

もっといきいき健康に！地域がつながる医療と介護を目指して

帰巖会

ご自由に
お持ち帰りください

かわら版

2023.5.1

May

vol. 83



白杵市望月の麦秋（5月中旬）
直耕団吉野診療所 所長 中野俊彦

コンテンツ

巻頭言

- 高機能CTを導入して …… 2
- 血管年齢を調べてみませんか？ …… 2
- 泉の里通所リハビリテーションセンターにおける
リハビリ・口腔・栄養の三位一体の取り組み …… 3
- 櫻～たすき～ 割烹・ふぐ料理 福わ内 …… 3
- うすきの歴史③ …… 4
- インフォメーション/時事寸感 …… 4

巻/頭/言
ごあいさつ

社会医療法人帰巖会理事長

松山 幸弘



新たに臼杵病院の院長として赴任し1ヶ月が経ちます。急な診療体制の変更に伴い患者様方には様々な場面でご迷惑をお掛けしていることを深くお詫び申し上げます。また、調整役を担った関係職員の頑張りに感謝します。臼杵病院外来での私は一般内科、総合診療科、透析科、訪問診療科を担当させて頂いております。初めてお会いする患者様を前に少し緊張しつつ臼杵での日々をスタートしました。『郷に入るとは郷に従え』とあるように奇をてらわずに地域と人々の理解に努めて参ります。今回の異動が私に求められているのは臼杵という地域における入院機能を有する一医療機関として臼杵病院の役割を明確にして着実に実績を積み上げていくことであると捉えております。特に即日から数日後までの空床状況をリアルタイムに明示し関係各利用機関と情報共有出来るような連携システムの構築が急務だと考えております。日々の診療に加えて今後の病院運営の策定と仕事は山積みです。週に数回の訪問診療で臼杵から津久見の各所を巡りながら風光明媚な景観に油断しそうになる気持ちをキュッと引き締めて、患者様、ご家族の方、周辺の医療機関様方から臼杵病院があつて良かったと思つていただけるように頑張ります。

高機能CTを導入して

帰巖会みえ病院事務長 井元 哲也

CTは「Computed Tomography」の略で、日本語ではコンピュータ断層撮影といいますが、人体に多数の方向からX線を照射し、体から通り抜けてきたX線を検出器で読み取り、得られたデータをコンピュータで計算して輪切り画像にします。また、それを重ね合わせることで、立体的な画像を作ることが出来ます。

みえ病院は昨年1月に新型のCTを導入しました。新規に導入した機種は、GE社製の最新型256列「Revolution CT」と言い、導入前の旧CT（16列）に比べ、16倍の速さで全身の精密画像が撮影可能となりました。例えば、身長が170cmの患者さんの頭部から骨盤までなら約4秒（撮影準備を除く）で撮影可能です。その為、CTでの撮影は原則、身体を動かさない状態で撮影しますがこの装置は、撮影時間が短いために、安静を保ちにくい方でも綺麗な画像を撮影することが出来ます。

① 被ばく線量を低減出来ます。その他の特徴として、同等の線量で撮影した画像を比較すると、旧CTに比べ詳細な画像が得られ、更に線量を低減させて撮影する事が可能です。CT検査による被ばくを心配される患者さんにも安心して検査を受けて頂く事が可能です。

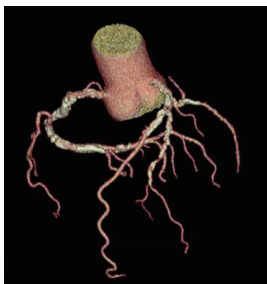
② 心臓及び全身の血管を一度の造影検査で撮影出来ます。心臓や全身の血管情報を一度の造影検査で撮影出来ますので、検査による患者さんの負担を軽減出来ます。また心臓の撮影は「1秒以内」で撮影可能ですので高心拍や不整脈の患者さんでも心拍を抑える薬を使用せずに撮影することが出来ます。

③ 少ない造影剤量での撮影が可能です。旧CTと比較して造影剤量を半分にして撮影することが可能です。少ない造影剤でも、確実な造影効果を得る事ができるため、腎機能障害のある患者さんでも造影検査を受けて頂く事が出来ます。

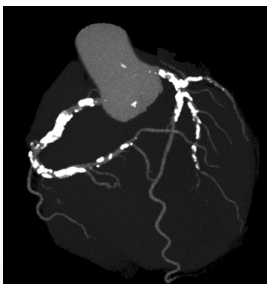
④ 金属があつても撮影可能です。旧CTでは、入れ歯等の金属から「メタルアーチファクト（金属などの吸収係数が高い物質があつた場合に、その周辺が暗くなる現象です）」が発生していました。本機種ではそれらを除去することが可能となり、金属物質が体内に挿入されている患者さんでも鮮明な画像を得る事が出来ます。

みえ病院では、検査に係る患者さんの負担を少しでも軽減すること、また鮮明な画像が得られる事で、より良質な医療を提供したいとの思いから、本機種を導入しました。当院のわかりつけの患者さんにご利用頂く事は勿論ですが、地域の医療機関の先生方にも活用して頂ければ幸いです。お気軽にご相談下さい。

ご相談や患者様のご紹介については、みえ病院地域連携室または放射線科までお気軽にお問合せ下さい。



心臓の3D画像



冠動脈血管の石灰化を映した画像

血管年齢を調べてみませんか？

みえ病院健診予防医学センター

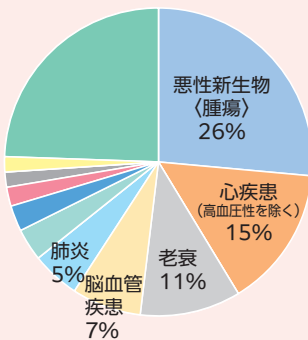
令和5年度の予防医学センター（健診センター）では、血管年齢を調べることが出来る「ABI検査」をキャンペーン対象としました。

令和3年の日本人の死因トップ5では2位に心疾患、4位に脳血管疾患がランクインしています。いずれも、血管の様子がそのまま生命に直結する病気で、毎日の生活の中では症状が無くても、病気が発生していきることがあります。早期に発見し、治療を始めた時、予防に取り組んだりすることが健康寿命を延ばす手だてになります。

ABI検査で変化が発見出されれば、当院の専門医が、超高性能CTをはじめとした医療機器でより詳しくチェックし、適切な治療を開始いたします。令和5年度は、「ABI検査」を受けてみてはいかがでしょう？

また、一部の「がん」を血液検査発見できるオプションもキャンペーン中です。ABI検査と共にこちらもおすすめですよ。

主な死因の構成割合 (令和3年)



厚生労働省ホームページ
令和3年(2021)人口動態統計月報年計(概数)の概より(令和4年9月公表)

令和5年度限定！
オプショントークンキャンペーン
今年度も期間限定価格の検査項目をご用意しました。この機会に是非、ご検討ください。

1. ABI検査(血管年齢)
1,430円 → 1,100円
動脈硬化を調べられる検査です。血管年齢がわかります。

2. HbA1c
605円 → 550円
1~2ヶ月間の平均した血糖状態を調べられる検査です。糖尿病の診断項目として使用されています。

3. 腫瘍マーカー男性4種
5,940円 → 5,500円
(単項目合計)
男性3種にAFP(肝臓)の検査を追加したセットです。より幅広い項目が、手軽に受けることができます。

4. 腫瘍マーカー女性4種
5,880円 → 5,500円
(単項目合計)
女性3種にCA15-3(乳腺)の検査を追加したセットです。より幅広い項目が、手軽に受けることができます。

帰巖会 みえ病院 健診予防医学センター
TEL 0974-24-0555

泉の里通所リハビリテーションセンターにおける リハビリ・口腔・栄養の三位一体の取り組み

泉の里通所リハビリテーションセンター 主任 和田 拓也

リハビリテーションを必要とする方には、低栄養やサルコペニア（身体機能低下、筋肉量減少を認める状態）を認めることが多く、その割合は約50%とも言われています。このような状態でリハビリテーションを行っても機能や活動の回復が悪く、自宅生活や社会参加が難しくなります。

令和3年度の介護報酬改定においてリハビリテーション・口腔・栄養の取り組みの連携・強化が示されました。当センターにおいては、リハビリ専門職・歯科衛生士に加え、新たに管理栄養士を配置し自立支援・重度化防止を推進しています。特に栄養の視点から効果的なりハビリテーションの提供が出来るよう



管理栄養士による体重管理

栄養について専門職が しっかり関わります

低栄養状態や不適切な栄養管理の中でリハビリテーションを行うと不足したエネルギーを作り出すために筋肉が

分解されて、かえって筋肉量が減少してしまいます。そのため、管理栄養士が体重や食事摂取量の推移を確認しながら、リハビリ専門職と協働し個々に合わせたプログラムや運動負荷量の調整を行っています。

早い発見と対応することの 大事さを伝える

高齢化に伴う摂食・嚥下機能の低下を早期発見・早期対応が出来るように、食事場面の観察（ミールラウンド）を介護・看護・理学療法士・言語聴覚士・歯科衛生士等多職種で行い、ムセ込みや食べこぼしがある方に対して摂食・嚥下機能評価を行います。また、忘れてはならない姿勢の調整を行い、安全な食事摂取ができるように他職種同士で連携を図っています。

このような取り組みを継続しながら利用者の身体機能の向上・重度化防止を図り、自宅生活や社会参加への支援を行います。



姿勢保持に「身近にあるもの」で工夫

嚥

白杵編
File 3

人から人へ嚥で繋がっていく
割烹・ふぐ料理 福わ内
代表 高橋清登さん

今月は割烹ふぐ料理の専門店「福わ内」代表高橋清登さんにお話を伺いました。

白杵の街並みに溶け込み、誰もが知る名店です。白壁に黒の梁、そしてあざやかなのれんが皆さんを迎えてくれます。

料理専門店を構える

高橋さんがお店を構えたのは昭和52年。幼少の頃から鮮魚店を経営する父親を見てきました。そして「料理店」を持ちたいという父親の夢でもある思いを胸に東京、大阪、別府で修行を積みました。もちろんつらいこともありました。「人生はこのようなもの」と、歩みを止めませんでした。そんなある日、父親が息子を訪ね帰りにそっと長靴に1万円を忍ばせました。「連れて帰りたいか・・・」その言葉を聞いたのはずっと後でした。

地元白杵を盛り上げる力

食材を厳選するなか、豊後水道の豊かな魚場と黒潮で引き締まった白杵ふぐの魅力を再認識した高橋さん。そして地元の仲間と「ふぐの郷(さと)白杵」の料理店団体を立ち上げました。今から30年も前のことです。団体会長でもある高橋



さんは仲間と語りイベントを活性化しながら白杵ふぐのブランド定着に尽力します。今では県内はもとより、県外のお客さんからの知名度も高く支持されています。

これから...

2人の息子さんたちも料理人となった今、頼もしい存在と笑顔の高橋代表。「お客さんがくつろげる店にしたい」「職人が働きやすい厨房にしたい」いつも自分ではなく、人のこと、地元のことにかを注いでいます。

大事な誰かと一度は訪ねてほしいお店です。
(取材 帰巖会 橋本茂子)



〒875-0053 大分県白杵市大字福良平清水7組
TEL0972-62-5377 FAX0972-62-5468
営業時間：11：00～21：00 店休日：不定休
要予約：ふぐ料理・会席料理・お弁当・仕出し・オードブル他

