

特集

下久堅診療所

開所25周年



4頁にて【令和5年度募集要項】掲載

目次

特集

P2 下久堅 診療所開所25周年… 仁科統括診療所長

P3 開所から25周年を迎えて… 岩下看護師、訪問先ご家族様よりひとこと

P4 令和5年度採用 新卒第1次募集のご案内

P5 IMH職員より現場の声をお届けします

P6 夏のおすすめレシピ

下久堅診療所 開所25周年

統括診療所長 仁科 裕之



下久堅診療所は平成9年6月1日に開所して、今年で25周年を向かえることができました。歴史を振り返ると、下久堅地区は宮内九郎先生が地元のために長年にわたり診療を行っていましたが、引退された後には飯田では唯一の無医地区となってしまった経緯がありました。

そんな中、下久堅地区からは高齢化が進み、通院が困難な方も増え、下久堅に診療所の再開を願う声が日に日に高まり、2,700名を越える地元の方々からの署名が輝山会に寄せられて診療所開所となった経緯があり、現在に至っています。



地域の皆様が、住み慣れた地域で安心して生活を送れるように、診療に加え、健康を推進するための講演会などを行ってきました。通院が難しい方には在宅療養支援を行えるよう、24時間体制で本院である輝山会記念病院や他医院、訪問看護と連携を取り、医療法人輝山会のグループ

の中では、地域医療を担当して来ました。

その後は輝山会グループも成熟期を迎え、IMH（飯田メディカルヒルズ）としての構想を現実の物として、当院独自の地域包括ケアシステムを完成させることができ、その中で輝山会記念病院を中心とした施設サービスと、診療所を中心とした在宅サービスの大きな柱が確立されました。

IMHとしては、病院、健診センター、リハビリセンター、透析センター、老健施設、特養、そして在宅医療を担う診療所、訪問看護、通所リハビリと色々な部署で構成された組織となり、今や患者さんの状態に合った診療や介護の提供が可能となりました。今後はますます高齢化が進み医療や介護依存が増えて来ると予測されますが、引き続き地域に密着したより良い医療を提供できる診療所にしたいと考えています。



また、通院が困難となり在宅での生活を希望される方達に対しての訪問診療には、特に力を入れています。他医院での加療を受けていた患者様に対しても、自宅での療養を希望される方については対応しておりますので、利用の希望があればお気軽にお問い合わせください。

今後ともよろしくお願い申し上げます。

開所から25周年を迎えて

看護師 岩下 その系



下久堅診療所は開所から25周年を迎えることとなりました。これも地域の皆様のご支援のたまものと深く感謝致しております。気軽に声を掛けていただく、地域に密着した診療所としてスタートしたわけですが、25年が経過しますとスタッフをはじめ、患者さんや介護をされるご家族の高齢化が進んでいる現状です。

業務内容としては大きな変化はありませんが、在宅で療養されている患者さんには24時間対応できる体制をとり、他の医療機関、訪問看護ステーション、ケアマネジャーさん等のいる介護事業所とも連携を密にし、住み慣れたお家で安心して過ごすことができるようにサポートを継続してまいります。また、輝山会グループとしては当診療所を含め、上久堅、下條と3つの診療所が稼働しております。それぞれ特徴は違いますが、在宅支援診療所として皆様を支えてまいりますので、今後ともどうぞよろしくお願い致します。

訪問診療先の患者様のご家族様よりひとこと頂きましたので、ご紹介させていただきます。

脳出血で倒れ、半身マヒ・言語障害が残る母の介護も丸4年が過ぎました。時を同じ頃、私は膝の悪化で手術を決断する時でした。

母の病院からの退院後、在宅での介護か、施設への入所か、家族で何度も悩みました。寝返りも意思を伝える事もままならない母を、膝の術後の不安、そして1日に10回を超える痰の吸引は果たして出来るのだろうか心配はつきませんでした。でも、90才過ぎた母と共に過ごす時間を大事にしたいという思いで不安だらけの在宅介護のスタートでした。

「熱が出た」「出血がある」等々電話での相談。「ふとんを軽くして中の熱を放して、両脇に空気を入れて」等、少しの事で細かく親切にアドバイスをいただきました。先生をはじめ看護師さんやリハビリの先生、診療所の皆さんのアットホーム的助言や励ましのお陰で、在宅での介護が続けられている事に感謝です。

「おばあちゃん、今度来るまで元気でやってや」往診の帰りにいつも優しく声をかけてくれる先生、本当にありがとうございます。これからもどうぞよろしくお願いします。



令和5年度採用 新卒第1次募集のご案内

◆ 募集職種

①薬剤師

診療放射線技師

臨床検査技師 保健師

看護師 准看護師

理学療法士 作業療法士

言語聴覚士

臨床心理士 臨床工学技士

社会福祉士 介護福祉士

管理栄養士 保育士

基本情報技術者

令和5年度3月に専門学校・短期大学・大学等を卒業予定の者で、上記の資格を取得する見込の者

②看護・介護助手、事務職

令和5年度3月に専門学校・短期大学・大学等を卒業予定者で、上記の職種を希望する者

◆ 応募方法

①履歴書（本人自筆）

②卒業見込証明書

③成績証明書

※上記書類を応募期限までに提出してください

◆ 応募期限

令和4年8月31日（水）必着

◆ 選考方法

①書類審査 ②筆記試験 ※

③作文 ④面接

※理学・作業・言語療法士は小論文及び症例問題、看護・介護助手、事務職は一般常識

◆ 選考予定日

令和4年9月中旬～9月末

◆ 合否の連絡

令和4年10月1日より順次通知

◆ 採用予定日

令和5年4月1日（土）

◆ 申込み及び問い合わせ先 ◆

広域医療法人輝山会 総務課

TEL (0265) 26 - 8111

FAX (0265) 26 - 9690

E-mail info@kizankai.or.jp

I MH職員より現場の声をお届けします

一般病棟 看護師 副総師長 河村 由紀子

当院は総合診療科であるため、外科病棟、内科病棟といった科別区別ではなく、重症度で病棟を分類しています。私たちの一般病棟は、急性期から慢性期に治療を必要とする患者さんが入院しています。そのため、入院されている患者さんの病気や状態は様々です。病に苦しむ患者さんは、身体的苦痛のみならず慣れない病院環境での寂しさや、病に対する不安を抱いています。私たちは、一番身近で安心感を与えられる存在でなければなりません。

今年度一般病棟には新人看護師が1名配属となり、新しい仲間が加わりました。新人看護師の育成はもちろんのこと、看護師全体のスキルアップを図ることが必要と考えます。また、看護師は1人ではその役割を果たすことはできず、チームワークがとても大切です。スタッフ皆で協力し、患者さんが安心して治療が受けられると感じていただける病院、地域住民にとって欠かせない病院づくりを目指して日々頑張っていきたいと考えます。そして、より良い看護の提供を目指して一緒に活躍してくれる仲間を募集しています！



一般病棟 看護師 入職1年目 竹村 佳純

看護師は患者さんの状態を観察し、ケアや生活の手伝いをする仕事です。注射や採血の他に食事や排泄、清潔などの介助や体温や血圧を測って患者さんの状態を知ること、今日は元気かな？眠れたかな？などお話ししながら患者さんの状態がどうか見ていくことも仕事の一つです。

私は地元の短期大学を卒業してこの病院に就職しました。学校では看護の知識を学んだり、学生同士で技術の練習をしたり、実習で様々な病院や施設に行き、患者さんに必要なケアを考え実行してきました。学生時代はやったことがないケアを入職してから初めてやることも多く、今はその技術を獲得するために日々勉強しています。

また、患者さんへの声掛けも大切にしています。説明もなくいきなり患者さんの体に触れたり近づくと、びっくりさせてしまいます。私は緊張しやすくうまく話せないこともあるのですが、患者さんの不安を軽減できるよう事前に何をするか説明し、終わった後には労いの言葉をかけることを心がけています。まだぎこちなくなっていますが、自然に話せるように練習しています。

悩むこともありますが、分からないことは先輩方がとても優しく教えてくださるのでとてもありがたいです。



夏のオススメレシピ



管理栄養士 佐々木 史帆

青空が眩しい季節となりました。今回は暑い夏にぴったりの“みぞれ和え”をご紹介します。みぞれ和えとは、大根おろしを土佐酢などと混ぜ合わせて「おろし酢」を作り、和え衣として他の材料とあわせた料理をいいます。今回は旬のアジを加えています。

アジの旬は春から夏にかけての季節で、旬のアジは脂がのり、味もおいしくなると言われています。アジをはじめとする青魚には、血流の流れを促す EPA や、脳の機能を保つために不可欠な DHA が豊富です。

熱い夏にさっぱりしたみぞれ和えで涼みませんか？

アジのみぞれ和え



材料（2人分）

- ・ アジの刺身 50g（2尾）
- ・ 大根 50g
- ・ きゅうり 50g（1/2本）
- ・ みょうが 20g（1本）
- ・ 塩、酢 適量
- ・ おろししょうが 小さじ1
- ・ 紅たで （お好みで）

土佐酢

- ・ 穀物酢 大さじ1
- ・ 出汁醤油 大さじ1



作り方

1. アジの刺身に塩を振り 10 分ほど置く。
2. 土佐酢、おろししょうがを合わせておく。
3. 大根はすりおろし、水を切る。きゅうりは輪切り、みょうがは千切りにする。
きゅうりに塩を振り出てきた水分を捨て、塩を水で流す。
4. 1 のアジの塩を水で流し、水分を拭き取ったのち、酢を一回しする。
（ここでの酢は土佐酢とは別の材料となります）
5. アジ、土佐酢、大根おろし、きゅうり、みょうがを混ぜ合わせる。

エネルギー 44kcal タンパク質 5.5g 脂質 1.0g 炭水化物 2.6g
カルシウム 232mg 食物繊維 0.9g 食塩 0.8g

