

ブリーフレーター Brief Letter 78

人と地域と医療を繋ぐ 秋本病院の情報誌

特集

日本医療機能評価機構 からの認定

～安全で質の高い医療を目指して～



千一夜医話 秋本病院理事長・院長
秋本 亮一

●給食室より/
「魚のラビゴットソース」「冬瓜の翡翠煮」



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

焼き鳥とワイン 萬鳥 薬院店



①店主の高崎 賢司さん。「鳥次」で7年、「しらに田」で2年に渡る修行を経て「萬鳥」をオープン

日本料理の技が光る新しい焼き鳥

秋本病院の向かいに位置する雑貨店milleの隣にある「萬鳥 薬院店」。2020年11月にオープンし、今年で5年目になります。「グルメ感度の高いお客様が集まるエリアなので、ぜひ萬鳥の味をお楽しみいただきたいという願いを込め、この地に出店しました」とのことですが、今ではその願い通り、薬院の人たちに愛されています。

そんな萬鳥の魅力は、豪華な空間で味わう朝引き丸鶏の味。高火力な備長炭により鶏肉の部位ごとの味を限界まで引き出す繊細な技と、フランス・イタリアを中心に集めた常時70種程度の自然派ワインのマリアージュを楽しめます。ちなみに、1号店の祇園店は2019年にミシュランガイドにてビブグルマンを獲得しており、味は折り紙付きです。

メニューは、野菜串を含む、おまかせショートコース(2,970円)、おまかせ基本コース(3,850円)、おまかせ贅沢コース(4,400円)から選べます。ショートコースに追加する形で、アラカルトの注文も可能です。先述した祇園店は、薬院店より一品メニューが充実していて、鶏料理を軸にしたフルコースもあるそうなので、博多へ行かれた際にはぜひそちらにも立ち寄ってみてください。



②萬鳥こだわりの備長炭により、最適な火入れを短時間で実現。さらに、部位ごとに提供される焼き鳥に合わせて提案してくれるワインとのマリアージュも◎

③しらに田のスペシャリティとしても人気の「焼き胡麻豆腐」がお通いで登場！④コースに+605円でそぼろ丼・鶏スープ・新香(または鶏茶漬・新香)を付けられる



⑤一見焼き鳥店とは思えない豪華な空間は、有名建築デザイナー吉柳 満氏の設計。木の暖かな色調をベースに、複雑な組み木を思わせる意匠が散りばめられている

店舗
情報

焼き鳥とワイン 萬鳥 薬院店

住 所：福岡市中央区薬院 2-13-23
電 話：092-406-8554
営業時間：18:00～22:30
定 休 日：日曜(祝日不定休)、お盆、年末年始

★祇園店
住所：福岡市博多区祇園町 2-21-1F
電話：092-262-5515



編集後記



「常識が覆る」ことを目にし、耳にしたことがあります。かつて登山では、ゴミを自然にかえずという考えのもと、山に埋めていた時代がありました。英語では、比較級のthanに続くのはheと習いましたが、今はhimが主流です。三人称単数の代名詞としてtheyを使う例も増えています。医療界でも、コロナ以降、多くの常識が見直されてきました。今回の医療機能評価も、私たちの常識を問い直す良い機会でした。時代に応じて成長する姿勢を大切にしたいです。(大庭 由宇吾)

秋本病院 ブリーフレーター No.78 2025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/紺谷 宏明 編集/矢野 美恵子
Copyright 2025 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. 質の高い心こもった医療を続けるために、常に研鑽努力します。

日本医療機能評価機構からの認定

～安全で質の高い医療を目指して～



<日本医療機能評価の審査で今回評価された点>

- 急性期中心の医療、健診や内視鏡で早期に異常を発見し治療を行う医療、緩和ケアを通して、地域医療に貢献していく姿勢が示されている。
- 病院の理念、行動目標、病院の将来像を院内で共有するとともに、院外へも掲示やホームページ等で周知し、達成に向けて組織運営している。
- 患者の権利を明確にして適切に擁護していく具体的な方策作成が行われている。
- 各種委員会では一般的に、合同カンファレンスでは各症例具体的に、医療提供の質の改善に努めている。
- 医療安全について、医療安全委員会やマネージャー部会で事例共有や再発防止策を検討し、実践的に取り組んでいる。
- 感染制御について、院内対策委員会と感染制御チームが情報収集、対策の立案、マニュアルの改訂などを通して予防策を実施している。
- 当広報誌「ブリーフレター」、ホームページ、パンフレットを通して情報を発信し、相談員により地域医療機関との連携を図っている。
- 医師が指導的な役割を果たし、看護師を中心としながら、多職種でのカンファレンスを通して、診療・ケアを適切に実践している。
- 薬剤師、臨床検査技師、放射線技師、管理栄養士、医療安全管理責任者、洗浄滅菌業務担当、病理診断担当、手術麻酔担当、救急医療担当の様々な業種がそれぞれの役割を適切に果たしている。
- 組織・施設管理については総務部により、会計医療事務業務は医事課により適切に行われている。

<今回の受審に際し見直した内容>

- 検査異常の度合いが非常に大きかった時、医師へ速やかに報告する手順をルール化
- 医師による口頭指示の受け方を明確化し、記録のルールを統一
- 救急カート内の薬剤配置を整理し、使いやすさと安全性を向上
- 一部物品をディスプレイ化し、感染予防を強化
- 手術室内の空気清浄フィルターの交換頻度を見直し、清潔環境の維持を強化
- 感染性廃棄物保管所の表示を改善し、危険予防を徹底
- 安全研修や感染対策などの院内研修に非常勤職員の参加も呼びかけ、全職員の意識を向上



日本の医療は良質であり、安全性が高いと言われています。これら医療に関わる良い特性を担保するために、さまざまな取り組みが行われています。当院では、医療の質と安全を定期的に見直すため、外部機関である日本医療機能評価機構に委託して、5年に一度、客観的な評価を受けています。2024年度がその定期的な年次にあたりましたので、同機関の審査を受験し、無事に6回目の認定を受けましたことをご報告いたします。

この受審にあたり、当院では2年半前から「医療機能評価プロジェクト委員会」を立ち上げ、受審項目について事前に検討し、改善を重ねてきました。委員会では各部門から多職種が参加し、日常の業務を振り返りながら、より良い体制づくりを目指して取り組んできました。当院のような小規模な病院では、職員のほとんどが複数の業務を兼任しています。受審の準備は大変でしたが、当たり前になっている業務の大切さを再認識できました。また、横のつながりが強いいため、業種間で連携してよい改善ができたと感じています。

審査では、診療の質だけでなく、職員間の連携体制や感染対策、災害時の備え、患者さんへの説明責任、教育体制など、多岐にわたる項目についての評価が行われました。その結果、前回に引き続き、今回も「機能種別一般病院Ⅰ」として適格と判断され、認定を受けました。

その中で、当院が特に力を入れており、今回評価された点として、左ページのような取り組みが

あります。こうしたひとつひとつの取り組みを実施する中で、職員一人ひとりの「より良い医療を提供したい」という思いが、少しずつ形になっていったことを感じています。

また、審査の中では、看護師による業務全般、特に患者さんへのケア、安全確保、診療録への記録の質が非常に高く評価されました。日々、患者さんに寄り添い、丁寧なケアを行っている看護部門の努力が、客観的に認められたことは大きな励みとなりました。

このような評価は、決して一部の職員だけの努力ではありません。医師、看護師、看護助手、薬剤師、臨床検査技師、放射線技師、事務職員、厨房スタッフ、清掃スタッフなど、多くの職種が協力し合いながら日々の業務を見直し、改善を積み重ねてきた結果だと感じています。

私たちは、今回の評価をゴールとは考えていません。むしろ、「これからも変わり続けるためのスタート」として、今後も患者さんと地域の皆さまにとって安心で信頼できる病院づくりに取り組んでまいります。



新任ドクター紹介

はじめまして！私の出身は鹿児島県出水市で島根大学医学部を卒業し、順天堂大学で初期研修、糖尿病内分泌内科に入局しました。その後、福岡県宮若市出身の夫との結婚を機に、福岡大学内分泌糖尿病内科に所属しております。夫が順天堂大学出身で秋本亮一先生、千賀子先生の後輩にあたるという縁から、この度入職させていただきました。このような素敵なご縁に感謝しています。日本糖尿病学会認定糖尿病専門医、日本内科学会認定総合内科専門医、日本医師会認定産業医の資格を有しておりますので、知識を活かして日々の診療にあたっていきたいと考えています。

出身の出水市は鶴が有名なところ。毎年一千万羽を超える鶴が飛来する姿はとて壮観な景色です。もし、鹿児島にいらつしやる際は、ぜひご相談ください。観光名所をご案内いたします。

家族は夫と息子3人(小6・小3・年中)の5人です。長男は野球、次男はサッカー、三男は公園遊びに夢中になっており、子どもたちの影響



医師 安倍 祥子



で最近の趣味は、ドームやスタジアムに足を運んでの野球、サッカー観戦や公園散歩です。みんなと一体になって、声を出して応援するとストレス発散にもなりますし、とても有意義な時間だと思います。福岡は身近にプロのスポーツを感じられる場所や空間がたくさんあるので、とても魅力的な街だと思っています。特に最近ソフトバンクホークスの応援に夢中で、息子と一緒に選手の名前を必死に覚えて、推し活をしています。私自身は運動経験が少ないので、最近ママチャリでドライブに出かけますが、もう少し運動量を増やしていきたいと思っています。

仕事とワンパクな3人の男子の子育ての両立をはかりながら、日々頑張っていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくよろしくお願いいたします。

電子カルテ サーバー更新について



更新したサーバー機器



導入した携帯型端末(PDA)



サーバー更新についての院内研修

当院ではこのたび、7年ぶりに電子カルテシステムの中枢を担うサーバー機器の更新を実施いたしました。更新作業は診療業務への影響を最小限に抑えるべく、夜間や休日を活用し、各診療科や事務部門の協力のもと段階的に行われました。これは、長期間にわたり稼働してきた基幹インフラの刷新という重要な節目であり、今後の診療体制拡充や制度改革にも対応できる柔軟な環境を整備することを目的とした

ものです。また、これにあわせて携帯型端末(PDA)を導入し、病棟や外来でのカルテ情報の参照・入力によりスムーズに行える体制を構築したことで、職員の業務負担軽減と情報共有の円滑化により、現場の機動性が向上しました。

今回の刷新は、当院における医療情報基盤の大きな進化であり、今後も継続的なICT整備と運用体制の強化を通じて、より質の高い医療の提供と職員の働きやすさの両立を目指してまいります。

千一夜医話



秋本病院 理事長・院長 秋本 亮一

「外科医の話」

中世ヨーロッパには理髪外科医という職業の人達がいた。当時の医師たちは、もっぱら内科的治療のみを行っていた、実際に手を汚す仕事には関わらなかったとのことである。理髪外科医たちは、脱臼や骨折の治療をしたり、銃創には熱した油で焼いたり、包帯を巻いたり、針で膿を出したりしていた。西欧では19世紀になって、麻酔法や消毒の概念などが判明して来て、徐々に現代に近づいてきた。一方、日本ではもっぱら漢方医が主流で、外科的医療は安土桃山時代にキリスト教と共に西洋医学が入って来てからのようだ。江戸時代は戦乱もなく、外科は停滞していた。それでも、1804年には花岡青洲という医師が、世界で初めて全身麻酔での乳がん手術を行っている。本格的な外科医療は幕末からで、戊辰戦争や西南戦争では新しい西洋外科学を学んだ外科医たちが活躍したことが知られている。

さて、私が大学を卒業して外科医になったのは昭和54年である。その当時はすでに全国でたくさん手術がなされていた。また多くの医学生が外科の道に進んだころである。私は外科の



中でも消化器外科を選んだ。その当時の手術は、メスで切開して、出血は電氣的に凝固させ、糸で血管を結紮したり、組織を縫い合わせたり、の繰り返しであった。ワンタッチで切った胃や腸を繋ぐことができる、自動吻合器なるものは、その頃が登場し始めた。早朝から病棟の回診をして、深夜の緊急手術も稀ではなかった。その後、手術の道具は日進月歩で、超音波やマイクロ波で止血しながら切開ができる道具(エネルギーデバイスという)も登場し、術中の出血は格段に減少した。開腹手術は小さな創でできる

腹腔鏡を用いた手術に変わってきた。さらに、ロボットを操作して手術を行うようにもなってきた。かつての職人技は徒弟制度の様にして修練を積んだが、今の外科医はTVゲームのようなシミュレーターでトレーニングしている。隔世の感である。

激務が付きものの外科医だが、20年くらい前から外科医になる医師の数が目立って減ってきている。特に消化器外科医は絶滅危惧種と言われている。高齢化と激務に対して待遇が良くないというのがその理由なのだ。薬や放射線治療なども進歩しているが、外科治療はまだ必要である。癌の手術が必要な患者が2か月も3か月も手術を待たなくてはいけないような事態が来ることも危惧されている。働き方改革が進められているが、消化器外科の様に大きな手術や緊急手術に対応する診療科では、時間外勤務が激減することは期待できない。学会など外科医の団体は若手確保のために報酬にインセンティブを付けることを提案している。

超高齢化社会は患者側も治療する側も変化への対応が大変である。

夏バテのときでも食べやすい、さっぱりとしたメニュー2品を紹介。しっかり食べて、猛暑を乗り切りましょう。



管理栄養士
えぐち ふみか
江口 史華

魚のラビゴットソース

ラビゴット(ravigote)とはフランス語で「元気を回復させる」という意味があります。「ラビゴットソース」はその名の通り、さっぱりとした味付けで、食欲が落ちる暑い夏にぴったりのソースです。今回は魚のソテーにしましたが、肉のソテーやパスタにかけて食べるのもおすすめです。

夏野菜の代表格であるきゅうりは、栄養がない野菜だと思っている方も多いのではないのでしょうか。約95%が水分なので低カロリーではありますが、実はビタミン・ミネラル・食物繊維などを他の野菜に劣らないくらい豊富に含んでいる野菜なのです。



材料(4人分)

- タラ.....4枚
- 塩こしょう.....少々
- 小麦粉.....大さじ4
- 油.....大さじ1
- <ラビゴットソース>
- きゅうり.....1/2本(40g)
- トマト.....1/3個(60g)
- 玉ねぎ.....1/5個(40g)
- ★オリーブオイル.....小さじ2
- ★酢.....大さじ1
- ★塩.....小さじ1/4
- ★塩こしょう.....少々

作り方

- ソースの準備: きゅうり、トマト、玉ねぎを5mm角に切り、玉ねぎは水にさらしておく。
- ①タラに塩こしょうと小麦粉をまぶし、油を引いたフライパンに皮目を下にして焼く。
 - ②焦げ目がついたら裏返して中に火が通るまで焼く。
 - ③ボウルに★と事前に準備していたソースの具材(玉ねぎは水を切る)を入れて混ぜる。
 - ④お皿に魚を盛り付け、上から③をかけたら出来上がり。

【栄養価(1人当たり)】

エネルギー: 151kcal たんぱく質: 15.1g 脂質: 5.3g
炭水化物: 9.2g 食塩相当量: 0.7g

冬瓜の翡翠煮

夏野菜である冬瓜の薄緑色を、宝石の翡翠のような鮮やかな色に煮ました。コツは皮を薄く剥くことです。食べる前に冷蔵庫で冷やすと出汁が染みてより美味しくなります。



【栄養価(1人当たり)】
エネルギー: 39kcal たんぱく質: 1.3g 脂質: 0.1g
炭水化物: 8.8g 食塩相当量: 0.6g

材料(2人分)

- 冬瓜.....150g
- オクラ.....4本
- 塩(板ずり用).....適量
- ★薄口醤油.....適量
- ★みりん.....小さじ1
- ★出汁.....小さじ1
- 片栗粉.....1カップ(200ml)
-小さじ2

作り方

- 準備: 冬瓜は種とワタをとって薄く皮をむき、一口大に切る。オクラはガクとヘタを取り、板ずりしておく。
- ①鍋に冬瓜、★を入れ火にかける。煮立ったら蓋をして弱火で10分煮る。
 - ②水溶性片栗粉を沸騰させた①に加えてとろみをつける。
 - ③オクラをゆでる。
 - ④お皿に②を盛り、オクラを添えたら出来上がり。

第4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」。川柳を職員が応募・投票し入賞作を決めるこの催しは毎回好評を博し、素晴らしい盛り上がりを見せています。そして、ついにこの春で第4回を迎えることができましたので、今回の入賞作をご紹介します。



銅賞

チエロキーの首もとやぶれてセクシーゾーン

チエロキーとは当院の制服のことです。職種によってはスタッフがいろいろな種類のチエロキーを着こなしています。

銅賞

胃カメラで私の腹黒バレますか？

安心して下さい。バレますよ。

銀賞

ヨッコラシヨ患者と共に腰痛め

ナースのお仕事は体力勝負です。筋力アップ！

金賞

患者より顔色悪い夜勤明け

夜勤は大変です。毎日お仕事お疲れ様です。

佳作

手術室主任温度で皆震え

手術室主任は暑がりです。

佳作

九州の相撲・バスケットは秋本に

九州場所は昭和32年から、バスケットは平成19年からチームドクターに。

佳作

リピーター最近もどりがはやすぎる

無理して退院すると、また戻ってこないといけません。

佳作

給料いくら？正直答えて子、絶句

医療限界社会は、もうそこまできています。