是非ご注目ください。

次に本院ですが4階を改装し療養病棟の専用フロアとします。3階一般病棟48床、2階回復期リハ病棟41床、4階療養病棟31床となり、今の95床から120床へ増床します。それに伴い4階にあります職員用の施設を病院東側に建設する必要があり、しばらくは外来通院の患者さんにも迷惑をおかけしますが、よろしくお願ひします。いずれの工事も平成26年度開始の工事であり平成27年度中には使用開始する予定です。

『オーダーメイドの生活援助にむけて』

最近、地域包括ケアという言葉がよく報道されています。要点は住み慣れた地域で最後まで老後の生活を全うする、という当たり前のことを厚労省が盛んに宣伝しているのです。先日、何年にもわたり外来通院されていた患者さんが家庭で亡くなりました。その方は20年以上も前に直腸がんを患い通院されていました。体調の悪化等で数回入

院されたことはありましたが、よく面倒を見られる娘さんたちに囲まれ外来へ受診されるといつもニコニコされ、本当に幸せそうに生活されている様子が想像されました。平成23年夏、胃がんが見つかりましたが高齢のため手術は行わず、以後1年半にわたり家庭で過ごすことが出来ました。痛み止めなどは全く使用せず最後まで食事も摂れなくなりしました。亡くなった日の早朝、往診させていただきましたが本当に穏やかに眠るようなお顔でした。このような最後が迎えられることが、医師としての患者さんと関わりの理想の形であると思います。

しかし、各人が望み通りに老後の生活を送ることは容易ではありません。患者さんにとっては本人の身体、精神状況から始まり家族の状況、経済状況など、考慮しなくてはならない問題が多数あります。

また同じくらい大きな問題は、サービス提供側の姿勢にもあるのです。先ほどの方は最後まで家庭で過ごすという強い希望がありました。この希望に沿うには最後の看取りの際に訪問看護、訪問診療が不可欠となります。24時間対応する覚悟がいるのです。最終段階の生活の場は家庭だけではありません。高齢者向け住宅、ケアハウス、養護老人ホームなど施設も様々です。これら施設に入っている入所者の方全てに対し、急病時にしっかりと対応を取れることが求められているのです。私たち医療法人済恵会は、安中にお住いの方一人、一人の希望する、身体精神状況にあった医療、介護、生活を提供すること、つまりオーダーメイドの生活援助が究極の目的です。こんな覚悟を持ち、今年度の法人全体の整備を進めたいと思います。どうぞよろしくお願ひ致します。

理事長
須藤 英仁

教育・研修担当者として

今年度から主に新人職員の研修を担当しております一般病棟看護副主任の齋藤です。新年度が始まって1ヶ月が経とうとしていますが、人に教える事の難しさと共にメキメキと成長していく新人を見て、今までとは違うやりがいを感じております。

まず私が新人研修で実行したことは、社会の一般常識と会話の習得です。学校を卒業したばかりで目上の人と会話をする機会が少ない新人に、自分から話す事の大切さを学んでもらいたく、東京のとある場所で合宿をしてもらいました。専門の講師を招いて挨拶や言葉遣いの特訓、名刺交換などの実技を体験してもらいました。合宿の内容すべてが病院ですぐに役立つとは言えませんが、自分たちなりに考えて、各々の職種に活かして貰いたいと考えております。

さて、会話というスタートラインをクリアした後の次の目標ですが、一人一人が仕事に対してやりがいを持ってもらいたいと思っております。仕事は楽しいと心のどこかで思っていないと、長続きしないと個人的には思います。そこで新人には、まず自分のした仕事で達成感を味わってもらいたいのです。それには“人に褒められる！”これが一番達成感を得られるのではないかと思います。私は一般病棟で勤務しておりますので、患者さんが元気になって帰られる姿や、ご家族からの「ありがとうございました。」の言葉を聞くたびに、新たに力がみなぎってきます。そして若い時、先

輩に何気なく言われた「がんばってるね」の一言がとても嬉しかったのを覚えています。以上の経験から、はじめのうちは簡単な作業でも出来たことを褒めるようにし、自信を付けさせていこうと考えております。これは私だけで出来る事ではないので、各部署の先輩方にも理解していただき、実践していただける環境を整えることが責任者の努めだと感じております。

最後に私の将来的な目標ですが、個々の能力に合わせた人材育成が出来る環境を作りたいです。仕事を覚えるスピードは人それぞれです。私は全員が同じように仕事ができる様になってもらいたいので、教える立場として覚えるスピードが遅い人に目が行きがちです。しかしそれでは出来る人の足を止めてしまいます。そこで、正しい知識を教える人と実際の現場で経験を積ませてあげる人が上手く連携し合い、吸収の早い人にはどんどん経験を積ませ、確認したい事があれば勉強の時間を作ってあげる、そのバランスを病院全体で調節する事で、教える側、教えられる側双方にストレスがたまらないようにしていきたいと思っております。

まだ理想を頭で考えている段階ですが、より良い方向に向かって、皆様に安心して須藤病院を利用していただけると頑張りていきますので、愛のある叱咤激励のほどよろしくお願いします。

一般病棟看護副主任
教育研修担当

齋藤 弘紀



春が旬の食べ物といたら・・・

皆さん何を思い浮かべますか？「旬」という文字は食べ物が一番おいしい時を表す他に、10日間という意味もあります。「旬」を使った代表的な文字に「筍」があり、これは芽が出てから10日以内が食べごろで、これを過ぎると竹になってしまうという意味が込められています。というわけで、春が旬の筍についてご紹介します！

筍の旬は4～5月です。栄養面では食物繊維が豊富なため便秘・大腸がんを予防するほか、血糖値の上昇を抑制、コレステロールの吸収を阻害、さらには満腹感を感じやすくさせてくれるなど様々な効果があります。またカリウムも多く含んでいるため、むくみや高血圧予防にも効果的です。

筍の白い粉はチロシンというアミノ酸の1種です。

食べても無害なのでご安心を。

筍のえぐみの原因はアクの成分と同じホモゲンチジン酸やシュウ酸です。米ぬかと一緒にゆでたり、米のとぎ汁でゆでるとえぐみが少なくなるので、下処理の際はぜひお試しあれ！

これらのえぐみのもとは、掘り出してから時間がたつごとに増加します。収穫してから時間がたっている筍ほどえぐみが強くなるので、できるだけ新鮮なうちに食べましょう！

いかがでしたでしょうか？今が旬のおいしい筍をぜひ食べてみてくださいね！

須藤病院 栄養課

