

兵庫県肝疾患専門医療機関

編集・発行 情報委員会
神戸朝日病院

住所：神戸市長田区房王寺町3丁目5-25
電話：(078) 612-5151
URL: <http://www.kobe-asahi-hp.com>

愛と健康の

かけはし

2018年8月発行

No. 65



「地域包括期」病院としての神戸朝日病院

副院長 キンスキ 金秀基



●連日猛暑が続いておりますが、みなさま夏バテや熱中症に気をつけながら、カラダを大事に今年の夏も乗り切りましょう。さて、今回は地域医療構想における当院の診療活動の実際について述べさせていただきます。

●高齢化社会の進行にともない、病院が果たすべき機能が多様になってきております。ご高齢の患者様は、治療対象となる病気に加えて、栄養状態の悪化、筋力の低下やADL（日常生活動作）の低下、他疾患の合併などに対して、総合的に対応することが求められています。また、入院されている患者様に対して、在宅あるいは施設や長期療養型病院への橋渡しをするための退院調整も病院が担う役割です。つまり、“病気を治す”「従来型医療」から“病気を治し、生活を支える”「生活支援型医療」へ転換していく過渡期にあると言えます。

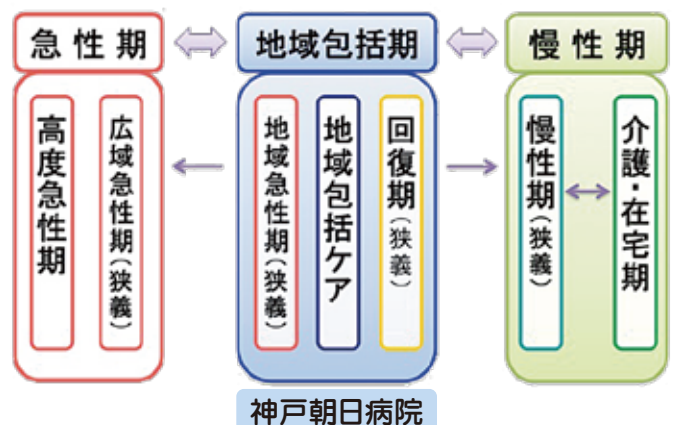
●このように、病院機能の多様化にともない、ひとつの病院ですべての機能を抱えるのではなく、複数の病院で役割分担をしながら地域全体で患者様をみていくことが望まれています。従来 病院の形態は、急性期病院と慢性期病院に大別されていましたが、医療情勢の変化を踏まえた地域医療構想で「地域包括期」の病院の役割がクローズアップされてきています。当院はまさにこのカテゴリーに当てはまり、地域急性期・地域包括ケア・回復期を担っております。一昨年7月からスタートした地域包括ケア病棟はこれらの事を勘案し導入いたしました。（かけはし2017年10月発刊第62号「地域包括ケアシステムにおける神戸朝日病院の役割」）

●地域包括期の病院として重要なポイントは2つ

あり、ひとつはスムーズな病病連携、もうひとつは病院としての総合力です。前者については、神戸を代表する市民病院や大学病院をはじめとする急性期病院から超急性期加療を終えられた患者様を数多くご紹介いただき、それ以降の診療や対応を担わせていただいております。特に、肝疾患をもつ患者様を積極的にご紹介いただいております。当院の兵庫県肝疾患拠点病院としての専門性と、地域包括期の病院としての役割を矛盾無く果たせる分野であると考えています。また、後者については、医師の診療や看護だけでなく、栄養状態の評価と指導、リハビリによるADLの改善、服薬指導、それぞれの患者様の病状、背景に応じた退院支援などメディカルスタッフの総合力が問われており、各スタッフが力を合わせてトータルで患者様に貢献できるように取り組んでおります。

●今後も、一人ひとりの患者様を大事にしながら、病病連携のますますの推進、病院としての総合力の強化を図り、最強の「地域包括期」の病院になれるように、前進していきたいと思っております。

これからの病院の機能分担





柚子胡椒を使った夏野菜のピクルス



●柚子胡椒は九州名産の薬味です。柚子の表皮を細かく刻み唐辛子と塩をすり合わせた風味豊かな香辛料で、冬場には鍋物に好んで使われている方も多いのではないのでしょうか。最近では蕎麦の薬味として、またパスタや豚カツ、餃子などに使用したり、フランス料理にも用いられています。ビタミン E を含み抗酸化作用があり、動脈硬化の予防にも効果的です。血行を良くする働きもあるので、冷房による冷えや肩こりの改善も期待できます。柚子の香りはリラックス効果があり、唐辛子のカプサイシンと相まって食欲増進させる効果が期待でき、これからの季節にピッタリです。疲労回復効果のあるクエン酸を含むお酢と夏野菜を使い、柚子胡椒でアクセントを効かせた一味違うピクルスをご紹介します。彩とりどりの野菜を漬けて楽しんでください。

材料（作りやすい分量）

みょうが：3個
かぼちゃ：100g
セロリ：1本
パプリカ（赤）：1/2個
ズッキーニ：1本（きゅうりでもOK）

<ピクルス液>

みりん：1/2カップ
酢：1/2カップ
砂糖：大さじ1/2
水：1/2カップ
柚子胡椒：小さじ1
塩：小さじ1/2

※柚子胡椒は好みで加減してください。



栄養量（左記 作りやすい分量）

材料の野菜 エネルギー：140Kcal 食物繊維：8.5g
ピクルス液 エネルギー285Kcal 塩分3g

作り方

- ①鍋にみりんを入れ煮たたせ、酢、砂糖、水、柚子胡椒、塩を加えてひと煮たちさせて、火を止めて冷ます
- ②野菜は、さっとゆでて水気をきり、熱いうちに液に漬ける
※野菜の切り方はお好みで。今回、みょうがはたて半分に、かぼちゃは厚さ1cmに、セロリは1cm角のスティック状、パプリカ・ズッキーニは1cm幅にカット
※かぼちゃは硬めにゆでる
※きゅうりは生で、塩をまぶしておき水気をきって漬ける
- ③保存容器に入れても良いが、密封できるポリ袋でもOK。冷蔵庫で1時間以上漬ける（保存期間は1週間を目安に）
*みょうがは刻んで焼きナスや冷奴に乗せても、ご飯に混ぜてもさっぱり食べられます。



熱中症に気をつけましょう



●7月前半から猛暑が続いています。気象庁は、日本各地で気温が35℃を超える猛暑日が続いていることを受け、「命の危険のある温度、1つの災害であるという認識」と国民に注意を呼びかけています。

熱中症の症状 軽度：めまい・立ちくらみ・大量の汗
中度：頭痛・吐き気・身体がだるい
重度：意識障害・けいれん・高体温

熱中症を疑ったときは

- ・冷たいタオルや氷などで体を冷やす。（小さな保冷剤を利用して首の後ろや脇、太腿の付け根を冷やすと効果的です。）
- ・水分、塩分の補給
- ・自分で水を飲めなかったり、意識がぼーっとしている場合は、すぐに救急車を呼びましょう。

編集後記

この度の7月上旬の西日本豪雨災害で被害にあわれた皆様に、心よりお見舞い申し上げます。また、その後の記録的猛暑の中、避難所でご不便を強いられる皆様、ボランティアの方々を含め復旧作業にあたられている皆様のご苦勞は如何ばかりかと、お察しいたします。

こうした自然災害を前にする度、私達人間の無力さを痛感します。「備えを万全に」と思いますが、阪神淡路大震災を経験してもなお“喉元過ぎれば熱さを忘れる”で、また「自分のところだけは大丈夫」と根拠のない思い込みが邪魔をします。今一度、真剣に“備え”を、またこの時期、まずはしっかり熱中症対策をとろうと思います。（文書課 松井 未佳）

認定施設

- 二次救急指定
- 兵庫県肝疾患専門医療機関
- 日本肝臓学会認定施設
- 日本消化器病学会認定施設
- 日本消化器内視鏡学会認定施設
- 日本内科学会教育関連病院
- 臨床研修指定（神戸大協力型）
- 日本医療薬学会研修施設
- 薬物療法専門薬剤師研修施設
- 日本静脈経腸栄養学会認定NST稼働施設
- 日本栄養療法推進協議会NST稼働認定施設

交通のご案内

神戸電鉄「長田駅」より徒歩5分
神戸市営バス ③・⑥・⑪・④⑩・⑩⑫
「房王寺町5丁目」バス停より徒歩5分

