

News Letter

結核をご存知ですか

内科 川村昌史

今回は結核の話をしてみたいと思います。皆さん、結核という病気をご存知ですか。

結核と人間の関わりは非常に古くからあり、古代のエジプトのミイラにも結核に罹ったあとがあったようです。また地球規模での話をすると全世界では毎年約八百万人の新しい患者さんが発症し、なんと毎年約三百万人の患者さんがお亡くなりになるような怖い病気です。日本では毎年約三万人の新しい患者さんが発症し、約二千人の患者さんがお亡くなりになっています。最近の結核という病気の動向としては「若者での発症が多い」、「働き盛りの方の発見が遅れる：（仕事が忙しくて病院に行けない）」、「高齢者の結核が多い」、「地域格差が大きい」、「世界中では中蔓延国」といったことがあります。

では結核とはどんな病気なのでしょう。結核とは「結核菌」

という細菌によって起こる病気です、早く見つけて、適切な治療をしないとヒトからヒトへ感染し拡がっていきます。皆さんがよく知っているものとしては「肺結核」があると思います。ところが結核は肺だけではなく色々な臓器を侵します。結核で起きる病気としては「結核性髄膜炎」、「結核性リンパ節炎」、「腸結核」、「結核性腹膜炎」、「腎結核」、「脊椎カリエス」、「皮膚結核」など様々なものがあります。たくさん種類があり、全てについてお話しするには紙面が足りませんので、一番重要な肺結核についてお話ししたいと思います。

「肺結核」は結核菌が肺を侵した病気です。主な症状としては咳や痰が出る、微熱が続く、寝汗をかく、体がしんどい、食欲がないなどがあります。特に注目する症状としては『長引く咳』があります。特に『三週間を越えるような長引く咳』には注意が必要です。風邪なんかのあとで咳だけが長引くこともよくありますし、他の原因で咳が長引くこともあります。しかし

ヒトからヒトへ感染してしまう結核を見逃してはいけませんので、ご自分にこのような症状が出た時、また身近にこのような症状のある方がおいでになった場合には是非お近くの医療機関へ受診し、もしくは受診を勧めて頂き、レントゲンを撮って貰って下さい。レントゲンを撮って頂ければ結核の可能性があるかどうかの判断がある程度つき、その後の精密検査や治療につなげていくことができます。

昔、結核は不治の病として恐れられてきましたが、現在では殆どは（薬の効きにくいく一部を除き）結核を除き）飲み薬で良くなる病気です。怖がらずに検査を受けて早期発見、早期治療に努めましょう。

尚、下記のURLに行ってくださいと、より詳しい結核についてのパンフレットを見ることが出来ます。インターネットにアクセスできる方は是非アクセスしてみてください。



CC委員会

今月の『専門職』は、『管理栄養士』です。当院栄養科の、大塚久美さんを紹介いたします。

Q1. あなたの担当業務を教えてください

A1. 私の担当業務は、主として病棟及び外来における栄養指導に関することです。

様々な疾患に対して、食生活における注意点を話し合います。件数としては糖尿病食、腎臓病食、術後食や減塩食などが多く見られます。また、外来では、妊婦さん対象の集団指導なども行っています。

食生活は、患者さん個人の生活スタイルだけではなく、家族構成などの環境要因等が大きく関わってくるため、そういった背景を踏まえた話し合いが中心になります。話し合いの中では、患者さんから教わることも多く、日々勉強させてもらっています。

Q2. 現在の職業を選択した理由を教えてください

A2. 料理や栄養に関することに興味があったからです。

食生活は健康とも深く関わってくるため、将来何かの場面で役立つことがあると思い、自然と栄養士を目指すようになりました。



栄養科スタッフの皆さん（左端が大塚さんです）

Q3. 業務を通じて、今までで最も心に残っている出来事を教えてください

A3. 病院食の内容については、たくさんのご意見をいただきますが、時には、心温まるお言葉をいただくことがあります。

栄養士としての励みにもなり、心に残る出来事でもあります。

Q4. あなたの好きな言葉、指標としていた言葉を教えてください

A4. 特にこれという言葉はありませんが……

相手の立場に立って行動することを日々心がけています。

Q5. 読者の方（患者さん、一般の方）、院内スタッフなどへのメッセージをお願いします

栄養科では、委託職員と協力しながら業務を行い、一日平均、約六百食〜六百五十食を提供しています。

患者さんにとって、安心して食べやすい治療食となるように、これからも日々工夫を重ねて行きたいと思っています。



患者さんの栄養状態を、他の栄養士さんと確認します

毎月、本誌『からだにやさしい食生活』の中で料理のレシピを紹介してくれている大塚さん。旬の食材を取り入れた、おいしい料理の作り方と、栄養士の視点による栄養ワンポイントを提供してもらっています。

「生きていくためには、エネルギーが必要で、エネルギーは、食べることで体内に蓄えられます。」健康な方にとってはあまりに当たり前のことですが、療養中の患者さんの中には、健康な時は食べられたものが、なかなか食べられない方もたくさんいらっしゃいます。入院患者さんに食事を提供することを「食事療養」といいますが、これは、食事が患者さんへの治療の一貫として位置付けられていることを意味します。生きる源である「栄養」を、いかに適切に、いかに満足していただける形で提供できるか。大塚さんをはじめ当院の栄養科スタッフは、患者さんの声を聴き、他の診療スタッフと連携を図りながら、より良い方法を追求しています。



医療安全研修会

QA委員会

谷 幸美 (薬剤科)

九月四日の医療安全研修会では、亀田メディカルセンターの薬剤師で医療安全管理者の古田康之先生をお招きして、薬剤師としての医療安全への取り組みや具体的な対策など、約一時間にとわたり、分かりやすく講演いただきました。院内外から約百四十名の参加があり、多くの人が、先生の話最後まで興味深く聞いていました。



たくさんの参加者が熱心に聴講しました

私は、前年度からQA委員となり、QA報告書やQAノートの集計、疑義照会内容の記録といった書類作成、またその対策を考える立場を経験しました。最初の頃は、QA委員の仕事は自分が思っていたよりも多いな、と感じた記憶があります。古田先生の講演では、インシデント報告内容のデータベース化についての話もありました。データベース化によって、インシデント件数は年間で約百件増えたそうです。つまり、報告の短縮化で業務の負担が軽減された上に、これまで報告されていなかったようなインシデントも適切に報告されるような仕組みが整ったということでした。病院の規模が異なるので、件数を比べることはできないと思いますが、早急に対応し、対策を立てるためにも良いシステムだと思いました。

RM講座についても、ぜひ当院でも全職員が受けることができるような仕組みを作っていくべきだと感じました。各個人に、医療安全に対する意識を持ってもらうよう働きかけることは、

QA委員の力だけではなかなか難しいものがありますが、このような講座を設けることで、職員全員が医療安全についてもっと積極的に関わっていただけるのではないかと思います。

毎日の業務の中で、古田先生から教わった「5S」(整理・整頓・清掃・清潔・習慣化)の実践を意識し、正確な医療の提供を心がけていきたいと思えます。

LUNCHBOX

今月のお弁当は、題して「メタボ対策！血液さらさら弁当」です。作者は事務部男性職員。どうやら、先日行われた職員健診の結果が、このようなヘルシーなお弁当を作るきっかけとなった模様です。

基本的に毎日自炊で、夕食のおかずを翌日のお弁当のおかずに使っているそうです。今回のお弁当も、「血液さらさら」というだけあって、玉ねぎをふんだんに使用した、栄養バランスを考えたメニューになっています。おかずの一つ、『ポークソテー・オニオンソース』のオニオンソー

スは、白ワインで風味付けをしたという、本格仕様！学生時代から料理をしていたとのこと、新しいレシピにも、どんどん挑戦すると聞きました。

ここまで読んで、彼に対してとても柔らかかなイメージを持たれた方もいると思いますが、彼にはもう一つ大事なものが。それは、「車」です。彼の車に対するこだわりは多岐にわたり、とどまる事を知りません。

料理にせよ、車にせよ、彼のベースには飽くなき探究心があって、物事にじっくり、長く打ち込むタイプのように見えました。同じように、メタボ対策も綿密に作戦を練って、自分のペースで頑張ってください！



病院の理念

1. 幡多けんみん病院は幡多地域における医療の中核となる病院として、地域の他の医療機関や保健・福祉・介護施設などとの連携のもとに、地域で完結できる、良質な医療の提供を目指します。
2. 地方公営企業として、地域医療をとおして地域の福祉の増進を目指しながら、企業としての経済性を発揮する運営をおこないます。

医療機関を受診される際は、**お薬の内容が分かるもの(薬剤情報提供書・お薬手帳など)**を持って行くようにしましょう！

私たちの目指す医療（基本方針）

1. 正確で間違いのない医療
2. 十分に説明をする医療
3. 透明性を大切にする医療
4. 患者さんの希望を大切にする医療

和菓子

編集スタッフ

今、「おかし」と言えばスナック菓子や洋菓子を連想する方が多いことでしょう。しかし、日本の「おかし」といえば「和菓子」です。古代の人にとって「菓子」は自然にある木の実、草の実、果物のことで「菓子」の字をあてました。「菓子」は主食である穀類の不足を補うもので、同時に甘みを持つものが多いための嗜好品でもありました。「和菓子」は茶の湯の発展とともに育てられ洗練されてきたといわれています。しかし、現在のように目に美しい色鮮やかな芸術的なものではなかったように、千利休が最も多く茶会に用いた菓子「麩焼（ふやき）」は、小麦粉を水で溶いて焼き、味噌をぬって巻いたという質素なものでした。江戸時代になると京都を中心とした「京菓子」と江戸を中心とした「上菓子」が競い合って目覚しく発展し、現在のようなものとなりました。

和菓子は五感の芸術です。視覚「目で見て美しい」、味覚「食べておいしい」、触覚「舌触りや手触りで感じる」、聴覚「食べる時の音を感じる」、臭覚「ほのかな香りを感じる」です。このように人間のもつ五感全てで感じる事ができる菓子です。ほとんどの和菓子には「菓銘」（なまえ）がつけられ、四季や和歌、歴史、花鳥風月など季節や由緒を感じることもできます。そしてもうひとつ和菓子から感じることでできるものが作り手（職人）の心です。ひとつひとつ手作りされた繊細さは、和菓子特有ではないでしょうか。

夏の暑い日、葛饅頭、水羊羹など目に涼しい夏の和菓子をじっくり楽しんでみてはいかがでしょうか。心を豊かにし、感性を磨く時間を過ごさせるのではないのでしょうか。心に響くすてきな和菓子と出会えますように。



7月の統計

外来患者数	15,605人
新外来患者数	2,298人
紹介患者数	428人
新入院患者数	568人
退院患者数	575人
平均在院日数	14日
救急車・時間外患者数	1,329人
手術件数	245件

幡多けんみん病院における患者さんの権利

1. 患者さんは、良質な医療を平等に受ける権利をもっている。
2. 患者さんは、医療を受けるにあたり、十分な説明を受ける権利をもっている。
3. 患者さんは、プライバシーが守られることを期待する権利をもっている。
4. 患者さんは、自分の希望を伝え、医療に参加する権利をもっている。
5. 患者さんは、人間としての尊厳が守られることを期待する権利をもっている。