



テナガクモザル号

第148号

発行日：平成28年5月1日

発行者：福田脳神経外科病院

院内情報委員会

(☎0952-29-2223)

診察室から ～ 脳神経外科とは ～

院長：田口 明

今回から、脳神経外科の診療でよくある疾患や相談を中心に紹介させていただきます。まず脳神経外科とは何をするとところか、どんな方が来院されているのかをお話しします。

当科で扱う疾患には、突然意識を失う、手足がまひする脳内出血や脳梗塞などの脳卒中（脳血管障害）、交通事故や転倒・転落による頭部外傷、ほかに脳腫瘍や髄膜炎などの感染性疾患、パーキンソン病、中枢神経の変性疾患などがあります。

外来の相談で最近特に多いのが物忘れです。原因のすべてが認知症ではありませんが、頭蓋内に血液がたまるなど、髄液という脳内を還流している液体の流れが滞って認知障害が起こることがあります。このような場合、手術で症状が軽快することもあります。外科なので手術をする場合も多いのですが、すべての病気が手術の対象となるわけではありません。

以前は脳の病気が高齢者に起こるもので、かかってしまうと治らないなどといった意見をよく耳にしましたが、最近は30～50歳代の働き盛りにも脳疾患が増えてきました。要因としては食事などの生活スタイルが変化し、若年層にも高血圧や糖尿病（いわゆる生活習慣病）が多くなったことなどが挙げられます。

こうした病気を放置していると、脳血管障害につながるリスクが上がるようになってきました。大事なことは脳の病気についての正しい知識を持ち、それにつながる生活習慣

（食事、運動、喫煙など）を見直して病気を予防することです。



地域連携室を立ち上げました

◆地域連携室の役割は？

地域の医療機関や様々な保健・福祉サービス機関との連携の窓口として、患者さんに切れ目のない医療・看護・介護サービスが提供できるよう支援・調整することです。



◆退院調整看護師の役割は？

医療依存度が高い患者さんやご家族へ退院を支援するための在宅療養に視点を置いた具体的な指導や訪問看護師との連絡調整を行います。そして退院前には地域の医師や訪問看護師、ケアマネジャー等との退院前合同カンファレンスの計画・調整等を行います。そこに至るには在宅復帰に向けての患者さん及びご家族への指導など、看護師の行う支援が重要となります。

◆医療ソーシャルワーカーの役割は？

保険医療機関において社会福祉の立場から患者様やその家族の抱える経済的・心理的・社会的問題の解決・調整を助け社会復帰の促進を図る業務を行います。

◆当院の役割について

1. 病状の安定された患者様の回復期リハビリテーション病院への転院支援
2. 病状が固定された患者様の医療療養病床への転院支援
3. 在宅復帰に向けての支援
4. 地域への当院の役割の啓蒙
5. 包括ケアシステムの中での当院の役割の確立

などがあります。



はじめ
まして

連携室担当 福井 由美 です

昭和 59 年から看護師として勤務し、平成 2 年からは看護学校で教鞭をとりました。

その後は中部広域連合で調査員として働きつつ免許の必要性を感じ介護支援専門員の免許をとり、平成 20 年から退院調整看護師とし

て病院に勤務するようになりました。呼吸器系疾患の患者様を自宅退院していただくよう調整したり、貧窮した生活をされている方への行政とのやり取りをしたりするなかで、社会資源の有効活用の必要性を感じ、看護師で社会福祉士だったらスムーズな連携が取れるのではと一念発起し免許取得しました。

在宅のことも知りたいとケアマネジャーとして 2 年ほど勤務しましたが、やっぱり医療の仕事が大好きで平成 28 年 1 月に退院調整看護師として入職しました。

昨今しきりにメディアで取り上げられている 2025 年問題では認知症の患者様が 4 人に一人になるといわれています。自宅での生活を維持するには早期の診断が必要で、当院の役割は大きいものがあると思います。また在宅での看取りがいられている中、家族の支援も必要になります。当院が協力できることを提案していきたいと思っています。



福井さんの事、ちょっと教えて下さい♪

みでの通り食べる事が大好きで、理由をつけては出かけています。

最近ハマっているのが、柳川の『夜明け茶屋』です。

作る事も好きで、今、バジルを育てています。



夏に冷製トマトパスタを作ることを楽しみに、水やりをしています。



★新入職員歓迎会がありました★

昨年度中に当院に入職した人達の歓迎会がありました。

おいしい料理に舌鼓を打ちながら楽しい時間を過ごしました。



新入職員の皆さん



新入職員を加え、今年度も笑顔で仲良く頑張ります。
よろしくお願ひします。

★給食室より～白和えレシピ～★

一人前＜分量 g＞

豆腐	50
白ごまいり	2
白味噌	6.5
みりん	1.5
ほうれん草 (ゆで)	20
干椎茸	1
(冷) 里芋	20
人参	10
砂糖	0.8
みりん	1
薄口醤油	2
だし汁	15

◆作るポイント◆

- ・豆腐は中心まできちんと火を通し、しっかり水切りをしましょう。
- ・具材に下味を付けたら汁気を切っておきましょう。
- ・季節により具材を変えて作れます。
- ・夏場は傷みやすいので作る際は注意しましょう。



◆減塩のアドバイス◆

白味噌を入れる代わりに食塩0.2 g、薄口醤油1.5 gを入れ、砂糖を0.5 gに減らすと、高血圧症、糖尿病の方でもおいしく減塩できます。

お知らせ

5月15日(日)は在宅当番医です。通常通り開いております。