



GEKKAN ORIMOTO

月刊 織本

8

2012年8月1日 Vol.216

発行 医療法人財団 織本病院

印刷 〒204-0002

東京都清瀬市旭が丘 1-261

TEL 042-491-2121

URL <http://www.orimoto.or.jp/>

発行人 高木 由利



ステキな出会い

理事長・院長 高木 由利



7月中旬から突然猛暑が訪れ、年中元気な私も汗をふきふき院内を駆けずり回っています。ちょっと重くなった足を止め、病院の正面玄関のイングリッシュガーデンに目を向けると、愛らしい草花がそよそよ風になびいて楽しそうにしているではありませんか。すると不思議なもので急に元気が出てきて、私も草花のようにそよそよと院内を走り回れるようになるのです。

* * *

7月24日、全国腎臓病協議会の宮本会長、東京腎臓病協議会の木下会長、多摩ブロック長の山口理事、織本病院腎友会の石田会長が肩を並べ、織本病院の腎不全食をご笑味頂く機会に恵まれました。そして更に、有限会社エコ・ライス新潟の豊永マネージャー、株式会社ホクシヨクの堀部長、新潟県醤油協業組合の佐田常務理事、東京家政大学学生の高橋さんと総勢8名のお客様をお招きしました。

当院4階のオリモトホールはちょっとステキなスカイレストランに変身したのです。この日のメニューは、蛋白調整ご飯、腎!和風ハンバーグ、人参グラッセ、冬瓜のコンソメ煮、アスパラの辛子マヨネーズがけ、オレンジ、腎バナナケーキ。栄養科の井上マネージャーの美味しいアイデア料理と私の低たんぱく・減

塩のキャベツロールでした。

これだけですと8名のお客様が当院の腎不全食を召し上がって下さったことで話は終わってしまうのですが、この様な素晴らしい顔ぶれが揃ったご訪問は織本病院60年で初めてのことであり、私にとっては夢のような歴史的瞬間だったのです。

全国腎臓病協議会(以下全腎協)、東京腎臓病協議会(以下東腎協)とは、日本の人工血液透析を受けている患者さん達の団体です。全腎協の歴史は深く1971年(昭和46年)に設立されました。当時日本の透析医療は社会から全く理解されず透析1回の費用は大変高価であったため、家族に透析者が1人で



も出ると家はその多額の医療費を支払い、ついに破産して一家心中すると言われていたと聞いています。そこで当時の透析者達が立ち上がり社会運動を起こし、国に働きかけ更生医療が認められ、現在では透析患者さんの自己負担はほとんどありません。その献身的な働きをされた透析者の方々はもう既に亡くなっていますが、その意志を受け継いだ方々が現在の全腎協の方々なのです。そして東腎協はその枝として発足し、日本各地に（例えば埼玉県は埼腎友といいます）地域団体があるのです。

このステキなお客様がいらしたきっかけは、当院の鈴木秀明看護部長の災害ボランティアのネットワークによるものです。新潟、阪神、東北の震災で透析を受けている方々が大きな被害を受けていることはニュースなどで聞いていました。また高血圧や心臓病など、常に医療を必要とする患者さん達が薬の調達に苦勞していらしたことも知っていましたが、もっと深刻な問題は毎日の食事だったのです。災害時は保存食が中心となりますが、保存食には過剰な食塩が含まれているため全身状態を悪化させた方が非常に多かったということでした。そして会長さん達はご自分の透析のない日を選んで被災地を積極的に訪問されたのです。この数々の災害を経験し各地で様々な形で食材を見直すグループが発足しました。力強いことです。今回当院を訪問して下さった方々は、この食事に対する深い思いを共通点としていたため、当院のおいしい腎不全食に対する興味は計り知れないものがあったように感じられました。

私のお客様とお会いして再確認したことが2つあります。(1) リーダーは常にボランティア精神が必要であること。つまり、自分だけでなく自分を取り巻く多くの方々、そして助けを必要とする方々のために今自分は何をすべきかを常に考え、そして行動すること。(2) 人間は口に入る全ての食物によって生かされていること。従って口に入る食材、味付け等、細かく考え、どの様な食事が自分にとって必要であるかをまず知ることだと思いました。そのために私は今手がけている食事療法を更に深めていき、社会に広めていく働きが自分にはあると考えたのです。

このステキな出会いから私はリーダーとして、医師として、人間として更にレベルアップさせるたくさんのヒントを頂きました。

暑い中当院までお越し頂いた皆様、そしてこの出会いを設定したり準備してくれた職員1人1人に心から感謝しております。



ブランドと仕事 ⑩

専務理事・事務部長 箕輪比呂志



当院1階の改装が終盤に差し掛かってきましたので、是非この機会に当院の改装に対するコンセプト（基本概念や理念）を交えて、詳しく紹介をしたいと思います。

数年前に改装を済ませた病棟での入院を経験された多くの患者様から、投書箱などを通じて「当院の入院環境や美味しい食事が、病気が快方に向かうための助

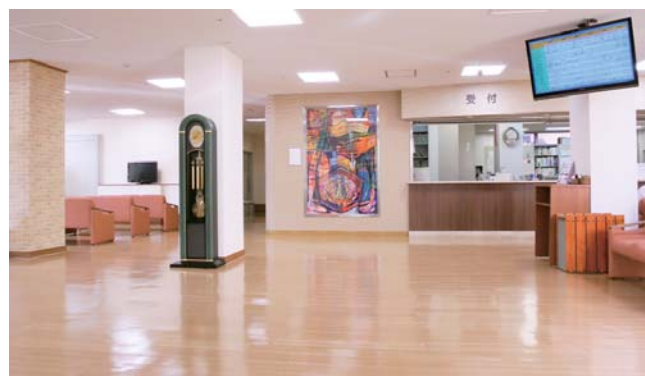
けになりました」とのお言葉を頂いてきました。このことから、病気からの快復には医師やスタッフの力だけでは無く、治療を受ける空間の環境作りが重要だと考えてきました。以前から、高木理事長からも「患者様が最も多く利用される1階診察室と待合エリアの老朽化が当院の課題」との言葉がありました。そこで、この課題を解決するために

2010年末頃より、通常通りの診療体制を維持しながら如何にして改装を行っていくか、当院の施設管理課、工事請負業者が中心となり綿密に手順を練り始めましたが、東日本大震災の発生によって延期となりました。その後、2012年に改装環境が整ったと判断し、1月下旬から手術室の改装を行い、ゴールデンウィークの頃からは、当院でメディカルセンターと称している1階診察室の改装、待合エリアなどの中心部の改装を行ってきました。着工から半年余り、患者様、工事関係者、職員の協力のもとで当院のコンセプト通りに完成することができたと考えています。

この度の改装のコンセプトを紹介する前に、既に数年前に改装を終えた2階、3階の病室について触れておきます。白木の床が特徴的で明るく広々としています。そして、3階の回廊でひととき目立つのが13星座のルームランプです。これらは、ホスピタルアートを手掛ける馬場敬一さんの作品で電球を覆うガラス部分に専用の特殊インクで絵を描き、色をつけてオープンで焼いています。病棟の2階は「自然」、3階は「宇宙」をテーマとしています。ランプの他にも植物をモチーフにガラスエッチング作品を施した相談室や丸い雰囲気の内装など心地よさを意識した空間を作り出しました。彼がホスピタルアートを始めたのは、事故で入院生活を経験したことがきっかけで、「病室や空間に自分の家で過ごすような心地よさと愛着、温かみを感じてほしかった」と語っていました。1階エリアの改装は、病棟エリアの改装のコンセプトをしっかりと引き継ぎたいと考えました。以前と大きく異なる点は、椅子などの家具と配置、照明、壁紙、床剤、絵画などの材質選びから、全てのインテリアを病院スタッフで決めたことです。改装前と比べて面積は変わらないのですが、壁を取り払った分、空間に広がりが増えたことで窮屈感もなくなったかと思えます。中庭にあ

る手作りのイングリッシュガーデンが正面玄関通路からも院内待合エリアからも見やすいように、ガラス面と椅子の配置を工夫しました。庭の植物の高さに目線を合わせるために低めの椅子を設けました。また、飲食をしたりご自由にお使い頂ける場所としてカウンター席やテーブルセットを設けました。絵画は、心の中に物語を描けるような「ディズニー」、そしてパリの空の下を描いた「ヒロ・ヤマガタ」を飾りました。振り子時計は改装祝いとして頂いたお品です。

10月中旬までには、内視鏡室やリハビリテーションセンターに通じる床面や窓の改修を行って完成となります。この度の改装では、決して高価な建築材料を使わずに、患者様を癒して差し上げられるような空間創りを心がけました。現在の建物の老朽化は否めませんが、意図して「病院らしくないインテリア」に変身させることで、空間創りとしての織本病院らしいブランド力を感じて頂きたいと思えます。重ねて、診療の質としてのブランド力を高める努力を続け、10月20日の開院60周年記念式典の日を迎えたいと思えます。



当院で患者様に人気のメニューをご紹介します!!

病院 グルメ



菜園風 冷やしサラダうどん

材料 (1人前)

冷凍うどん	200g	みょうが	5g
茄子	20g	卵	25g
長いも	10g	油	2.8g
オクラ	10g		
トマト	20g	【胡麻だれ】	
めかぶ	15g	練りごま	20g
かいわれ大根	7g	穀物酢	5g
		ポン酢	20g
		砂糖	6.5g
		ラー油	0.5g
		生姜	6.5g

作り方

- ① 茄子は皮を引き、3等分に切り、20秒程揚げて油を切っておく。
- ② オクラは30秒程茹でて冷水で冷まし、小口切りにする。
- ③ みょうがは千切りにし水にさらしておく。
- ④ 長いもは皮を剥き4~5cmの棒状に切り、カイワレは水洗いして根元を切り、トマトは5mm程のスライスにする。
- ⑤ 卵はフライパンで薄焼きにし、千切りにする。(錦糸卵)
- ⑥ 胡麻だれは全ての材料をよく混ぜ合わせておく。
- ⑦ たっぷりのお湯でうどんを茹で、氷水で冷まし、よく水気を切って皿に盛る。
- ⑧ うどんの上に具材をバランス良く盛り付け、胡麻だれを添える。

栄養量 (1人前)

エネルギー	458 kcal
蛋白質	13.7 g
脂質	17.6 g
糖質	56.9 g
塩分	0.8 g
カリウム	510 mg
リン	230 mg
食物繊維	3.2 g

※ このレシピは一般食のものです。
治療食では分量・栄養量が異なります。

井上和広マネージャーからの ワンポイントアドバイス

うどんは氷水で冷やすのがポイント!! 食感が良くなります。胡麻だれの味はポン酢の量で調整して下さい。ごまの味が濃く感じたらポン酢の量を少し増やすとサッパリ仕上がります。

うどん以外に中華麺でもおいしくいただけます。また、上に乗せる具材も色々なアレンジが可能です。暑い季節にオススメの一品ですので、是非お試しください!!

腎疾患ゼミナールからのお知らせ

今年は猛暑のため、脱水症(熱中症)の方が続出しています。その様な理由から、8月の腎疾患ゼミナールはお休みとしました。水をしっかり飲んで、予防をして下さい。

— 一回の腎疾患ゼミナール —

日時: 2012年9月20日(木)
午後1:00~

会場: オリモトホール(当院4F)

参加費: 無料