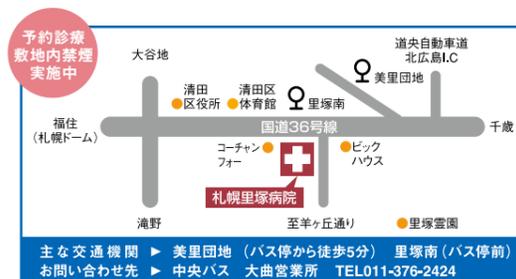


救急病院指定・労災病院指定

社会医療法人 蘭友会 札幌里塚病院

理事長 鴫田 文男 病院長 河村 正朋

〒004-0811 札幌市清田区美しが丘1条6丁目1番5号(国道36号線沿い)
TEL(011)883-1200 ホームページアドレス <http://www.satozuka.or.jp>



診療科目

内科・消化器内科 循環器内科 外科・消化器外科 整形外科

肛門外科 リハビリ科 麻酔科・ペインクリニック

診療科目	内科、消化器内科、循環器内科、外科、消化器外科、内視鏡外科、整形外科、肛門外科、リハビリテーション科、麻酔科・ペインクリニック(高平陽子)	施設認定	日本整形外科学会研修施設、日本消化器外科学会専門医修練施設、日本外科学会関連施設、救急指定病院、労災指定病院、看護学校実習施設
病床数	99床(個室21床、特別室5床、地域包括ケア病床21床)	個室案内	シャワーユニット、ウォシュレットトイレ、テレビ(カード式)、空調システム(冷暖房)、冷蔵庫、電話、ロッカー(個室使用料については事務受付にお問い合わせ下さい)
施設設備	手術室、超音波検査室、心電図検査室、電子内視鏡室、臨床検査室、診療放射線設備(CR・CT・MRI・一般X線)、骨塩定量装置 他		
建物概要	鉄筋コンクリート造り 4階建て 建築面積/1,787平方メートル 延建物面積/4,981平方メートル 敷地面積/4,786平方メートル 敷地内駐車場/1,005平方メートル		

診療受付時間
平日 8:30~12:00/13:00~16:30
土曜 8:30~12:00
休診 日曜・祝祭日

面会時間
新型コロナウイルス感染防止の為、入院患者さまへの面会は原則禁止しております。



社会医療法人 蘭友会 札幌里塚病院附属
きたひろしま整形外科 リハビリクリニック
院長 近藤 正一
〒061-1113 北広島市共栄町4丁目1-2(旧 山中整形外科医院)
TEL(011)372-3781
ホームページアドレス <https://www.kitahiroseikei.com/>

診療科目

整形外科 リハビリテーション科

診療受付時間
平日 9:00~12:00 / 14:00~17:30
木曜・土曜 9:00~12:00
休診 年末年始、お盆、日曜、祝祭日

【ナンプレの答え】

1	9	7	2	3	6	4	8	5
4	5	6	8	1	7	3	9	2
8	2	3	4	5	9	6	7	1
2	6	1	7	4	3	9	5	8
5	7	9	6	8	2	1	3	4
3	8	4	5	9	1	2	6	7
9	3	8	1	2	5	7	4	6
6	4	2	3	7	8	5	1	9
7	1	5	9	6	4	8	2	3



こんにちは

2021 春号 VOL.108

こんにちは 2021年春号季刊VOL.108 発行/札幌里塚病院 編集/山藤三陽印刷株 表紙写真/晴天の桜 企画/札幌里塚病院広報委員会

当院の理念

「一日一触」

患者さまとの温かなこころのふれあいを大切にします。

基本方針

安全で安心できる医療を、十分な説明と患者さまの同意のもとに、もてなしの気持ちをもって提供していきたいと考えています。患者さまを頂点として、紹介する医療施設のトライアングルの良好な関係を築いていきたいと思ひます。

理事長就任の御挨拶

理事長 鴫田 文男

院長就任の御挨拶

院長 河村 正朋

患者体験

外科科長 目黒 誠

北海道 新・旧郷土料理

ナンプレ

間違い探し

臨床工学技士とは?

臨床工学技士 長谷川 清純

My history

リハビリテーション科 理学療法士 高萩 和史

社会医療法人 蘭友会
札幌里塚病院

理事長就任の御挨拶

理事長 / 鴫田 文男

昭和63年9月、里塚地区に3名の医師で開院した札幌里塚病院は、今年で34年目になります。今では、内科・消化器内科、循環器内科、呼吸器内科、外科・消化器外科、肛門外科、整形外科、リハビリテーション科、ペインクリニック他を診療し、医師数も11名になりました。開院当初より、地域の皆さまとの温かなこころのふれあいを大切に、患者様中心の信頼される、安全で安心な医療を心がけております。そして、地域の皆様のニーズに応えるべく、数多くの診療科目を担う病院に育てていただきました。また、平成30年4月には、北広島市共栄町に、サテライトクリニック(きたひろしま整形外科リハビリクリニック)もオープンいたしました。そして、令和3年1月から私が理事長に就任しました。昨年から続くコロナ禍で、医療機関に求められる様々な変革を実行しつつ、これからも、地域の皆様から愛される病院づくりを目指して参りますので、今後ともよろしくお願いいたします。

院長就任の御挨拶

院長 / 河村 正朋

2021年1月1日より院長に就任した河村正朋(かわむら まさとも)と申します。どうぞよろしくお願いいたします。当院には2001年4月に入職しました。以来20年間にわたり先輩達の築き上げた当院の理念である「一日一触」の医療、すなわち患者様との触れ合いを大切にする医療を心がけてきました。その理念はコロナ禍の今こそ重要性を増しており、これからも大切にして日々の診療に励みたいと考えています。

私も気付けば50代後半の年齢になり決して若くはありません。しかし、かのカーネルサンダースがケンタッキーを設立したのは65歳の時だそうです。人生100年時代にあっては自分もまだまだ若い。その信念をもってどんどん新しいことにもチャレンジして行きたいと思っています。そうしてこの地域の方々の健康を守るために、もっともっと充実し信頼される医療が提供できるように里塚病院全体のレベルアップをはかっていければ良いと考えています。

患者体験

外科科長 / 目黒 誠

「我が身を抓って人の痛みを知れ」、医療従事者として、とくに外科医として貴重な患者体験をしました。というのも、左脛骨高位骨切り術(膝のO脚を治す手術) / (図は手術説明と術前後レントゲン写真)と、心臓カテーテルアブレーション手術を2020年に受けたのです。いずれも全身麻酔下での手術でした。全身麻酔を実際に受けてみると、意識が遠のいたかと思ったらすぐに手術が終わっていたという感覚で不思議な感じでした。術後はなかなか動けないので排泄(尿や便)が大きな悩みだと思えます。私の場合も尿道バルーンカテーテルが留置されていましたが、麻酔が覚めて翌日には抜去することになりました。看護師さんが気を使って大事にゆっくり抜いてくれましたが、尿道の中で引き抜かれるときにキュウツとした何とも不快な感じがして、いっそのこと一気に抜いてもらった方がいいことがわかりました。テープを剥がすときのゆっくりがいいか、一気に剥がすのがいいか、と似ています(笑)。

今回の手術、いずれも内科的には元気でしたので、食事は常食が出ました。毎日の食事の写真を撮って、家族にLINEするのが日課となりました。昨年はコロナ禍で面会が制限され、入院中、誰

にも会えませんでした。そんな人恋しくなっていたときに、Netflixで「愛の不時着」を鑑賞していました。ステイホームで大人気となっていたのを後で知りました。これを観ながら感動し涙しているところを、検温に訪れた看護師さんにばれないようにするのが大変でした。

前回(右側)も今回も脛骨高位骨切り術のとき、術後に足の痛みからベッドからほとんど動けず、寝返りを打つのも大変でしたが、お尻に負担がかかったのか、肛門痛に襲われました。整形外科の入院で主治医が専門外であったのと、看護師さんに言うのが恥ずかしかったので、言い出せずにいながら、肛門痛のために術後鎮痛剤の坐薬が使えなくなりました。自分で坐薬を夜間に使用するのが日課となっていました。持参していた内服の鎮痛剤で代用していましたが、朝に看護師さんに何本使ったかを報告するとき、1本も使ってないと答えると、足の痛みが無くなってきてよかったですねと言われ困惑していました(笑)。患者さんはこのように真実を伝えていないことがあるということも勉強になりました。この経験から患者さんの気持ちに寄り添える外科医になりたいと思いました。



北海道 新・旧 郷土料理

甘さが魅力のネイティブ料理 「甘納豆の赤飯」

■料理学校の創設者が考案した お手軽赤飯

新型コロナウイルスで明け、この感染症への備えで暮れた2020年。3密を避けるため、季節の行事や数々のイベントなどは、ことごとく中止や延期を余儀なくされました。

そして気がつけばまた、春が巡ってきています。暖かな風が吹くなか、入学式・入社式を皮切りに、歓送迎会に子供の日など、季節の祝いごとが目白押し。コロナ禍を心配しつつ楽しい時間を思い浮かべる時、多くの北海道民がきっと、切望する料理があります。それは、赤飯。赤飯など、全国にあります。本州の人たちが初めて目にするときと驚き、味わってまたびっくりする甘納豆入りの赤飯です。地元では、なんの不思議もないこの赤飯が生まれたのは終戦を迎えた1945年ごろのことでした。

これは、北海道新聞社から2019年に出版された『懐かしいけど新しい 南部あき子のアイデア料理』に掲載されている、「甘納豆入り赤飯のレシピ」(一部)です。そしてこれが、実は道央地域でポピュラーな甘い赤飯の最初のレシピです。南部あきこ(明子)さんは、光塩学園調理製菓専門学校(学校法人光塩学園・札幌)の創設者であり、この南部さんこそが、「甘い赤飯」の考案者。赤飯をはじめ、75品におよぶ料理を、二人の娘さんが同書にまとめました。

■甘さとごま塩のしょっぱさが ベストマッチ

祝いごとには欠かせない赤飯ですが、前日から小豆をうるかす必要があるなど、準備に手間のかかる料理でもあります。そこで、ご自身も忙しく働く女性だった南部さんが、調理済みの甘納豆に着目したのだそうです。

戦後間もない時期から、高度経済成長が始まる時代にかけて、南部さんが紹介した甘納豆の赤飯は、急速に広まっていきます。これは想像ですが、今のように甘くておいしいお菓子が少なかった時代、その甘さが逆に受け入れられたということもありそうです。

甘くてほっこりした豆と、ごま塩のしょっぱさが絶妙にマッチする北海道の赤飯。飯の色は、食紅で邪気を払うといわれる赤色に、そして



もっと鮮やかな紅しょうが。`食べたくなった!、という人は、もう間違いなく生粋のどさんこ。かたわらにザンギなどあれば、言うことはありません。

一方、道外の人には、たとえ北海道で暮らしていても、なじめないという声も聞きます。そんな話を耳にすると、ちょっといじわるに`してやったり、とさえ思う、北海道ネイティブの味覚です。

*農林水産省Webサイト、光塩女子短期大学Webサイトなどを参照



脳の活性化に!



ナンプレのルール

- ① どのタテ1列にも1~9の数字が1個ずつ入ります。
- ② どのヨコ1列にも1~9の数字が1個ずつ入ります。
- ③ 区切られた3×3のどのブロックにも1~9の数字が1個ずつ入ります。

	9		2	3	6			5
	5	6			7	3	9	
8	2	3	4	5	9		7	
2	6	1		4	3			8
	7	9	6	8		1	3	4
3	8		5			2	6	7
		8	1	2	5		4	
		2	3					9
7	1	5	9		4		2	3

★ 間違いさがし ★

左右のイラストに違いが5つあります。全て見つけてみましょう。



*ナンプレ・間違いさがしの答えは裏表紙に掲載しています。

臨床工学技士とは？

臨床工学技士 / 長谷川 清純

1 医療機器のスペシャリスト

臨床工学技士(以下ME)は、CEと呼ぶ場合もあります。

医師の指示のもとで人工呼吸器や人工心肺装置、血液浄化装置、高気圧酸素治療装置などの「生命維持管理装置」を操作したり、院内にある医療機器が安全に正しく使用できるように保守点検を行っており、安全性確保と有効性維持に貢献する「医療機器の専門医療職」です。

2 MEの代表的な業務は次のとおりです。

2-1.呼吸治療業務

肺の機能が働かなくなり、呼吸が十分にできなくなった患者さんには呼吸を代行するための人工呼吸器という装置が装着されます。MEは人工呼吸器が稼働している場所へ行き(ラウンド)、装置の安全使用、異常の有無などを確認します(使用中点検)。また人工呼吸器の点検・管理も行っています(保守点検)。



2-2.人工心肺業務

2-3.血液浄化業務

2-4.高気圧酸素治療業務

2-5.集中治療室(ICU、SCU、NICU等)

2-6.心血管カテーテル業務

2-7.手術室業務

手術は医療機器なしでは進めることはできません。手術室の医療機器を安全に正しく使用できるよう保守点検するのもMEの業務の一つです。麻酔器などの始業点検の他に、使用される医療機器の操作や管理、機器のトラブルにも対応しています。

2-8.医療機器保守管理業務

院内で使用される医療機器を安全に使用でき、性能が維持できるように保守管理を行うもので、MEの

大切な業務の一つです。現在、多くの病院では機器管理システムを導入し、必要に応じて一括管理し、効率的で適切な運用ができるようにしています。情報収集、機器歴、様々な形式での点検、調整修理、更新検討、選定、受入れ、廃棄などのライフサイクルを行っています。

2-9.その他の業務

ペースメーカー外来や医療ガス安全管理業務等も行っていきます。医療機器の高度化にともない、MEのフィールドは広がってきています。



3 当院での業務

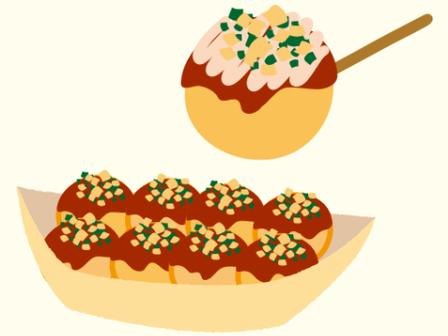
当院の業務を紹介します。平成24年6月に医療機器管理の専門職として1名のMEが採用された比較的新しい職域です。看護・手術部門を中心とした医療機器保守管理を主体業務にしています。医療機器の履歴管理(放射線科、リハビリ科の一部含む)、ライフサイクルに関わる保守管理およびその履歴管理等に携わっており、本稿「2-1、2-7、2-8」に近づいていけるように業務を行っています。

保守管理は中央分散型で行っており、医療機器の一元化も目標としてきました。現状での課題を考慮しつつ、亀のようにゆっくりですが、一步一步前進していると確信しています。

将来は、中央分散管理と手術室業務への関与を深めることを目標の一つにしています。さらに、次世代の目標として分散管理を含めた集中管理業務を立ち上げ運用した経験を生かし、その業務を主体とした効率的で適切な運用と手術室への関与の拡充を考えています。

My history

リハビリテーション科 理学療法士 / 高萩 和史



皆さんこんにちは。初めましての方もいらっしゃるかと思いますので、まずは私の自己紹介から始めたいと思います。

私は大阪(の中の田舎町)出身で、浪花の関西人です!縁あって2000年に北海道の札幌に上陸しました。環境も全く違う見知らぬ土地で、更に頼れる身内も知り合いもおらず…我ながら、思えば遠くに来たもんだ~です。

幸いなことに大学で素晴らしい恩師に出会い、同期の友人にも恵まれ、一人で生活するなかで多くの人に助けられ、道民の温かさに心打たれて、卒業するころには北海道で生きていこう!骨を埋めよう!と決意するに至りました。

北海道で生活し、道産食材を取り込みながら、雪に囲まれた厳しい環境に何とか適応しつつ現在の私形成されました。北海道の食べ物めっちゃ美味しいやん!さすが北海道やな~って、私の想像を遥かに超えた素材の質の高さに感心しました♪でも!でもでも!ご存じかと思いますが、大阪の食べ物もそれに負けじとめっちゃ美味しいです♪

代表的なのは、所謂“粉もん”のたこ焼き・お好み焼きです。それ以外でも、串カツ・ホルモン焼肉・おうどん・ぶたまんなどなど、挙げたらきりがなくらい。天下の台所と言われたくらい、安くて美味しい食べ物が多い大阪の誇れる部分です。

そんな安くて美味しい食べ物で育った私のDNAには、上記の食べ物を取り込みたい欲求が刻み込まれているようで、大阪に帰省した時には「あぁ、あの店の〇〇が食べたい~!」と身体が欲するようです。その美味しさと、昔に食べていた懐かしさが相まって気持ちもお腹も満たされます。それに加えて、地元ではナチュラルな大阪弁を聞けるので、それもホッとする材料ですね(笑)。

これからは北海道での生活の方が長くなり、道産食材により私の身体は構築されていきますが、きっと私のDNAに刻み込まれた“浪花の味”を欲する欲求は、永遠になくならないなと実感しています。大阪と北海道の食べ物で構成された私は、正にハイブリッドな存在と言っても過言ではないかと思う今日この頃です。

