

外来診療

	診療受付時間	診療開始時間
午前	8:30~11:45	8:45
午後	13:15~16:50	13:15

令和6年11月現在

		月	火	水	木	金	土
外来	午前	久保園	坂本/久保園	坂本	盛満	鳥丸	(交代制)
	午後	黒野	坂本	坂本	盛満	鳥丸	(交代制)
検査	内視鏡	鳥丸	藤田	鳥丸	奈良	久保園	鳥丸
	心エコー	坂本	—	—	坂本	—	—
健康診断		吉田	有村	原田	有村	高元	坂本
渡航前外来	午前	—	久保園	—	—	—	—
	午後	—	—	—	—	—	久保園

- 渡航前外来：旅行や留学、お仕事などで海外に渡航予定の方に、予防接種やお薬の処方・渡航前後の健康診断をおこなっています。
- 海外渡航目的だけでなく、国内での感染予防のための接種も可能です。
- 健康診断、渡航前外来は完全予約制です。
- 外来診療は予約制ではありませんが、内視鏡検査、心臓・腹部超音波検査（エコー）をご希望の際は、事前にご予約をお願いします。

病棟案内

地域包括ケア病棟 5階／22床 4階／18床	医療療養病棟 3階／18床	介護医療院 (介護保険施設) 3階／12床
------------------------------	------------------	-----------------------------

● 入院・入所相談は、地域医療連携室までご連絡ください。

訪問診療・訪問リハビリテーション

訪問診療 担当医師/黒野・盛満・久保園

- 訪問診療は事前に申込・契約が必要です。
- 診療日は契約後に決定します。

訪問リハビリテーション

- 介護保険での利用となります。
- 訪問リハビリ利用にあたっては、主治医やケアマネジャーへの情報確認後に、利用調整いたします。

無料又は低額「診療・介護医療院利用」事業のご案内

- 社会福祉法の規定に基づき行う診療費や入所費の免除または減額を行う事業です。
- 経済的理由により必要な医療を受けることができない方のお悩みの方はご相談ください。
- なお、無料又は低額での診療等を受ける場合は、病院長（施設長）の承認が必要となります。
- 必要書類など、申請手続きについては、地域医療連携室までお問合せください。

アクセス 交通のご案内

【公共交通機関をご利用の場合】

- 市電
 - 新屋敷電停から徒歩6分
 - 天文館電停から徒歩9分
- 鹿児島交通路線バス（12・16番線）
 - 松原小学校前 鹿児島交通バス停から徒歩1分
 - がんがら橋バス停から徒歩1分
- タクシー
 - 鹿児島中央駅・天文館から車で5分

【身障者用駐車場のご案内】

- 病院正面玄関横 2台
- 病院横（消防署側）2台



ハーモニー

Vol.4
2025年
3月発行

2025年3月発行/社会福祉法人 恩賜財団 済生会鹿児島病院



鹿児島県立 吉野公園 (Photo/mizo)



題字「ハーモニー」への想い

「調和=ハーモニー」医療と介護の両輪により皆様の暮らしをサポートいたします。

済生会鹿児島病院は医療機関に併設型の「済生会かごしま介護医療院」を令和4年11月に開設しました。介護医療院開設により「医療から介護への切れ目ないサービス」を提供する体制が整いました。「住み慣れた地域での暮らしを医療・介護でサポートする役割を担い続けることで地域に貢献していきたい」とこのような願いをこめ、「医療と介護の調和」を当院はめざしています。

災害と備え



循環器内科 坂本 和孝

南海トラフ地震が起った場合、鹿児島市にも、3mの津波が予想されている。済生会鹿児島病院の土地の海拔は2mで、1階部分の被害の可能性がある。

災害・地震は突然やってくる。1993年(平成5年)8月6日、8・6水害の日、夕方4時頃、自分は国道10号線電ケ水付近を霧島の病院へ向けて通行していた。幸運なことに土砂崩れに巻き込まれなかったが、診療後、一人で足止めとなった。1995年(平成7年)1月17日 阪神淡路大震災は、起床時にテレビで知り、大学出勤後、医局で、地震で破壊された神戸の街が消火活動も見えない状況で燃えていくのに驚かされた。2011年(平成23年)3月11日、東日本大震災発生の日、川辺の病院で外来中に知り、夕方テレビで津波が東北の街を駆け上がる姿に恐怖を感じ、鹿児島でも国道226号線が通行止めになり驚いた。

台風はある程度予想がたえられるが、度々被害を受ける。2024年(令和6年)8月29日 台風10号が川内市に上陸、鹿児島市も暴風雨が襲い、自宅はカーポートの屋根が飛び、予想外な

ことに、自宅周辺は翌日の昼過ぎまで、1日半も停電が続いた。以前から、巨大地震を心配し、キャンプ用品を主に、防災用品を準備していた。8・6水害、阪神大震災以後、3日分程度の、水、食料、簡易トイレ、明かり、電池などの準備を行っていたが、東日本大震災の後、さらに10日分程度必要かと心配している。幸い、今まで自宅周囲には大きな被害がなく、準備したのも使わなかった。水、保存食を時々ローリング消費し、交換していた。家人からは、防災オタク(あまり役に立たない)と呼ばれているが、昨年の台風10号が来た時の停電時、準備していた、ランタン、トイレ用の小ランタンが初めて大変役に立った。

8・6水害の際、市内の被害は大きかったが、病院は、浸水せず、近隣の方の避難場所となり、被害を受けた病院から多数の患者さんを受け入れ、廊下まであふれる状態だった。断水が続く、一度自衛隊の給水を受けたが、結局透析医療の維持ができず、被害のない病院への一時透析依頼となった。患者さんの食事の確保にも大変苦労した。それ以降、病院も地震・台風を含む災害の対策を各部署で考え準備している。

地震・災害は防ぐことは難しくても、準備対策し減災することではできると思う。日ごろから、予想、準備、訓練し対策しておきたい。



ホームページ

嚥下についてのお話

健康寿命という言葉をご存じですか。ただ単に生命を維持しているのではなく、自分の力で生活している生存期間のことです。

高齢者の低栄養や口腔機能の低下が全身の虚弱や筋肉の減少および機能低下を引き起こすことで、健康寿命に影響を与えることがわかっています。健康に歳を重ねるためには、摂食（嚥む）嚥下（飲み込む）機能の低下を予防することと運動が重要です。

反復唾嚥下セルフチェック

皆さんの飲み込む力、どれくらいでしょうか。30秒間で何回唾液が飲めますか？
3回未満だと嚥下障害の可能性があるとされています。



摂食嚥下の5期	はたらき
① 先期	目の前の物が食べ物であることを認識し、口に運ぶ
② 準備期	食べ物を口に入れ、かみ砕き、かたまりにする
③ 口腔期	舌を使い食べ物のかたまりを喉の奥に運ぶ
④ 咽頭期	食べ物を咽頭から食道に送り込む
⑤ 食道期	食べ物を食道から胃へと運ぶ

飲み込む機能について

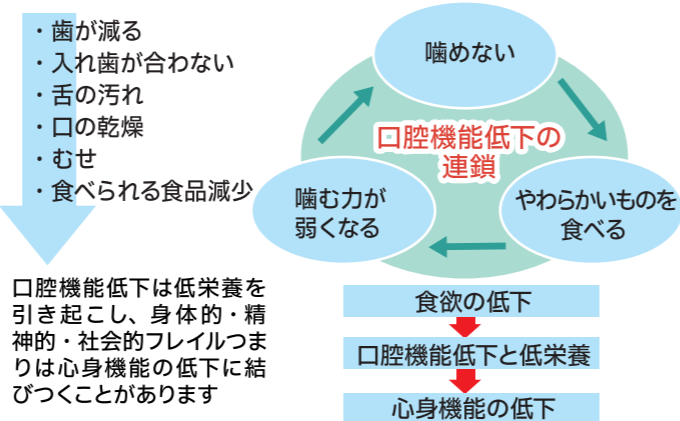
摂食嚥下の仕組み

食べ物を認知し口に運び、かみ砕き飲み込みやすい形に変え、喉、食道、胃へ運ぶまでの過程を表しています。

- 飲み込みに働く筋肉は、舌骨、下顎、肩甲骨のような動く骨についており、その骨の位置関係で飲み込みやすさが変わります。
- 首の筋肉の緊張は飲み込みやすさに影響を与えます。

オーラルフレイル

- ・歯が減る
- ・入れ歯が合わない
- ・舌の汚れ
- ・口の乾燥
- ・むせ
- ・食べられる食品減少



口腔機能低下は低栄養を引き起こし、身体的・精神的・社会的フレイルつまりは心身機能の低下に結びつくことがあります

出典・東京都健康長寿医療センター 平野浩彦（一部改変）

クイズ どちらが飲み込みやすい？

Q.ゼリーと寒天



A.ゼリー
寒天はバラバラになりまとまりにくい

Q.パンとお粥



A.お粥
パンは窒息リスクあり少しずつ試みましょう

Q.卵豆腐と高野豆腐



A.卵豆腐
高野豆腐は嚥むと水分が漏れて誤嚥につながりやすいです（みかんなども同様です）

摂食嚥下委員会

3階フロアーだより～療養病棟・介護医療院～



最後に鈴木副院長さんの座右の銘があれば教えてください。
A.笑ってください（笑）。（誰もみていなくても）お天道様がみえています。

Q.ケアマネジャーのやりがいとはどんなことでしょうか？
A.当施設の入所者12名の平均年齢は90歳を超えています。加齢や疾患に伴い、ご自身の意思（望む暮らし）を行ってごます。

Q.今後、さらに進化されていくと思いますが、どのようなケアマネジャー像を目指していますか？
A.今までのような困難を乗り越えて生きてきたというところだけでも、入所者の方を尊敬しています。入所者お一人一人にはこれまで培ってきた歴史や価値観があります。それを受け入れながら皆で生活のお手伝いをする。尊厳の保持という視点だけはいつまでたっても忘れてはいけないと思っています。

現在、当院の介護医療院では2名のケアマネジャー（介護支援専門員）が活躍しています。今回は、そのうちの一人である鈴木雄二看護副院長にケアマネジャーの仕事について、お話を伺いました。



Q.鈴木副院長は、介護医療院立ち上げ当初から活躍されていますが、ケアマネジャーを取得されたのはいつ頃ですか？
また、資格取得の動機について教えてください。

A.資格の取得は平成26年です。患者さんの面会に来られるご家族との会話の中で、在宅介護や介護保険について質問されることが度々ありました。「情報をお伝えすることで、会話も弾むきっかけになるのでは」と思ったことが取得の動機です。

栄養科管理栄養士に聞きました！

みんな大好き！ こだわりカレー

当院では、四季それぞれ4週分の献立を立て、季節ごとにサイクルメニューを提供しています。その中で、人気のあるメニューが「カレー」です。

当院のカレーは、鶏ガラでスープをとり、ルーも小麦粉から手作りしています。生姜やにんにくを加え、カレー粉で仕上げられています。こだわりのカレーを作ってくださいている調理スタッフの方々に、自宅でカレーを作る際の、ひと工夫を教えてくださいましたので、ご紹介します。

スタッフの意見で一番多かった一工夫は、「インスタントコーヒー」でした。カレーのコクが出るそうです。皆さんは、どのようなアレンジやひと工夫をされていますか？ 様々なアレンジ・工夫を試し、お気に入りの探してみるのも楽しそうですね。



お肉が固い！
そんな時は・・・
調理法でひと工夫
使う肉を茹でてから火を通した野菜と合流させる
★肉を焼いて調理するよりも茹でた方が、肉が軟らかくなります

何か加えてひと工夫

- インスタントコーヒー
- 味噌 ●蜂蜜 ●白砂糖
- 牛乳 ●にんにくチューブ
- キウイ ●りんご ●バナナ

※フルーツ類はすり潰して入れます

