



医療法人幸生会

琵琶湖中央リハビリテーション病院

Biwako Central Rehabilitation Hospital

日本医療機能評価機構認定病院

日本リハビリテーション医学会認定研修施設

地域とともにつなぎあい
患者とともに歩む医療

病院だより

第144号
2023/1/15

謹賀新年

平素のご厚情を深謝し

皆様のご健康とご繁栄を心よりお祈り申し上げます。

琵琶湖中央リハビリテーション病院

撮影:看護師 甲斐 孝順



新年のご挨拶

当院は創立40年を経過しました。当初は地域に暮らす市民の皆様のご健康を維持向上させようと地域救急医療を支える形で、一人でも多くの、医療を必要とする人を救おうと尽力し、一時は地域医療を支える大病院よりも救急患者を受け入れていた頃もありました。しかし、物理的・人的資源に乏しい当院は将来にわたり救急医療の道を進むのは厳しく、2000年の介護保険の施行を機に療養型・介護型医療機関への道筋を選択し、しばらくの間は慢性期の医療を提供する医療機関として地域の老人医療を手掛けていました。

2014年成立した「医療介護総合確保推進法」では2025年に向けた医療提供体制を見直すための制度として「地域医療構想」が動き出し、各病院は「高度急性期」「急性期」「回復期」「慢性期」のどの病床区分を将来的に選択するかが問われることとなりました。医療機関の機能分化と連携の方向が強く推進される中、当院は急性期と慢性期の中間の回復期に注目して回復期リハビリテーション病床を立ち上げることにしました。

2008年当初1病棟を回復期にし、10年の歳月を経て、徐々に、全ての病棟を回復期病棟へ転換して

まいりました。

当初はリハビリスタッフを集めるのに一苦労しましたが、現在は約140名のリハビリスタッフが集まり、滋賀県下におけるリハビリテーション医療を核とする医療提供機能病院としては最大規模となりました。今日まで多大な時間と多くの資源が必要となりましたが、ようやく全ての病棟を回復期に転換することができ、昨年にはリハビリテーションセンターの拡充と全面改修、屋上リハビリ庭園の造設、リハビリ機器の充実をさせていただき、急性期病院の受け皿となりさらに発展していくための基礎固めができたと考えています。

医療は人々の健康のために存在するものであることから、しっかりとその原点を見つめていくことが正しいと思っています。地域の皆様及び職員の健康を守ることを第一に考え、実践することを新たに決意し、早くコロナ感染が終息することを願い、新年のご挨拶といたします。

琵琶湖中央リハビリテーション病院
理事長 坂口 昇

●凛とした姿勢で指先にまで意識を集中して●

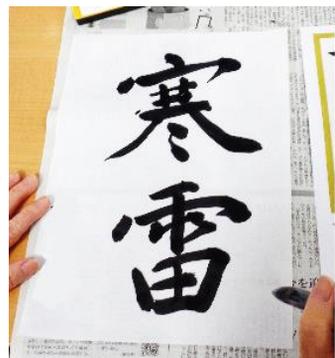
冬も深まる12月。3B病棟では少し気の早い書初めならぬ書道会が行われました。感染症対策をしながらの書道会。そんな中でも患者さんからは「書道会はいつするの？」と期待の声が担当スタッフに寄せられていたそうです。

筆を持つと、自然と背筋が伸び指先にまで意識を集中させて心が整うのを待ちます。白い半紙に美しい文字が乗ることをイメージして、最初のひと筆をおろします。そうやって精神と身体の統一を図り描かれた文字は、何とも言い難い神聖さを宿します。

普段、朗らかに笑顔を見せてくださる患者さんの真剣な眼差しの先に筆がしなやかに走り、見事な書道作品が拝見できました。

向かいでこれまた達筆な筆さばきのCさん。春の訪れを待ち焦がれているように柔らかな文字がスラスラと半紙の上を走ります。周囲のスタッフから賞賛の音が上がると恥ずかしそうに少しうつむきながら何枚もの書道に挑戦してくださいました。

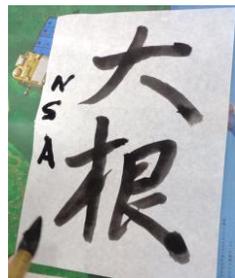
背筋を伸ばし、心を正し、2023年も清々しい気持ちで臨もうとその場にいた皆が思ったひと時でした。



Bさんは幼少時代に書道をされており、すらすらと躊躇ない筆運びで見事な作品を書いてくださいました。そんなBさんの今年の抱負は『しっかり歩けるようになること』とのことです。ためらいのない凛とした文字からはBさんの強い思いがうかがえます。

★ちょっと裏話★

風情ある数々のお手本の言葉の中から、何故か「大根」をチョイスして力強く披露して下さった看護師A(Ns,A)さん。達筆で見事な「大根」ですね。2023年の抱負は『笑顔』ですと、まさに弾ける笑顔で語ってくださいました。



管理栄養士さんのおなかにやさしいレシピ
豚汁(ヨーグルト入り)

栄養科 管理栄養士 谷 知衣

【材料(二人分)】

- ・豚肉…………… 60g
- ・きつま芋…………… 40g
※じゃが芋、里芋なんでもOK
- ・玉ねぎ…………… 20g
- ・こんにやく…………… 20g
- ・ゴボウ…………… 20g
- ・人参…………… 20g
- ・味噌…………… 20g
- ・かつおだし…………… 300ml
- ・ヨーグルト…………… 20g
- ・青ねぎ…………… お好みで



- 〈一人分の栄養価〉
- ・エネルギー 123kcal
 - ・たんぱく質 9.0g
 - ・食物繊維 2.0g
 - ・塩分 1.6 g

【作り方】

- ①野菜とこんにやくを食べやすい大きさに切る。
- ②だしを入れた鍋で野菜に火が通るまで煮て、豚肉を入れる。
- ③豚肉に火が通ったら味噌を溶き入れて盛り付ける。
- ④ヨーグルトを入れてダマにならないように溶かす。
※青ねぎを入れると色味が良くなります。



ヨーグルトと味噌の発酵食品同士は相性抜群。少し酸味が加わりあっさりいただけます。豚肉や野菜がたっぷりなのでたんぱく質、食物繊維もしっかり摂れます。

出前 講座

お茶の間教室「はつらつサロン」

●シャルマンコーポゼぜ いきいきサロンの皆さんと●



湖岸並木の色づいた紅葉が風に舞い、冬支度を始めた11月24日、今回は当院のご近所、湖畔に建つマンション「シャルマンコーポゼぜ」さんに、お邪魔しました。集会所の大きな窓からは湖を一望でき、並木越しに四季折々の景観が楽しめ心癒されます。

ここでは朗らかで温かいお人柄の世話人さん達が色々とお話され、住民対象に月に2回の体操教室「いきいきサロン」が行われています。

普段はDVDの体操の他に、当院から社会福祉士出向の医療福祉講座をご依頼いただいております。介護保険などのお話しや相談などを通して、住民の皆さんにはいつも温かく優しいお言葉をいただいております。



今回は、普段の生活で話す機会の少ない理学療法士・作業療法士のリハビリ体操講座に皆さん少し緊張気味のご様子。膝・肩・腰の運動をリハビリの見地から説明・実践をされると、皆さん顔つきながら注意深く運動されていました。一通りの運動が終わるころには皆さんお疲れのはずなのに、その後、いつものDVD体操をされる姿を拝見し、本当に「いきいき（した方々の）サロン」だな…と思いました。有難いことに、また一つかけがえのない出会いができました。

2023年も出前講座 お茶の間教室「はつらつサロン」を通して、たくさんの方に、お出会いできることがとても楽しみです。

健康福祉事業課 課長 上嶋美由紀

【病院理念】

慈(めぐみ)の源“マザーレイク”のように、私たちは地域の皆さまの心と体のよりどころとなるよう努めます。

【基本方針】

1. すべての職種が協働し、生活を支えるリハビリテーションの実践に最善をつくします。
2. 患者の意思を尊重し、科学的根拠と倫理観に基づき、安全と安心の医療を提供します。
3. 医療・介護・福祉連携を推進し、地域包括ケアシステムの推進に貢献します。
4. すべての職種のたゆまぬ研鑽により、質の高いチーム医療をめざします。
5. 人材の育成に努めるとともに、職員が働きがいと充実感の持てる職場づくりをめざします。

●第17回 滋賀県作業療法学会発表●

左上腕骨近位端骨折後に関節可動域制限が残存しながらも 代償動作により洗髪動作の獲得に至った一例
作業療法士 和田 裕大

●第7回 滋賀県多職種連携学会研究会発表●

- ・新型コロナウイルス感染症の院内クラスター発生時のリハビリ職員としての取り組みと課題
理学療法士 浅利 和紀
- ・クラスター禍での回復期リハビリテーションの機能維持
看護師 赤尾 順子
- ・大津医療圏域における当院の中間的役割の紹介
理学療法士 八里 亮太

♪あしあと♪

毎年、年初めには、志高く今年の目標を掲げて誠実に守ろう…と強く願うのですが、日常に追われ梅の咲くころには「今年の目標は…あれ？なんだっけ？」と頼りないことになってしまいます。何はともあれ、今日も笑顔で過ごし、人とのご縁に感謝して、ご飯が美味しく、よく眠れたら万々歳なのかな…と思っています。今年もよろしくお祈りします。(健康福祉事業課)