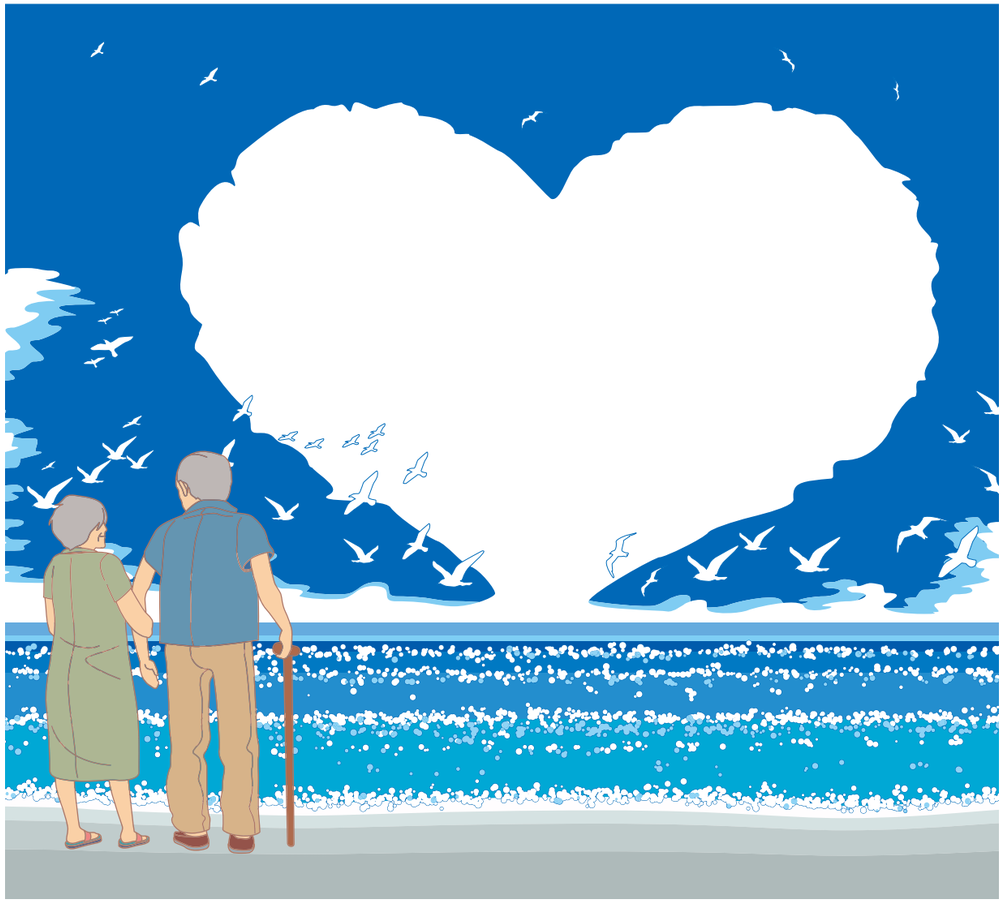
ご自由にお持ち帰りください

Brief Letter（ブリーフレター）74

2023 July

人と地域と医療を繋ぐ秋本病院の情報誌

特集 コロナ禍における緩和ケア



千一夜医話

秋本病院理事長・院長 秋本 亮一

●給食室より／「さっぱり塩そうめん」「豆乳プリン」

日本医療機能評価機構 認定第GA82-4号

医療法人 AGIH 秋本病院 ［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

SHOP 散策 うわのそら

お酒とのマリアージュも抜群！秘密にしたいくらい素敵な日本料理店





当院の玄関を出て右に数十歩のところに日本料理「うわのそら」はあります。大きな白い暖簾が目印です。2年ほど前に、長年お店があった春吉からこの地に移転されました。経営母体が南区の「とどろき酒店」さんで、日本酒とワインが豊富に揃えられており、お料理とのペアリングが楽しめます。お店に入ると10人座れる大きなL字のオープンカウンターと4人用の半個室のテーブル席があります。そして爽やかな男性2人が、調理とサーブを担当してくださいます。

お料理は素材や調味料にとてもこだわりがあり、一つ一つ丁寧な説明のもと、大変美味しくいただけます。コースが大きく3つあり、どれも10品で5,500円、8,000円、10,000円からです。一品一品が少量に思えますが、コースが終わる頃にはおなか一杯になります。ある日の締めのホタルイカの炊き込みご飯は絶品で、おなか一杯なのにぺろりと食べてしまいましたし、こだわりのグラスフェッドミルクを使ったアイスクリームのデザートには頬が緩んでしまいます。

仕入れや季節によりお料理も変化しますので、ちょこちょこ行けたらいいなと思いますが、予約は必須です。皆さんに教えたいような、教えたくないようなお店です。







❶気さくで話かけやすい調理とサーブ担当のお二人
❷福岡で有名な酒販店が営むお店なので、お酒の種類が豊富！
❸❹農家の方や漁師さんが教えてくれる“今美味しい”食材を使用したコース料理
❺とある日の締めのホタルイカの炊き込みご飯
❻グラスフェッドミルクを使ったアイスクリーム

店舗情報 うわのそら



住　　所：福岡市中央区警固1-9-2 MODERNPALAZZO　KEGO SUN 1 F
電　　話：092-761-1160
営業時間：火曜～日曜 17:00 ～ 23:00
　　日曜のみ11:30 ～ 15:00のランチ（3,800円）営業あり
定 休 日：月曜

編集後記



九州国立博物館の特別展、「アール・ヌーヴォーのガラス」を見に行った。アール・ヌーヴォーのガレまでのガラス細工の歴史と発展は、ガラスの中の不純物を取り除き、より透明にし、その上で宝石のようなカットの技法を用いてきらめきを際立たせようとしている方向性と見受けた。ガレはその過程で生み出された様々な技法を踏襲しつつ、しかし、不純物を選び調整することでガラスに色味をつけ、その上に独特の観察眼を通して動植物の模様を施した。美しいガラス細工が一般的になると、その上により独自性のある発展を求めていく。技術芸術発展の普遍性を見出したように感じた。（写真・文　大庭 由宇吾）

秋本病院 ブリーフレター No.74　2023年7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。

コロナ禍における緩和ケア



コロナ禍において、さまざまな対策を講じながら緩和ケアを実施してきました。その対応の変遷や「コロナとの共生」となった現在の状況についてもお伝えしたいと思います。

患者さまや家族の方が緩和ケアに期待されるのは、

①痛み、倦怠感、呼吸苦などの身体のつらさを和らげること
②病状や家族の将来への不安などの心の悩みに寄り添ってもらうこと
③家族とともに過ごす時間を少しでも長く取れること

です。ところが、コロナ禍で、入院患者への面会が余儀なく制限され、患者さまと家族の大事な時間が取れなくなりました。

もともと当院では、緩和ケア病棟の面会に人数や時間の制限はありませんでしたが、2020年4月の第1波に対して「面会は決められた2名のみ、午後1時より8時までの間に」としました。他県からの面会はお断りしました。その後、面会を1時間に制限、面会者をワクチン接種者に限定、さらにオミクロン株対応ワクチン接種者への限定など種々の対策を講じて、院内クラスター発生を防ぎつつ、少しでも多くの家族が患者さまと過ごせるように面会規定を変更していきました。が、本来の緩和ケアでの療養に期待する、特に総合病院から緩和ケアに転院された患者さま・家族にとって十分な満足を得られるとは言い難い状況でした。

現在は、コロナと共生していく方針で、「ワクチン接種の有無を問わず3名の方が2時間の面会」と変更しました。勿論、医療スタッフは毎日の健康チェックを行い、面会者の方々にもチェックにご協力頂いてのことです。また、秋本病院緩和ケアでは、痛み治療の専門家が患者さまにとって最適の痛み治療を間断なく実施しています。主治医だけでなく、患者さま一人一人に専任の看護師（プライマリー・ナース）を配置し、心の悩みを拝聴し患者さまと家族に寄り添っています。

まだまだ、十分な満足を得られたとは思いませんが、家族とともに過ごす形は色々ある中で、時間を共有する大切さを深く感じながら、より安心できる居心地の良い緩和ケアを目指しています。

（秋本病院 緩和ケアセンター長　眞鍋　治彦）



季節を感じられるように、毎月壁を飾りつけしています♪



緩和ケアセンターのスタッフ

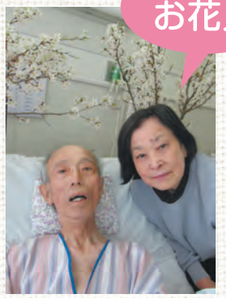
患者さまとご家族が大切な時間を共に過ごし、尊い日々となるように、季節や記念日のイベント等を、感染対策を行いながら継続してきました。その内容の一部をご紹介致します。

2月 節分

「鬼はそとー！」と豆まき！
たくさんの福が来ますように♪



4月 お花見





警固公民館の桜を見に出かけます★
みなさんとても喜ばれ、穏やかな笑顔♪

7月 夏祭り





くじ引きで景品ゲット！ 好きな色のヨーヨーを選んで、かき氷を食べて夏を感じます！

10月 ハロウィン



スタッフがお菓子をもってお部屋を訪問します♪患者さまも仮装を楽しんでいただきます☆







12月 クリスマス



サンタクロースが、プレゼントを持ってやってきます♪ どんなプレゼントかはお楽しみ！



お誕生日





入院中に誕生日を迎えられる患者さまへ、メッセージカードやお花、ケーキなどでお祝いさせて頂いています！

お茶会



毎月１回お部屋に甘いお菓子とお好みの飲み物をお持ちしています♪ほっとひと息ティータイム☆



※掲載している写真は全て許可を頂いています

千一夜医話



秋本病院 理事長・院長
秋本（あきもと） 亮一（りょういち）

「戦争と医療」

ゼレンスキー大統領は今週になり「時は来た」と言った。いよいよ反転攻勢が始まるのだろう。ユーラシアの大地は有史以来いまだに戦火が絶え間ない。プーチンが「大祖国戦争」と言っている第2次世界大戦の独ソ戦では、なんとソ連側で2700万人、ドイツ側で350万人の犠牲者が出たと報道されている。今回のロシアによる侵略戦争での犠牲者の数はまだ不明であるが、戦場となっているマリウポリやバフムトからは、破壊し尽くされた街の映像が送られてくる。

戦争と医療でまず頭に浮かぶのが赤十字運動である。スイスのアンリ・デュナンが1859年のイタリア独立戦争で敵味方の区別なく負傷兵を救護したことから始まり、1863年に赤十字国際委員会が創設された。日本では1877年に赤十字運動に共鳴した佐賀の人である佐野常民により博愛社が設立され、これが後の日本赤十字社となった。今回のロシアの侵略が始まったクリミアでナイチンゲールが活躍したのは1854年だった。彼女は屠殺場よりひどいと言われていた当時の野戦病院の衛生状態を改善することによって、多くの兵士の命を救ったのだ。

衛生管理は感染症対策の基本であり、戦傷よりも病死が多かったかつての戦場では重要だった。第2次世界大戦では輸血や血液製剤が多くの負傷者の命を救ったし、現在の救急や災害医療の現場で行われているトリアージや救急搬送のノウハウも戦争で培われた。ベトナム戦争中に米軍が戦場からヘリコプターで負傷者を救出していた映像を思い出す。今の日本ではドクターヘリが活躍している。使い捨ての医療器具やプラスティックギプス、義手や義足も戦争によって大いに進歩した。リハビリテーションは負傷兵を早期に社会復帰させるために発達した。外傷の治療は戦争によって進歩したといっても過言ではない。

原爆に象徴される科学技術の発達と戦争との関係であるが、医学の分野では負の側面として細菌兵器や化学兵器の開発がある。これまでの戦争ではあってはならない倫理に反することが度々行われたのも事実である。医学の進歩とは別に、やはり戦争はとんでもないことなのだ。戦争は破壊と殺戮、医学は決してこれに加担してはいけない。先に述べた医学の進歩は戦争がなくても成し遂げられたはずだ。

反転攻勢で、西側諸国が供与した戦車やミサイルでどれだけのロシア兵の犠牲が出るのか想像すると、一刻も早くウクライナに平和が訪れることを願うばかりである。ウクライナの美しいひまわり畑や黄金の小麦畑に平和が戻ることを思いながらこの稿を終える。

（2023年5月末日）



第3回 あきせん 優秀作品紹介

院内スタッフの親睦を深める目的で、2021年から開催している「あきせん」。職員が川柳を応募し、職員の投票で入賞作を決めるこの催しは好評を博し、この春第3回を実施しました。今回の入賞作を紹介します！



金賞

呼ぶなら飲むな
飲むなら呼ぶな
救急車

➡もちろん、飲酒で命が危ない時には救急車で来院された方が良いです。しかし、ほどほどの酒量にとどめられることをお勧めしている句だと解釈しました。

銀賞

すっぴんで
楽だったのに
脱マスク

銅賞

くすり手帳
貼ってある紙
四年前

➡認知症であられたのか、同じ処方が続き、そのままでよいと考えられたのか…入院患者さまの最新の処方箋が4年前だったようで、その驚きが込められています。

銅賞

将来の
自分と入院患者
重ね見る

佳作

いつの間に　こんな青あざ　いつできた

佳作

安すぎる　ママとナースの　二刀流

佳作

シリンジの　目盛りが霞み　老眼鏡

佳作

抑肝散（よくかんさん）　患者が飲むより　まず私

➡「抑肝散」は気分が落ち着かず不安が強い患者さまに処方される漢方薬です。このスタッフは忙しくていらいらしていたのでしょうか？自分にも必要だと感じたようです。

佳作

今日なん日？　私も分からず　スマホ見る

➡認知症の検査で今日の日付を患者さまに尋ねます。おそらく、その時に自分も自信がなくてスマホをチェックしたことがおかしくて詠んだのでしょう。

佳作

尿沈渣（にょうちんさ）　混濁あると　やる気出る

➡尿の中の小さな成分を遠心分離して顕微鏡で調べるのが「尿沈渣」です。混濁がある時には病気が隠れていることが多いので、気合いを入れて検査をしていることを詠んだのでしょう。

佳作

目の保養　マッチョな身体　検査は不適

➡筋肉質の患者さまは、心電図や超音波検査で体内の信号が外の測定器具に届きづらいことがあるそうです。

佳作

休みの日　子どもの世話か　通院か

➡子を持つ人は自分の病院の仕事がお休みの時でも、結局お世話をするか、病院に行くんですね。

佳作

病院の　薬のまずに　サプリのむ

給食室より



管理栄養士
江口（えぐち） 史華（ふみか）

今年4月21日から管理栄養士として働くことになりました。お休みの日は家でアニメやドラマを見たり、カフェ巡りをしたりして過ごしています。栄養管理等の慣れない業務に日々奮闘しておりますが、1日でも早く業務に慣れ、患者さまを栄養面からサポートしていきたいと思っております。よろしくお願い致します。

暑い時でも食べやすい！
さっぱり塩そうめん

麺類は塩分が多く、そのほとんどは汁まで完食すると1日の目標量の半分以上の塩分を摂取してしまいます。塩分調整のコツは、たっぷりのお湯で茹で（麺の塩分はお湯に溶けだします）、汁を残すことです。おいしく減塩して高血圧の予防・緩和に努めましょう。



材料（1人分）

- そうめん……100g
- 豚バラ肉……30g
- ゆで玉子……1個
- 小ネギ……適量

★スープ★

- 水……200mℓ
- 鶏ガラスープの素……小さじ1
- 塩……小さじ1/2
- レモン汁……小さじ1
- おろしにんにく……小さじ1/2
- ごま油……小さじ1

作り方

1. 鍋にスープの材料をごま油以外すべて入れ、中火で沸騰させる。ボウルに移して粗熱をとり、ラップをして冷蔵庫で30分程度冷やす。
2. ゆで玉子は半分に切っておく。
3. 豚バラ肉は3㎝幅に切り、耐熱ボウルに入れラップをしてレンジで500w1分30秒程度加熱する。
4. そうめんを袋の表記通り茹でる。
5. お皿に水気を切った4を入れ、1を注ぎ、ゆで玉子、豚バラ肉、小ネギをトッピングし、ごま油をかけたら完成。

【栄養価（1人分当たり）】
エネルギー：590kcal　たんぱく質：20.5g　脂質：19.9g
炭水化物：70.9g　食塩相当量：3.8g

あっさりしていておいしい！
豆乳プリン

豆乳を使うことで、牛乳でつくる一般的なプリンよりもあっさりとした味になります。少ない材料で簡単にできるので、ぜひ作ってみてください。



【栄養価（ココット1つ分）】
エネルギー：86.8kcal
たんぱく質：3.7g
脂質：2.7 g
炭水化物：12.0g
食塩相当量：0 g



材料（6cmココット皿約4個分）

- 卵……1個
- 砂糖……30g
- 豆乳……150cc

★カラメルソース★

- 砂糖……15g
- 水……大さじ1
- お湯……大さじ1

作り方

1. ボウルに卵と砂糖を入れ、泡立て器で混ぜ合わせる。豆乳を2、3回に分けて加え混ぜる。
2. 1を濾した後、ココット型に流し入れてアルミホイルをかぶせる。
3. フライパンに2を並べ、ココット型の半分の高さまで水を注ぐ。ふたをして弱火で8分加熱し火を止めてそのまま10分蒸らす。
4. 粗熱がとれたら冷蔵庫で1時間冷やす。
5. 4にカラメルソースをかけたら完成。

★カラメルソースの作り方★

1. 鍋に砂糖と水を入れて、弱火で熱し鍋をゆすりながら砂糖を溶かす。
2. どろみがつき、あめ色になったら火を止める。
3. 火からおろし、お湯を入れて混ぜる。

新任ドクター紹介



健診センター
藤沼（ふじぬま） 淳子（あつこ）

昨年4月に健診センターに入職しました藤沼 淳子と申します。出身は埼玉県で、その後は沖縄に十年余り住んでおりました。義母が高齢で健康に不安を抱えるようになったため、福岡に参りました。

福岡ははじめて暮らす街で、当初は土地勘がなく、GoogleMapなしでは移動が難しかったのですが、今は慣れてきました。包容力のある県民性や、アクセスが良く、美味しいものが多い福岡が今では大好きです。美味しいものに目がない私は、福岡でうどんにハマってしまい、甘辛い出汁とふわふわした麺をはじめて食べた時は強い衝撃を受けました。しかし食べ続けていくにつれ、出汁を吸った麺のとりこになり、おいしいお店を探しては食べに行くことが趣味となっていきました。

そんなある日、体重計に乗って愕然としました。人生最重量、うどんはいつの間にか皮下脂肪に置き換わっていたのです。ダイエットなんて考えたこともなかったですが、さすがにこれはまずいと感じました。これまで患者さまにアドバイスをしてきたことを、我が身で証明する時がついにやってきました。まず「うどん断ち」をはじめ、糖質をひかえつつ摂取カロリーにも気を配るように。そしてジムに入会し筋トレと水泳を定期的に行い、一日二回の体重測定を習慣化しました。



ダイエット開始から半年が経とうとしています。現在、人生最重量から9kg減までこぎつけました。しかしまだお腹の周りについた皮下脂肪はとれないままですので、引き続きゆるやかなダイエットは続けていきたいです。

健診センターの利用者さまなどからダイエットの相談を受けた時には、自分の体験をわかりやすくお伝えしていけたらと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。

昭和生まれの独り言 16

「朋有り遠方より来る、亦楽しからずや」

松尾（まつお） 鞠（まり）

私の住む薬院界隈には二つの女学校が有って、午後の下校時になると、その女の子たちがバス停に大勢集まって、彼女たちは同じ話に、同じように明るい笑い声をあげる。私にも遠い昔にそんな思い出があった。

私は最近、再放送のNHKテレビ番組「アンという名の少女」にとても魅せられている。子供の頃に読んだ原作の名前は、ルーシーモード・モンゴメリ著「赤毛のアン」と言った。アンの親友は「ダイアナ」で、私の親友は「みよちゃん」と「マーコちゃん」だった。

三人はそれぞれにそれぞれの人生を経て、少女の頃の様に同じ感性で同じようにはもう笑わない老女となったが、二人の親友は今でも私の思い出の中に生きている。

故郷長崎で最後の同窓会を催したのは、もうかれこれ十年以上前のことだ。ミッションスクールの女学生だった同窓生たちは、結婚してのち、半数は長崎に残り、残りの半数は日本中に散った。それを幸いに、平成十二年から二年毎に開く集いを、それぞれの移住地でやろうと提案した。まずは近距離の福岡から、そして雲仙、次は京都と順調に巡回が始まった。が、私達はこの時すでに古希に差し掛かった老女で、一人また一人と黄泉の国に旅立って、「次は大分の湯布院ね」と言いながら、ここでこの案は頓挫したのだった。

現在八十七歳となった老女たちは、老人ホームに入る人、子供に引き取られる人、どうにか踏みとどまろうとする人、悲喜こもごもに、人生百年を目指して生きている。

私たちが女学生となって一番最初に勉強した漢文の二節が、今、切々と胸に響く。

二節目

「学びて時に之を習う、亦喜ばしからずや」