



平成24年
10月

撮影地：備前市閑谷

コメント：閑谷学校の少し奥に佇む黄葉亭の秋です。

〈吉井外科医院 吉井康哲先生〉

〈赤磐医師会病院基本理念〉

- ❁ 心のかよう、温かみのある医療の提供に努めます。
- ❁ 安全で質の高い医療を提供し、信頼される病院を目指します。
- ❁ かかりつけ医と連携を深め、地域と共にある病院を目指します。



赤磐市山陽地域

愛育委員研修会 ～ 乳がん検診受診率向上をめざして～ に参加して

医師 副院長 戸田 佐登志

8月29日、約60人の愛育委員の皆さんに、撮影認定診療放射線技師の船山君と一緒に話をしてみました。私は、なぜ乳がん検診受診率の向上が急務かという事を以下の①～⑥を中心に話をさせていただきました。皆さんには非常に熱心に聴いていただきました。

- ①日本は乳がん死亡率が欧米とは対照的に増加している
- ②日本は乳がん検診受診率19%と欧米（マンモグラフィ検診）の検診受診率70%前後に比べ低い
- ③乳がんは早期発見できれば治る病気
- ④岡山県の受診率は22.2%で全国47都道府県中21位
- ⑤赤磐市の受診率は19.5%で27県内市町村中18位
- ⑥自己検診の重要性と実際（ビデオ供覧）



放射線科 船山 麻弓

乳がん検診（マンモグラフィ検診）についてお話させていただきました。

マンモグラフィとは乳房のレントゲン撮影のことです。乳房を片方ずつ、フィルムを入れた台と透明な板ではさみ、斜め方向や上下方向から撮影します。乳房を圧迫して薄く均等に広げることにより、重なりを少なくし、少ない放射線量で鮮明に撮影する事ができます。

マンモグラフィの写真の特徴はスライドで、実際の撮影の様子はDVDで見ていただきました。それから、赤磐市乳がん検診（視触診+マンモグラフィ）の要項をお知らせして受診の呼びかけを行いました。

参加された愛育委員の皆さんは非常に熱心に聴講されていました。今回の講演が地域の健康づくりのための活動に少しでも役に立つ情報になれば良いと思います。



PEG 委員会から

内科医長 柚木 直子

PEGとは「胃瘻」のことです。

Percutaneous **e**ndoscopic **g**astrostomy（経皮的内視鏡的胃瘻造設術）の略です。

おなかの皮膚の上から（だいたいおへその近くに）胃の中まで穴をあけて細いチューブを胃の中に入れ、口に通さずに食べ物を直接胃の中に入れる仕組みです。もともと当院は高齢の患者さんが多いところですが、最近、周辺にたくさん的高齢者専用施設（グループホーム、特別養護老人ホーム、介護老人保健施設、有料老人ホームなど）が、どんどん増えてきました。従って、この胃瘻を必要とする皆さん、高齢になって口から食べても上手くのみこめない人、のみこもうとしてもむせる人、色々な病気でのみこむことができなくなった人が、たくさん来院されるようになりました。またこのチューブは長期間使用による定期的な交換が必要であるため、周辺の施設から多くの方が当院に交換のために来院されています。

のみこみ（嚥下）といいますが悪くなってきた人のための食事の研究、試作、また胃瘻の造設に関わる諸問題の検討、胃瘻交換や管理に関わる問題の検討、そしてこのような患者さんの栄養、食事について勉強し話し合い、地域の連携をはかるために当院にはPEG委員会というものがあります。栄養科、看護部（外来、病棟、内視鏡）、地域医療連携室と内視鏡に関わる医師が主なメンバーです。PEG委員会は主に院内での活動ですが、これらのメンバーが中心となって周辺の施設や居宅介護事業所の訪問看護師さんやヘルパーさん、ケアマネージャー、栄養士さんなど医療機関の職員さんとともに「赤磐胃瘻と栄養の研究会」を作っています。なかなか外からは分かりにくい内容の活動が中心ではありますが、普通の食事がとれなくなった人、胃瘻を造ることにした人、胃瘻を造って在宅や施設で生活している人と、それを支える人たちにとっては大事な連携活動をしています。

今夏はちょっと変わったことがありました。栄養科を中心に考えて作った嚥下食、むせにくい、のみこみやすい、スプーンで食べる食事のレシピ集が本になりました。「いっしょに食べよ！」（ライフサイエンス出版）。8月末に全国一斉発売されたところです。東京の出版社が私達の企画を受け入れてくれ、カメラマン、フードスタイリスト、本の構成デザイナーなどという今まで聞いたこともないような名前の職業の方々力を借りて、とてもきれいな写真を撮ってもらいました。専門家よりも一般の方に分かりやすいように書いたつもりなので、一般の書店での取り扱いにもなっています。食材に



地元赤磐のものをたくさん

使いましたし、撮影場所も皆さんが良くご存知のところ。多くの方に見て頂けたらうれしいです。

この本や食事のことだけでなく、胃瘻全般の相談にものりながら、活動の輪を広げ活動内容を深くしています。

外来でも入院でもお役に立ちそうなことがあれば何でも声を掛けてみて下さい。

サマーコンサートを開催しました

開催

8月4日(土) 14時～15時

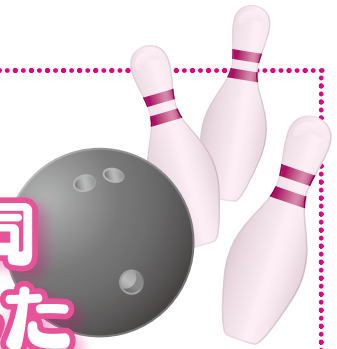
今年も毎年恒例のあかさかグリーンヒルズ（赤坂公民館、混声合唱グループ）の皆様をお招きして、当院 1 階ロビーでサマーコンサートを開催しました。



ロンドンオリンピックにちなんで、世界中の代表的な曲や日本の昔懐かしい曲まで、参加された皆さん全員で、手拍子をしたり歌ったりと、約 1 時間の短い間でしたが、大変盛り上がりました。

（看護部 藤原由起子）

第10回 赤磐医師会・医師会病院合同 ボーリング大会を開催しました



医師会事務局 花房 由美子

平成24年9月21日(金)午後7時30分より「ポップジョイ・セト」にて開催されました。

滝澤会長の始球式を合図にプレー開始。参加者も応援団を含め約100名と、例年通り会場貸しきり状態での大会となりました。特に今年は子供さんの参加も多く、大きなボールを抱え、一生懸命プレーしている姿は心が和み、あちこちで笑い声、笑顔が溢れていました。

表彰式では滝澤会長と近藤先生より総数48名の方に賞品が手渡され、その度に拍手や歓声が上がっていました。

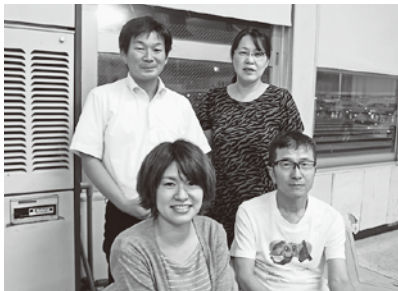
以下は上位10名の方です。

- | | |
|-----------------------|---------|
| 1. 高山 智行 (赤磐医師会病院) | 総得点320点 |
| 2. 野木 太二 (岡山東部脳神経外科) | 総得点284点 |
| 3. 花房 由香 (岡山東部脳神経外科) | 総得点284点 |
| 4. 三木 陽子 (赤磐医師会病院) | 総得点281点 |
| 5. 明石 美保 (岡山東部脳神経外科) | 総得点278点 |
| 6. 滝澤 貴昭 (岡山東部脳神経外科) | 総得点277点 |
| 7. 藤野 武男 (近藤内科) | 総得点271点 |
| 8. 藤木 千穂 (赤磐医師会病院) | 総得点268点 |
| 9. 山下 美咲 (赤磐医師会病院) | 総得点258点 |
| 10. 吉川 浩靖 (岡山東部脳神経外科) | 総得点253点 |

おめでとう
ございます！



来年も是非1人でも多くの方に参加して頂き、楽しい大会にしたいと思います。



赤磐医師会病院 外来診療・検査担当表

平成24年4月1日現在

	月	火	水	木	金	土
外 来 診 療	内科一診 (再診)	かわぐち けんじ 川口 憲二 院長	まきもと ごう 榎本 剛	ゆきの なおこ 柚木 直子 内科医長	おがた まさとし 緒方 正敏 内科医長	かわぐち けんじ 川口 憲二 院長
	内科二診 (初診)	ゆきの なおこ 柚木 直子 内科医長	おがた まさとし 緒方 正敏 内科医長	おおやま まさし 大山 正史 内科医長	はすお ひであき 蓮尾 英明	おおやま まさし 大山 正史 内科医長
	外科	とだ さとし 戸田佐登志 副院長	みやぎ こうじ 宮木 功次 診療部長	うちだ たくゆき 内田 卓之 外科医長	とだ さとし 戸田佐登志 副院長	みやぎ こうじ 宮木 功次 診療部長
	整形外科	かたやま のぶあき 片山 信昭 整形外科医長	ふじた やすこ 藤田 寧子 整形外科医長	かたやま のぶあき 片山 信昭 整形外科医長	ふじた やすこ 藤田 寧子 整形外科医長	かたやま のぶあき 片山 信昭 整形外科医長
	リウマチ外来 (予約・紹介制)		かたやま のぶあき 片山 信昭			
	泌尿器科			わだ こういちろう 和田耕一郎		わたなべ とよひこ 渡邊 豊彦
	疼痛外来 (予約・紹介制)		にしえ ひろゆき 西江 宏行			
	腎臓内科 (予約・紹介制)		うめばやし りょうこ 梅林 亮子			
	循環器科 (予約・紹介制)	なだ たかひろ 灘 隆宏	もりた ひろし 森田 宏	あかぎ さとし 赤木 達		
休 診	神経内科 (予約制)				はたなか のりこ 幡中 典子	

診療受付時間 午前8時30分 ～ 午前11時	整 形 外 科	火・木曜日：午後1時～午後3時
	リウマチ外来	火曜日：午後1時～午後3時
	筋電図検査につきましては事前に整形外科医師にご相談下さい。	
	泌 尿 器 科	水曜日：午前8時30分～午前11時・午後1時～午後2時 金曜日：午前8時30分～午後0時（診察は午前10時からとなります）
	循 環 器 科	月・火・木曜日：午前9時～午前11時・午後1時30分～午後5時
	腎 臓 内 科	第2・4火曜日：午後1時～午後2時30分



材料（4人分）

イワシ開き（骨・皮なし）	50g
塩	0.3g
赤味噌	50g
卵（全卵）	25g
ごぼう	50g
長ネギ	50g
生姜	1g
油	3g
出し汁	800cc
中味噌（合わせ味噌）	24g
片栗粉	50g
片栗粉用水	50g
すだちの皮	4g

いわしのつみれ汁

<1人分> エネルギー：55kcal・たんぱく質：3.5g・食塩：0.3g

<作り方>

- ①ごぼうはささがきにする。長ネギは小口切りにし、生姜はすりおろす。
- ②①を油でさっと炒める。
- ③しんなりしたらミキサーでペースト状にする。
- ④いわしをミキサーにかけてペースト状にし、塩を入れてさらにミキサーにかけます。
- ⑤④に③と赤味噌、卵を加えてさらにミキサーにかけ、どろどろの状態にする。
- ⑥みそ汁を作る。だし汁を沸かし、半量の中味噌を溶いてみそ汁を作る。
- ⑦⑤を大さじで丸く形成し、火にかけたみそ汁の中に落として煮る。この時の火加減は弱火で。
- ⑧沸かしすぎると型崩れしやすいので注意。
- ⑧いわしに火が通ったら（浮き上がって少し固くなる）、汁椀に取り出す。
- ⑨⑦で残ったみそ汁をこし器でこして600ccになるまで出し汁（分量外）を足し、残りの中味噌で味を整える。
- ⑩⑧の汁椀に⑨の味噌汁を注ぎ、すだちの皮をのせる。



*「いっしょに食べよ！」ライフサイエンス出版 あかいわチームクッキング作 より
秋の味覚いわしを使った簡単下しやうい料理を紹介しつゝ。ごぼう、生姜、味噌といっしょにすること
でいわし特有の臭みが少なくなり食べやすくなります。ご家族いっしょに召し上がって下さい。

地域医療支援病院 赤磐医師会病院

〒709-0816 岡山県赤磐市下市187-1

TEL 086-955-6688 (代) FAX 086-955-4946

E-mail: akaiwahp@gamma.ocn.ne.jp HP <http://www.akaiwa-mah.jp/>

発行日 平成24年10月15日

