



# やまかみニュース

■発行■ 医療法人 久仁会  
〒772-0053 鳴門市鳴門町土佐泊浦字高砂205-29

homepage <http://www.kyujinkai-mc.or.jp>  
E-mail [info@kyujinkai-mc.or.jp](mailto:info@kyujinkai-mc.or.jp)

介護医療院 <b>鳴門山上病院</b> TEL687-1234 (代)	介護老人保健施設 <b>鳴門山上病院</b> TEL687-1234 (代)	介護老人保健施設 <b>いこいの家 鳴山荘</b> TEL687-1005 (代)	やまかみ <b>訪問看護ステーション</b> TEL683-6205 (代)	鳴門地域包括支援センター <b>やまかみ</b> TEL683-6727 (代)
---	--	---	--	--

## 山上の光

医療法人 久仁会 理事長 山上 敦子

今年には素晴らしい授賞式に参列させていただく機会が既に2回もありました。3月13日に第15回ヘルシー・ソサエティ賞、5月21日には第5回「山上の光賞」でもパレスホテル東京で開催されました。来賓として、ヘルシー・ソサエティ賞には皇太子殿下・妃殿下がお見えになられ、皇太子殿下からお言葉をいただき、「山上の光賞」では安倍総理が祝辞を述べられました。ともに、会場末席の私までも大変元気をいただく表彰式でした。受賞された方々は教育・ボランティア、医療など様々な分野で健やかな社会を築くために活動されている素晴らしい方々です。とりわけ「山上の光賞」は「さみじょうのひかりしょう」と読みますが、「健康・医療・医学分野で活躍する80歳以上の方々に顕彰する」というもので、豊富な経験・知性、そして知識を駆使しながら、後に続く世代の歩むべき道を照らす「山上の光」として現役で活躍されておられる方々が表彰されます。今回は82歳から91歳の平均年齢87.5歳の

6名のお元気な大先輩方が受賞され、人生100年時代に向け大変力強く、自分もまだまだ30年頑張るって先輩たちの作ってくれたこの社会をより良いものにしていかねばと思いました。また、受賞者のお一人で広範なボランティア活動を長年されている85歳の女性先輩の行動力とその若さに感動し、ご挨拶に伺ったのですが、初対面の者も温かく優しく包み込んでくれ、私もこんな感じに年を取っていければと人生のモデルを得ることができました。

これらの賞に比べるとまだまだ小さい営みではありますが、鳴門山上病院では1999年に第1回目の医療機能評価機構の認定を受けてから、5年毎に更新認定を受けて、この度5回目の更新をいたしました。20年以上高い医療の質を保ち続ける努力を重ね、実践していることを公的機関から認めていただいたものです。これは、法人職員みんなの取り組みの積み重ねであり、素晴らしいみんなと一緒に仕事ができるとても嬉しく誇らしく

思っています。今後とも努力を続けてまいります。「ここに來ると何だかホッとしてほんわかして、元気が出てくる」そんな病院・施設となるようソフトもハードも進歩させていきます。

今後とも「面倒見よく」困ったときはやまかみに「を変わらぬモットーとし、「わたしも受けたいケア、わたしも利用したい施設、わたしたちはそれを目指します」の理念のもと、地域の方々のニーズにも連携しながら皆様のニーズに添えて参りたいと思っております。どうかご支援のほどよろしくお願い申し上げます。





## 日本医療機能評価機構 認定更新

医療法人 久仁会 病院長 國友 一史

2019（令和1）年6月7日付けで、日本医療機能評価機構から更新認定の通知が届き、新たな認定証と調査報告書を受領しました。

これらの情報は、病院のホームページ（<http://kyujinkai-mc.or.jp/>）やフェイスブック（<https://www.facebook.com/YamakamiHospital/>）でも公開していますので、ぜひアクセスし、またSNSアカウントを持っている方は積極的に拡散して下さるようお願いいたします。

本院は1999（平成11）年3月に初回の認定（LL5）を受け、今回は5回目の更新認定（LL5-5）で、認定証は★マークが5つ付いたものになりました。毎回受診前には病院機能の全体を全職種で見直します。しかし、5回目ともなると、見直しもほぼ日常的な感覚になってきており、これが機構の目指す「継続的な改善への取り組み」そのものであると考えます。

今回も前回に引き続き慢性期病院としての評価およびリハビリテーション副機能評価を受けましたが、主機能90項目、副機能23項目 合計113項目中、S評価（秀でており他施設の模範となる）6項目（うち副機能1項目）、A評価（適切）100項目、B評価（一定の水準に達しているが、さらに向上できる部分がある）7項目の結果でした。

S評価をいただいた項目は：情報発信・Clinical indicators、感染制御、診療の質向上（医局/病棟カンファレンス・輸血等のパス・Clinical indicators）、褥瘡、災害対応で、まさに本院が「力を入れている項目」について、大変良い評価をいただきました。

B評価であった項目は：医療機器の統一・管理、自立支援・離床への取組み、文書管理の一元化、職員の確保、暴力対策マニュアル、年次・中長期計画、予算管理で、これらについては、3年後の中間評価までにA評価がつけられるよう、努力したいと思えます。

リハビリテーション副機能では、回復期リハビリテーション病棟が評価対象となりましたが、23項目中、褥瘡対応が主機能同様S、その他はすべてがA評価でした。

初回の認定は認定番号が示すとおり、長期療養病院として日本で5番目の認定でした。また、5回目の更新（5つ星）は認定回数としては全認定施設で最大の回数ですので今後ともこれらを誇りに、より良い病院で有り続けられるよう努力を続けていきます。

# 絵画「祈り」をご寄贈いただきました

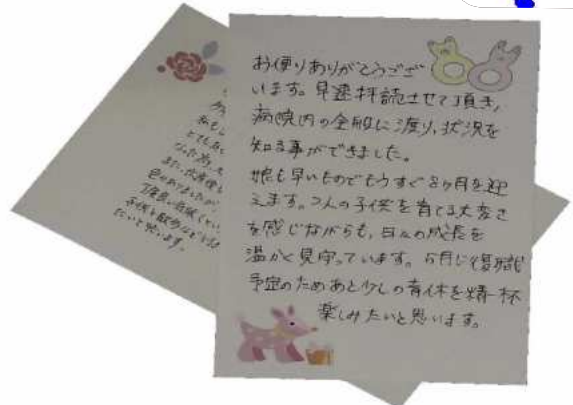


「祈り」  
 四宮 久子  
 二紀会準会員  
 日本美術家連盟会員

作者：四宮久子さん（右から二人目）  
 徳島市にてアトリエ・バク主宰、二紀会準会員。  
 昨年まで、毎年「アトリエ・バクグループ展」を開催していただいております。  
 この度、病院新築のお祝いとして2010年第64回二紀展同人賞受賞作「祈り」を御寄贈いただきました。1F「廊下ギャラリー」へ展示しております。ぜひ一度足をお運び下さい。

## はぐくみ支援事業

## 豊沃な職場づくり



当院では、はぐくみ支援の一環として、産休、育休等の職員の方々に休職中の職場の様子をお知らせし、スムーズな職場復帰が出来るように、支援させていただいております。

休職中の職員には定期的に「院内勉強会資料」「院内連絡会資料」「広報誌」をお届けしています。その際、返信用のはがきを同封し、復帰に際しての不安や質問、休職中の様子を知らせていただいたりしています。

休職中でも職場の様子がよくわかり、復帰時の不安が解消されると好評です。これからも、スムーズな職場復帰のために職員のお手伝いをさせていただきます！と思っております。

# セタまつり

7月6日、今年も さわやかクラブの皆さんの慰問によるセタまつりが行われました。オカリナ演奏や歌など懐かしく患者さんと一緒に口ずさみました。水戸黄門の劇もあり、手作りのかつらや衣装はとても格好良く、大きな印籠が出された場面では、職員も含め大変盛り上がりました。

さわやかクラブの皆様、楽しいひとときを本当にありがとうございました。



# 春の演奏会

5月23日に「春の演奏会」をおこないました。

三味線サークル 絆風 (banboo) の皆さんが訪問してくださり、利用者様が日頃から慣れ親しんでいる歌などの生演奏を披露してくださいました。迫力のある三味線の演奏や、唄、踊りにスタッフ共々感動し、すばらしいひとときを過ごさせていただきました。

本当にありがとうございました。



# 通所リハビリテーション ステップ



今日のおやつ 《あん巻き》  
しっとりとした生地に、たっぷりのあんこで食べ応え抜群でした。

# 《 梨のお話 》

管理栄養士

明賀 由佳

皆さんは今年、「梨」は食べましたか？

ご存じのとおり、鳴門では梨の生産も盛んで、農園の近くで無人販売されていたり、梨狩りのできる場所もあります。鳴門で生産されているの梨のほとんどは「幸水」と「豊水」ですが、スーパーには洋梨も含め様々な品種の梨が店頭に並んでいます。

今回は、梨の種類や選び方などをご紹介します。まだまだこれから美味しい梨が楽しめる時季ですので、色んな品種を食べ比べしてみるのはいかがでしょうか？

## ★「赤梨」と「青梨」

字の如く、和梨には2種類大きく2種類あり、梨の皮の色で分けられます。赤梨は皮の色が褐色でザラザラしていて、青梨は黄緑色でツルツルしています。

- ・赤梨の代表的な品種 → 幸水、豊水、新高、秋月、晩三吉
- ・青梨の代表的な品種 → 二十世紀、二十一世紀、サンゴールド、かおり

## ★主な品種と出回る時期

	7月		8月				9月			10月	
	下旬	中旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	
幸水	😊	😊	😊								
豊水			😊	😊	😊	😊					
二十世紀				😊	😊	😊	😊				
秋月					😊	😊	😊	😊			
新高							😊	😊	😊		

## ★美味しい梨の選び方

- ・上から見て形が正円に見えるもの
- ・大玉のもの（下の方が甘いので、底がふっくらしたもの）
- ・色ムラがなく果皮に張りがあるもの
- ・硬くてずっしり重いもの



## ★たくさん頂いた時などは…

コンポートにして、アイスやクッキーなどと一緒に。

- 【材料】
- ・梨 1個
  - ・砂糖 大さじ4
  - ・レモン汁 小さじ1/2
  - ・水 200ml
  - ・白ワイン 大さじ1

- 【作り方】
1. 梨の皮を剥き、種を取り除いてくし型に12等分する。
  2. 鍋に梨以外の材料を入れ、火をかけ、沸騰したら梨を入れ、落とし蓋をして梨がやや透明になるまで煮る。
  3. 火からおろしてあら熱をとり、冷蔵庫でよく冷やす。

※コンポートにすると冷凍保存もできます。

シナモンやブラックペッパーなどを加えると、グッと大人味になります！

マールヤすだち保育園便り



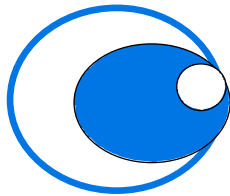
提供 エームサービス (株)

5月3日のこどもの日  
オムライス、枝豆スープ、大根と水菜のサラダ  
(ぽん酢ジュレ)、栗クリームロールケーキ

☆5月・・・鯉のぼりを作って、端午の節句のお祝いをしました。

☆7月・・・1人のお誕生会をしました。七夕飾りを作って、七夕まつりをしました。

リハビリ庭園の芝生で、花摘みや虫さがしをして遊んだり、ウッドデッキで、シャボン玉遊びなどをして、元気に外遊びを楽しんでいます。



7月生まれのおともだち



# 自助具セットの『わがまま樹脂』とは？

リハビリテーション部門 統括副士長 作業療法士 木内千世

病院リハと老健リハに設置している自助具セットの中から、『わがまま樹脂』についてご紹介します。

## 【見た目は？】

成形前は直径2~3ミリの白い粒です。成形すると白い樹脂が好きな形に固まります。

## 【成形する方法は？】

“陶器かガラスの容器”に適量の『わがまま』樹脂を入れて、樹脂粒を覆うくらいお湯を入れると、粒が柔らかくなって好みの形に成形できます。柔らかくなった樹脂は、2~3分で固まります。（水にいれると早く固まります）

## 【特長や利点は？】

60℃に温めると柔らかくなるので、『わが』まま（=思いのまま）に形を作れます。一度固まっても、温めると再び柔らかくなるので、何度でも形を変えることができます。大抵のプラスチックにくっつくので、車椅子ブレーキ・スプーン・歯ブラシの柄など、握りにくいものを握りやすく工夫できます。（スプリントの調整にも使えます）

## 【注意する点は？】

成形時にはお湯で火傷しないように注意しましょう。素材は無毒ですが、成形作業中は臭いがあるので換気の良い場所で行いましょう。60℃以上に温めると形が崩れるので、熱湯消毒や食器乾燥機は使用できません。アクリル・金属・ガラス・シリコン・木などにはくっつきません。表面の加工によっては、プラスチックでもくっつかない場合もあります。一度くっつけた樹脂は、完全にはがすことはできません。成形後は、樹脂がしっかりくっついているのか十分に確認して、使用しましょう。



やまかみ 川柳の会

・大毛島 沖の白波 夏近し  
いなさぐも

・南東雲 ちぎれて 海峡超えていき

・山上の沖の白波 夏を呼ぶ

なぎさの若者 波と遊ぶ

大毛 太郎

ママよりの一言♪  
ニコニコ笑顔の晴夏ちゃん、  
大きくなってね」



はるか  
石井 晴夏 ちゃん  
1さい

# イベント食 提供 エームサービス(株)



七夕まつり



土用の丑

### ★7/6 七夕

ゆかりご飯、キスと茄子の天ぷら、冷やし素麺、冬瓜の冷やし鉢、すいかゼリー

素麺に飾った星形のオクラと人参で七夕らしさを演出しました。  
すいかゼリーはスイカの果汁にレモン汁を加え、さわやかさをプラスしました。

### ★7/26 土用の丑の日

うなぎ、すまし汁、もずく酢、トマトサラダ

うなぎといえば「うなぎ」ですね。メインのうなぎを中心に、夏野菜のサラダで彩りよく、さっぱりとした副菜でバランスをとりました。  
カラフルなサラダはクリアカップで見た目の涼しさにもこだわりました！



父の日



母の日

### ★6/14 父の日

チャーシュー丼、清汁、キャベツの浅漬け、ビール風ゼリー

父の日にはスタミナメニュー！！ということで、食べ応えのあるチャーシュー丼にしました。食欲そそる甘辛いタレがポイントです。  
ビールに見立てたりんごゼリーで遊び心を。

### ★5/11 母の日

お寿司盛り合わせ、赤だし、鶏肉の野菜巻き、抹茶ケーキ

鶏の野菜巻きは手作りです。  
巻き寿司も少し工夫して、エビ天入りでボリュームに！

## 編集後記

この度、医療機能評価機構の審査の情報発信部門でS秀で  
ており模範となる。評価をいた  
だきました。抜粋・・・広報  
誌は・・・近隣医療・福祉関連  
施設や医療関連の学校、育休中  
の職員、また、病院や法人関連  
施設の窓口を通し地域住民など  
に届けられている・・・とい  
う、まさに編集委員の日頃の努  
力を認めて下さった証で、大変  
光栄です。  
各委員は、楽しみにしてくだ  
さっている皆様や、より多くの  
皆様に手にとって読んでいた  
けるようにと、毎号、頑張っ  
て作成させていただいております。  
これからもますます精進し、楽  
しい広報誌をお届けできるよう  
に頑張ります。  
編集委員会一同

