

Brief Letter

ブリーフレター

2023 February

73

人と地域と医療を繋ぐ秋本病院の情報誌

特集

病院薬剤師のお仕事



千一夜医話 秋本病院理事長・院長
秋本 亮一

●給食室より/
「挽き肉のクリームシチュー」
「チョコレートプリン」



[救急告示病院] [日本医療機能評価機構認定病院]

消化器内視鏡センター/健診センター/緩和ケアセンター

日本医療機能評価機構
認定第GA82-4号

SHOP
散策

氷菓子屋 KOMARU



ミシュランシェフが監修する こだわりソフト&アイス

2022年10月に遡ること1年ほど、福岡三越の地下2階に出店されていました。本店は北九州市にあり、ミシュラン一つ星の和食料理店「御料理 まつ山」の松山相三さんプロデュースのアイスクリーム専門店です。病院前の横断歩道を渡り、斜め左の路地を入り、最初の交差点を右に曲がってすぐの左手です。病院からは徒歩2分くらいです。

何といってもソフトクリームが人気ですが、「黒崎ソフトクリーム」(400円)というプレーンなソフトクリームと、チョコレートでカバーされた「黒崎チョコソフト」(500円)があります。熊本のジャージー牛乳をベースに北海道の生クリームがふんだんに使われたとても濃厚なソフトクリームです。驚くことにチョコソフトを作るとき、チョコの入った容器にソフトクリームを逆さにしてディップされるのですが、ソフトクリームが落ちません。

コーヒーゼリーの上にソフトクリームが乗った「コーヒーゼリーソフト」もコーヒーの味とよくマッチして美味しいです。そのほかにも季節もののソフトクリームもあり、楽しいです。

アイスクリームやアイス中最も種類豊富で、これらは地方発送も可能です。無添加の濃厚アイスクリームは、「ほうじ茶」は京都一保堂、「抹茶」は京都の老舗・丸久小山園など、素材にとてもこだわっています。

昔からソフトクリームに目がない私はとてもうれしく、また友人からは職場のすぐ近くにこんなに素敵なお店ができたことを羨ましがられています。



- ①「黒崎ソフト」の看板が目印です
- ②熊本県産のジャージー牛乳と、北海道産の生クリームをふんだんに使用した看板商品「黒崎ソフトクリーム」や期間限定ソフトなど心躍るラインナップ
- ③逆さにしても、ソフトクリームが落ちないから不思議!
- ④チョコレート、ピスタチオなど人気の味をはじめ、佐賀県嬉野産アールグレイを使用した「うれしの和紅茶」などKOMARUならではのアイスも

店舗
情報

氷菓子屋 KOMARU 薬院店

住 所：福岡市中央区薬院2-4-27
ラフィーヌ薬院II102
電 話：080-7307-4570
営業時間：11:00～19:00
定 休 日：不定休



編集後記



ワールドカップで日本代表が大活躍しました。

約40年前、当時大流行した漫画の影響で、小学生だった私の周りにもサッカーを始める友達がかなりいました。当時はプロリーグもなく、ワールドカップ本戦出場さえ夢物語という時代でした。

Jリーグの発足は31年前。代表の平均年齢が28歳ですから、ほとんどの選手が幼少時からプロのサッカーを見ています。トラップの繊細さ、ゴールまでの確実なイメージと決定力は、ボールを友達として育った新世代ならでは、でしょう。

暗いニュースの多かった年の最後の、勇気をもらえる明るい知らせでした。(大庭 由宇吾)

秋本病院 ブリーフレター No.73 2023年2月発行 発行者/秋本亮一 発行所/医療法人 AGIH 秋本病院 デザイン/有限会社 広告農場 編集/矢野 美恵子
Copyright 2023 Akimoto Hospital All rights reserved.

医療法人 AGIH 秋本病院 福岡市中央区警固1-8-3
TEL:092-771-6361

●診療科目：外科（消化器外科）・内科・胃腸科・肛門科・整形外科・脳神経外科・麻酔科

●外来診療受付：平日8:30～12:30/14:00～17:00 土曜8:30～12:00 ●休診日：日・祝

<http://www.akimoto-hospital.jp/>

秋本病院
の理念

1. 専門医療を通じ、地域社会に貢献します。
2. 皆さまのご満足と安心のために、医療に関する十分な情報を提供します。
3. 質の高い心のこもった医療を続けるために、常に研鑽努力します。

病院薬剤師のお仕事

「病院薬剤師」とは、病院で働く薬剤師のことです。その業務は、調剤だけでなく注射調剤など多岐にわたります。今回は、診療を支える「病院薬剤師」の業務内容を紹介します。



1日のスケジュール

午前

- 薬局内の環境チェックと機器の動作確認
- 時間外処方(入院)の調剤、時間外処方(外来)の薬の補充
- 臨時・定期処方薬の調剤
- 入院時持参薬の鑑別、退院時処方の調剤
- カルテからの情報収集
- 他部署からの問い合わせ対応
- 医薬品在庫確認・発注作業
- 抗がん剤調製(該当日)
- コロナワイルスワクチン調製(週2~3日)



時間外配置薬(内服薬39種類、外用薬16種類)

午後

- 臨時・定期処方薬の調剤
- 入院時持参薬の確認、退院時処方の調剤
- 他部署からの問い合わせ対応
- 翌日分の注射調剤・払出
- 服薬指導(抗がん剤、医療用麻薬使用の対象患者さま)
- 委員会の資料作成・データ集計
- カンファレンス、委員会



コロナワイルスワクチンの調製。2021年5月~2022年12月までに5449人分調製しました

【毎週】

- ・外来緩和ケアカンファレンス 火曜日 11:45~
- ・病床管理委員会 火曜日 13:00~
- ・合同カンファレンス 火曜日 13:30~



委員会の様子

【月1回】

- | | |
|------------|------------------|
| ・褥瘡委員会 | 月1回 第1金曜日 13:30~ |
| ・医療ガス安全委員会 | 月1回 第2月曜日 13:15~ |
| ・感染対策委員会 | 月1回 第2月曜日 13:30~ |
| ・薬事委員会 | 月1回 第2水曜日 13:30~ |
| ・医療安全管理委員会 | 月1回 第3木曜日 13:00~ |
| ・NST委員会 | 月1回 第4木曜日 13:30~ |

そのような状況下ではあります
が、進歩し続ける治療や治療薬に
対応できるよう常にアンテナをは
り、患者さまによりよい医療を受
けていただけるよう、薬剤師もチー
ム医療の一員として携わっていき
たいと思っています。

まとめ



コロナ感染症が流行しはじめて
数年経ちますが、その間に通常業
務に加えワクチン調製業務が加わ
りました。また、医薬品の管理も
薬剤師の仕事の一つですが、アル
コールなどを含む医薬品や物資も
十分に入手できないことが日常的
に起きています。コロナ感染症の
影響がある中、メーカーの不祥事
なっていますが、その度に患者さ
まの治療に影響がでないよう代替
薬を検討し、医薬品の確保に日々
奮闘しています。

医師の処方箋に基づいて患者さ
まのお薬(内服薬・外用薬)を調剤
します。処方箋の記載内容に問題が
ないか、薬の投与量や投与方法に問
いがないか、のみ合わせに問題が
ないかなどを確認(処方監査)し、疑
問な点や不明な点がある場合は必
ず医師に確認(疑義照会)を行いま
す。その際、一枚の処方箋から得ら
れる情報だけでなく、検査値やカル
テ情報など様々な患者さまの情報
を収集したうえで疑義照会を行
います。



注射薬は前日の午後に翌日分を
病棟に払い出します

服薬や外用薬の調剤と同様の確認
事項に加え、希釈濃度や投与速度、
投与期間が適切であるか、配合変化
を起こさないなどにも注意して
処方監査します。

また抗がん剤はレジメン(抗が
ん剤治療の計画書)をもとに確認を
行い、薬局にて調製し安心・安全・
適正に治療が行えるよう努めてい
ます。



抗がん剤の安全な取り扱いのため、
閉鎖式薬剤移送システム(ケモセーフ)
を2020年4月より導入しました

事項に加え、希釈濃度や投与速度、
投与期間が適切であるか、配合変化
を起こさないなどにも注意して
処方監査します。

いないが、
などに注意
しながら見
ていきま
す。

この時
にお薬手帳
があると、
お薬やお薬
の袋からだ
けではわか
らない情報

思ひを聴きながら「安心・安全に」
薬物治療が受けられるよう、サポー
トしています。

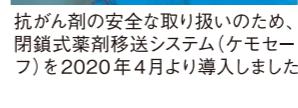
具体的例として、抗がん剤であ
れば、早期に副作用を把握し医師に報
告し対策をとる、医療用麻薬であ
れば、頓服をご本人が管理される際の
服用タイミングを指導するなどの
介入を行っています。



持参薬鑑別

使用予定の
注射薬を患者
さまごとに一
回分ずつ準備
し、病棟に払
い出します。
注射薬では内

また抗がん剤はレジメン(抗が
ん剤治療の計画書)をもとに確認を
行い、薬局にて調製し安心・安全・
適正に治療が行えるよう努めてい
ます。

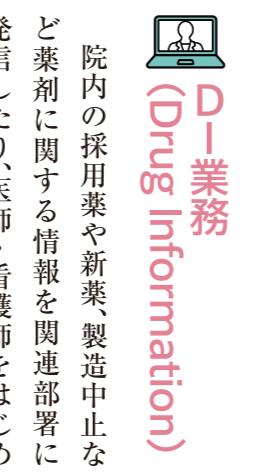


抗がん剤の安全な取り扱いのため、
閉鎖式薬剤移送システム(ケモセーフ)
を2020年4月より導入しました

注入されたのか、かかりつけの医療機
関への受診間隔、今回持参していな
いが使用中の点眼薬がある、アレル
ギー歴の記載があるなど)を収集す
ることができます。

抗がん剤や医療用麻薬は、世間の
イメージや副作用の心配から不安
や抵抗を感じやすいお薬です。医師
の処方の元で適正に使用すれば問
題のないことを薬剤師の立場から

方されたのか、かかりつけの医療機
関への受診間隔、今回持参していな
いが使用中の点眼薬がある、アレル
ギー歴の記載があるなど)を収集す
ことができます。



D-1業務 (Drug Information)

院内の採用薬や新薬、製造中止な
ど薬剤に関する情報を関連部署に
発信したり、医師・看護師をはじめ
他部署からの問い合わせに、迅速に
正確な情報を回答・提供したりし
ます。また、月一回、院内の医薬品集
の更新を行っており、外来や病棟の
パソコンから採用薬の情報(用法・
用量、副作用など)を見ることがで
きます。

元大関・琴奨菊、秀ノ山親方の 断髪式に出席しました



▲福岡県柳川市出身の元大関・琴奨菊の秀ノ山親方は2020年11月、土俵生活約19年で現役を引退しました

当院と佐渡ヶ嶽部屋は、昭和31年に大相撲が九州で開かれるようになった頃からのお付き合いです。当時は内掛けで有名な大関・琴ヶ濱が、何かあると私の父(前院長)のところに来ていました。その後、元横綱・琴櫻が師匠となっても前院長とのお付き合いが続き、現在に至っています。

秀ノ山親方は、現役の琴奨菊の頃からやはり何かあったら当院を頼ってくれて、私が対応していました。現役時代には数回、入院患者さんの激励に病院を訪れていただいたことも。まさに「気はやさしくて力持ち」という力士でした。

断髪式は2022年10月1日に両国国技館で行われ、前夜に電話でお話した時は「とても緊張しています」と言っていました。当日は銃を入れる人が400人位いたので、「お疲れ様でした」と声をかけただけでしたが、「これからは若い人を鍛えます」とのこと、後日、病院に来て入院患者さんを激励してくれました。

2022年
11月28日

秀ノ山親方 秋本病院慰问

断髪式の後、秀ノ山親方が大相撲九州場所を終え、患者さんの慰問のため当院を訪れました。緩和ケアセンターではお部屋を訪問され色紙を手に写真撮影、患者さまも最高の笑顔でした。大の相撲ファンの方には、タオルにもサイン! 職員も親方の訪問をとても喜んでいました。

コロナへの感染対策と予防を徹底しての訪問となりましたが、このひと時に癒しと元気を頂きました。親方も「皆さんから元気がもらえます」と言ってくださいました。親方の“優しい笑顔”、ありがとうございました。



▶11月の九州場所での千秋楽のパーティーにて

秋本病院 理事長・院長
あきもと りょういち
秋本 亮一

「サラサラ」と「ドロドロ」どっちが健康的?と聞かれたら、誰もが「サラサラ」と答えると思います。もちろん血液の話です。日本語の語感としてもサラサラはとても良い感じですし、「血液サラサラの薬」を毎日服用している方はたくさんいらっしゃいます。

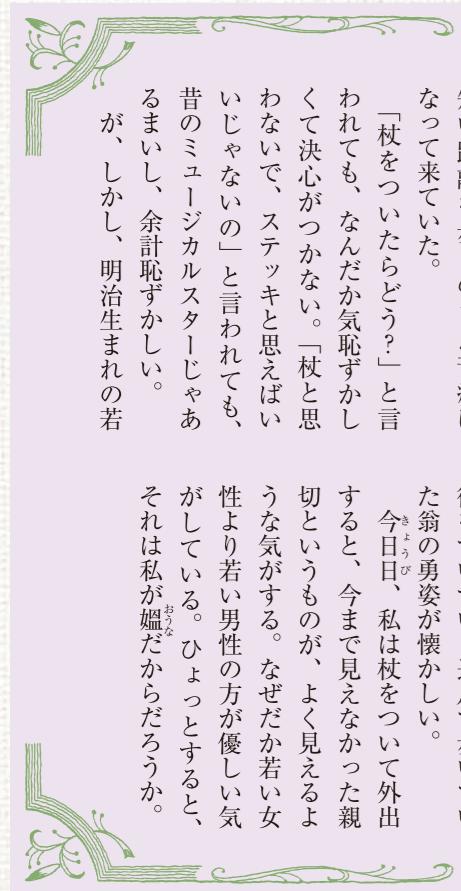
そもそも血液サラサラとはどんな状態なのでしょう。まずは血液の話です。人間の血液量は体重の約1／13位で、体重65kgの人なら約5Lになります。血液は「血漿」と呼ばれる液体成分と「赤血球・白血球・血小板」の細胞成分からなっています。細胞成分のほとんどは赤血球で、赤血球の色が真っ赤なので血の色は赤く見えるのです。赤血球にはヘモグロビン（血色素）という物質が詰まっていて、これが体の隅々まで酸素を運ぶ仕事をしています。白血球の働きは研究が進むにつれてその複雑さが解明されてきていますが、一言でいうと生体防御・免疫の働きをしています。血小板には止血という役割があります。

液体成分には糖や脂質・アミノ酸などの栄養、そして各種のホルモン、また出血が起こったときに血小板に作用して出血を止めるたくさんの凝固因子も解けています。血液がサラサラな状態が保たれることで全身に酸素や栄養素

が滞りなく運ばれます。ホルモンを必要なところに届けたり、細菌やウイルスを退治するための免疫細胞を運んだりすることも、血液の大切な役割です。さらには、二酸化炭素や老廃物など不要なものを回収する働きも促進されます。

その反面、血液がドロドロしているとは、血液中に糖や脂質が過剰に含まれて粘度が高くなっている状態で、血液は血管の中をスムーズに流れることができません。血液中に含まれる糖は、増えすぎると血液の流れを悪くする要因となる中性脂肪に変わるもの質です。中性脂肪は、さらに悪玉コレステロールに変化し、血管壁に蓄積して血管を狭くしたり、血管壁を硬くしたりします。すなわち血管が詰まりやすくなるということです。

さて、多くの人が服用している「血液サラサラの薬」には大きく二種類があります。一つは血小板が固まらないようにする薬、もう一つは凝固因子の機能を抑制する薬です。どちらにするかは、病気の種類によって使い分けるのですが、詰まりやすくなつた血管に血液が固まつて詰まらないようにするのが目的です。つまり、心筋梗塞や脳梗塞を予防する大事な大事な薬なのです。が、しかし、ここで困つた問題があります。「血液サラサラの薬」を服用している患者さんが怪我をしたり、手術をしてしなければならなくなつた時です。怪我をすると出血しやすくなる、例えば、頭を打つと脳の周りで出血しやすくなります。また、手術をするときに出血が止まりにくくなる、というようなことが起こります。救急の現場ではとても重要なことですので、そのような時この薬を服用している方は必ず教えてください。



が、しかし、明治生まれの若

「杖をついたらどう?」と言

われても、なんだか恥ずかし

くて決心がつかない。「杖と思

わないで、ステッキと思えば

いじやない」と言われても、

昔のミュージカルスターじゃあ

まいし、余計恥ずかしい。

が、しかし、明治生まれの若

AKIMOTO NEWS

11/30(水) 消防訓練をしました

病院には年に2回の消防訓練の実施が義務付けられており、今回は11月に行いましたが、当院では例年5月と10月に消防訓練を行っています。内容は消火器・消火栓の基本的な使用訓練のほか、5月は避難器具を用いた訓練を行い、10月には総合模擬訓練として、火災発見から初期消火・消防署への通報・館内放送での避難指示・患者役を誘導しながらの避難までを行っています。

もし実際に火災が起きた時、スタッフには患者さまと自身の安全を確保するため、迅速な初期対応が求められます。

そういう事態に備え、火災を想定した一連の模擬訓練を定期的に行い、出火時の対応や避難経路・消火器具の場所を把握することで、いざという時に的確な救護活動ができるよう、今後も防災訓練に取り組んでまいります。(上蘭)



あけまして
おめでとうござい
ます。

地域になくてはならない病院として、
皆さまがいつも笑顔で健やかに
お過ごしになられますよう、
今年も職員一同努力を続けてまいります。
本年もどうぞ宜しくお願ひ申し上げます。



杖とステッキ

松尾 鞠まり

かりし頃の父の写真を思い出し、古いアルバムを繰ってみる

と、そのころの職業は新聞記者。

白の開襟シャツに白麻のズボン。右手にタバコ、左手にステッキ。また別の写真は、和服の着流しに兵児帯を斜めに結び、頭

のダンディなアケセサリーは、ステッキだったようだ。そのモ

ダンボーリーも年を経て、百歳を越えると、杖は本来の体を支え

き。また別の写真は、和服の着

流しにハンチング帽、そしてステッキ。明治から昭和初期の頃の男

のダンディなアケセサリーは、

ステッキだったようだ。そのモ

ダンボーリーも年を経て、百歳を

越えると、杖は本来の体を支え

き。また別の写真は、和服の着

流しにハンチング帽、そしてステッキ。明治から昭和初期の頃の男

のダンディなアケセサリーは、

ステッキだったようだ。そのモ



身体も温まる! 挽き肉のクリームシチュー

クリームシチューは、市販のルーを使わなくてもとても簡単に出来ます。粉チーズを入れると、濃厚なクリームシチューになります。挽き肉を使っているので、鶏肉とはまた違った味わいのクリームシチューです。



管理栄養士
さかもと
坂本 英里子



材料(3~4人分)

合い挽き肉	200g
玉ねぎ	1/2個(120g)
人参	中1本(100g)
ブロッコリー	適量
オリーブオイル	少々
コンソメ	2個
ローリエ	1枚
水	400cc
バター	30g
薄力粉	40g
牛乳	400cc
塩コショウ	適量
粉チーズ	大さじ1

作り方

- ①じゃがいも、人参、玉ねぎをひと口大に切る。ブロッコリーは食べやすい大きさに切る。
- ②深めの鍋にオリーブオイルを入れ、挽き肉を炒める。色が変わったら、玉ねぎと人参を加え、更に炒める。玉ねぎが透き通ったら水とじゃがいも、コンソメ、ローリエを入れ野菜がやわらかくなるまで煮込む。
- ③ホワイトソースを作る。フライパンにバターを入れて中火で加熱し、溶けたら薄力粉を加えて炒め合わせる。この時焦げ付きやすいので注意する。
- ④牛乳を少しづつ加え、だまにならないようにかき混ぜながら中火で煮る。とろみがついたら火を止める。
- ⑤②に④のホワイトソースを加えて中火のまま混ぜ合わせる。全体がなじんだら、粉チーズと塩こしょうで味をととのえる。お皿に盛り付け、茹でたブロッコリーをのせて出来上がり。

【栄養価(1人分当たり)】

エネルギー: 349kcal たんぱく質: 16.8 g 脂質: 18.5g 炭水化物: 27.8g 食塩相当量: 1.8 g

ガトーショコラ風! チョコレートプリン



材料(6cmココット皿10個分)

ピターチョコレート	150g
牛乳	100ml
生クリーム	100ml
卵(Mサイズ)	2個
グラニュー糖	40g
★飾り用クリーム	適量
生クリーム	適量
グラニュー糖	適量

作り方

- <準備>オーブンを150℃に予熱しておく。
- ①鍋に牛乳を入れて中火で加熱し、沸騰直前で火からおろす。
 - ②刻んだチョコレートを①に入れ、溶かす。
 - ③ボウルに卵、グラニュー糖を入れ、泡立て器ですり混ぜる。
 - ④③に②を混ぜ合わせ、型に流し込む。
 - ⑤型の底から1~2cmほどの高さになるようにお湯を張り、150℃のオーブンで20分蒸し焼きにする。粗熱を取り、ラップをかけて1時間以上冷やす。
 - ⑥飾り用の生クリームを泡立てる。清潔なボウルに生クリームとグラニュー糖を入れ、氷水で冷やしながら好みの硬さになるまで泡立てる。
 - ⑦⑥を盛り付けたら出来上がり。

なめらかチョコレートプリンの予定でしたが、作ってみるとチョコレートが濃厚でガトーショコラ風に。濃厚なので、ブチサイズのココット皿で作って食べるといいと思います。

【栄養価(ココット1個分)】 エネルギー: 163kcal たんぱく質: 3.0 g 脂質: 11.0 g 炭水化物: 12.9g 食塩相当量: 0 g