



いずみ
Izumi

〈66号〉
医療法人畏敬会
井野辺病院
大分市中尾字平255番地
TEL 097-586-5522
FAX 097-586-5656
2016年5月1日発行

新しい年度にむけて
院長 井野邊 純一



院長 井野邊 純一

皆さんこんにちは。井野辺病院の理事長・院長の井野邊です。本日は去年の総括と今年度の抱負について語らせていただきます。

2015年度は7月20日に私の父で畏敬会の創始者の井野邊義一が死去し、喪に服する一年となりました。職員がよく動いてくれて立派な「送る会」を開催することができました。父も喜んでくれていると思います。

回復期病棟は2015年の4月からより重症患者さんのリハビリを行う施設基準Iを取得し頑張つてリハビリをしています。

医師は、消化器内科の那須医師、糖尿病内分泌内科の井手野医師、在宅医療の西田医師が相ついで就職され内科医師の充実をはかることができました。看護部は河野看護部長が新しく就任されよりリハビリに強い看護体制が構築されつつあります。

8月には病院機能評価の試験もあり、なんと一発で合格しました(修正箇所なし)。

当院で推し進めているニューロリハビリテーションは当院で独自に開発した2筋同時電気刺激装置「DRIVE」の慢性期脳卒中患者の上肢麻痺への効果、ボツリヌス治療との併用効果を私が日本リハビリテーション医学会と日本神経学会に相次いで発表しました。その後恩師(田平順天堂大学教授)が主催する研究会でも発表しDRIVEの効果が見込まれました。また理学療法士の山川は日本物理療法学会に詳細な症例発表を行いました。大変好評で学会から論文作成を依頼され作業療法士の加藤と

論文を作成しました。このように2015年度はDRIVEの効果をもっと発表し次第に浸透していった年でした。今後も臨床研究、普及活動を行っていく予定です。

今年度はさらに嚥下障害に対しても電気刺激や経頭蓋直流電流刺激を応用していき、今まで治らなかつたような重度の嚥下障害の方にも光があたるような治療体系を開拓していく予定です。

また作業療法士の加藤、臨床心理士の椎野は高次脳機能障害患者さんの自動車運転技能を評価する検査キット「脳卒中ドライバースタイル」を開発し、医学書院から販売することが出来ました。これがあればわざわざ遠方から当院に評価のために来なくても、近くのリハビリ病院で適切な評価が受けられる事になります。今後よりよい高次脳機能障害の患者さんの自動車運転リハビリを構築していく所存です。



2筋同時電気刺激装置「DRIVE」

今年度はさらに嚥下障害に対しても電気刺激や経頭蓋直流電流刺激を応用していき、今まで治らなかつたような重度の嚥下障害の方にも光があたるような治療体系を開拓していく予定です。



自動車運転技能を評価する検査キット

以上昨年度の振り返りと今年度の抱負についてご紹介させていただきました。当院を利用してくださる患者さんとそのご家族にとりまして今年度がいいお年でありますように祈念しております。



きみの笑顔体操DVD



また当院の移転と井野辺府内クリニック発足15周年記念として私の作詞作曲した「きみの笑顔」という曲に振りをつけてダンスを創作し、デイケアとデイサービスの利用者練習してもらい、ビデオに撮影しYouTubeで発表しました。これは障がいがあっても楽しく過ごすことができるということをおアピールしようという趣旨です。今後もみなさんが楽しそうに踊ってくださると思います。

http://shinkoh-igaku.jp/inspection/sdsa.html

株式会社新興医学出版社のホームページでもご紹介されています。

井野辺病院の理念

人々がいきいきと暮らせるように、リハビリテーションを通して地域社会に貢献する。

常に高い目標をもち、人生の質の向上に努める。

「井野辺病院の運営方針」

- <リハビリテーション・ケア体制>
急性期から在宅医療まで、充実したリハビリテーション・ケア体制を提供する。
- <医療体制>
安全で質の高い医療を、インフォームド・コンセントに基づいて提供する。
- <職員の育成>
患者・家族から必要とされる職員になるための教育に努める。
- <健全経営>
職員の満足度向上に努める。



脳卒中ドライバーの
自動車運転評価について



リハビリ部副部長
(作業療法士)
加藤 貴志

リハビリテーション分野において、脳卒中後に運転再開を希望される方に対して、安全運転が可能かどうかを評価する方法は難しい問題でした。今回、脳卒中患者様の運転技能を評価する検査キット「脳卒中ドライバーのスクリーニング評価 日本版 (J-SDSA)」を開発致しました。多くの研究でその信頼性が確かめられており、開発から20年以上経った現在も運転技能予測に関する代表的な検査バッテリーとして知られています。その信頼性から国際的な検査バッテリーへと発展してきており、原著国のイギリスをはじめ、ノルウェー、スウェーデン、オーストラリア、イスラエル、アメリカ等、世界各地で翻訳版が開発されています。

『SDSA 脳卒中ドライバーのスクリーニング評価 日本版 Stroke Drivers' Screening Assessment Japanese Version』

著者 NB Lincoln KA Radford
FM Nouri
監訳 三村将 仲秋秀太郎
訳 加藤貴志 椎野恵美

井野辺病院の作業療法士の加藤と臨床心理士の椎野が翻訳等で関わりました。(株)新興科学出版社にて販売しております。

SDSAはイギリス、ノッティンガム大学のNouri & Lincoln博士らによって1990年代に開発されました。2011年にNeurologyに掲載された論文では、SDSAは数ある検査の中で現時点にて運転技能予測に最も適している可能性を報告しています。2012年に当院にてノッティンガム大学のLincoln博士から日本版作成の許可を受け、開発に着手しました。その後、多くの施設からJ-SDSA

開発に賛同頂き、最終的には慶応義塾大学病院 副院長三村将教授のご指導を受け、14施設が参画する共同研究へと発展いたしました。昨年12月に無事開発が終了し、神経心理検査キット販売の最大手である新興医学出版より販売を開始致しました。脳卒中患者様の運転再開には個人の権利と公共の安全の両立が求められることから、慎重な判断が必要となります。J-SDSAが臨床場面で活用されこのような問題でお悩みの臨床家・患者様のお役に立てれば幸いです。これまで北京・横浜で行われた国際学会にてその有効性を報告



SDSA検査の様子。インターネットの動画サイト「YouTube」でご覧頂くことが出来ます。「SDSA検査」で検索下さい。※画像はYouTubeより抜粋

2月18日よりフィリピンのセブ島で開催された「第5回アジア・オセアニアリハビリテーション医学会」に院長井野邊と作業療法士の加藤が参加しました。井野邊は「嚥下障害への電気刺激療法について」、加藤は「自動車運転評価※前述参照」について発表致しました。当院での研究が世界を羽ばたきます。



フィリピン・セブ島の会場にて

第5回アジア・オセアニア
リハビリテーション医学会

しており、2月にはフィリピンで行われる「アジア・オセアニアリハビリテーション医学会」で報告しました。現在も全国で多施設共同研究が行われており、今後も有効なデータをご報告できるよう努めてまいります。最後となりましたがデータ収集にご協力いただいた患者様、ご家族の皆様には感謝申し上げます。

井野辺病院では「もの忘れ外来（完全予約制）」を毎週木曜日に開設しています。（お問い合わせ）
井野辺病院外来まで
097-586-5522



約30人が受講、日頃、気になっている心配ごとについても多数質問を頂きました。

国分新町老人会「友愛会」で「脳いきいき教室」が開催されました。院長井野邊が参加、「認知症について」講演しました。聴講した地域の皆さんは、「認知症と糖尿病」の因果関係、「低負荷の有酸素運動」や「和食や乳製品等の摂取」、また、「禁煙」が予防策になるといったお話を興味深げに聞いていました。



国分新町の公民館
「脳いきいき教室」

賀来公民館まつり

3月12日(土) 賀来校区公民館主催の「公民館祭り」が開催されました。

毎年の恒例行事となり今年で5回目の参加となります井野辺病院からは看護師と医療ソーシャルワーカーにより「健康相談コーナー」と院長による「健康講話」でお手伝いさせて頂きました。賀来地域の皆さんとのふれあいがとても温かくうれしい時間となりました。



井野辺病院看護師と医療ソーシャルワーカー出動！健康相談。血圧測定中。



院長 井野邊による健康講話「認知症について」皆さん熱心に聴き入っていました。

2016年度入職式

4月1日2016年度の新職員の入職式を執り行いました。16人の新しい仲間が加わり、職員一同身が引き締まる思いです。



義援箱設置しました

4月14日に発生した熊本地震によって被害を受けた被災者を支援するための義援箱を井野辺病院受付窓口を設置いたしました。お寄せいただいた義援金は、日本赤十字社を通じ全額被災された皆様にお届けします。皆様の温かい善意とご協力をお願いいたします。



夢旅行 in 宮崎

3月27日(日) デイサービス 夢工房の利用者さんとスタッフで、宮崎へ1泊旅行に行ってきました。

天気も良く、春の陽気でのんびり見学することが出来ました。夜の宴会では、みんなで美味しいご飯を頂きながら、カラオケをしてとても楽しい夕食となりました。あつという間の2日間でしたが、皆さんの笑顔を見る事が出来て楽しい旅行でした。



宮崎神宮



はまぐり基石の里で昼食



西郡原古墳群

3月27日(日)

- 9:30 ● 夢工房 出発
- 12:30 ● はまぐり基石の里 昼食
- 14:15 ● 西郡原古墳群 観光
- 15:50 ● 宮崎神宮 観光
- 17:00 ● 宮崎観光ホテル 宿泊
- 入浴・宴会

3月28日(月)

- 9:00 ● 宮崎観光ホテル 出発
- 9:30 ● 青島・亜熱帯植物園 観光・買い物
- 10:30 ● こどものくに 観光
- 11:30 ● ANAホリデイ・インリゾート宮崎 昼食
- 12:30 ● 道の駅フェニックス 観光・買い物
- 17:00 ● 夢工房 到着

熱中症予防について



日増しに気温が上昇していきまます。今の内から熱中症予防のポイントについて予習をしておきましょう。

熱中症予防のポイント

気温が上昇し、湿度が最も高い時期、健康面で注意が必要です。ことのひとつが熱中症予防です。また、発生には体調やライフスタイルも大きく影響します。どちらも毎日のちよっとし

た工夫で予防できます。特に高齢の方は気を配るようにしましょう。

ポイント①水分補給を意識する

飲料水を携帯して、小まめに水分を補給する。入浴前後や就寝前、起床後は必ず水分補給を。枕元に飲料水を常備すると安心です。

ポイント②冷房を適度に使い温度調節28℃を目安にエアコンを調整して、冷気が直接当たらないように扇風機などで工夫する

ポイント③生活のリズムを乱さない

熱中症の応急手当

- 涼しい場所へ移し、衣服を緩めて寝かせる
- エアコンや扇風機をつける、うちわで扇ぐ
- 可能であれば少量の水分を少しずつ与える
- 頭やわきの下、太もものつけねを冷やす

保健師 工藤智恵美

井野辺病院って

どんな人がおるん!?

今回は外来の副師長 山崎智恵美さんをご紹介します。



看護副師長 山崎 智恵美

病棟勤務を経て昨年の4月から外来で勤務しています。看護師になるきっかけは、「祖母が腰を痛めて別府の病院に入院したこと。当時はリハビリテーションという考え方が今ほど定着しておらず、祖母が自宅に退院した後、身の周りの世話をはじめお風呂などの介護に家族が難儀した」とのことです。この体験が基になり別府市にあるリハビリテーションの病院に看護師として就職したとのこと。その後、結婚、出産（実は双子のお母さん）等を経て、井野辺病院には2004年から勤務しています。好きなことは「断捨離」と「お笑い」だそうです。「お笑い」については一押しのお芸人さんがいるとかいないとか。「患者さんと一緒に働く職員すべてに気配りと笑顔を！」をモットーに頑張っています。お見かけした時は気軽にお声かけください。

- 豚肉の野菜巻き揚げ
- じゃが芋のミモザサラダ
- 野菜入おから
- 抹茶葛饅頭（市販）
- 黒豆ごはん
- オレンジ

【材料 1人分】

じゃが芋50g・塩少々・きゅうり30g・人参10g・プレスハム5g・玉ねぎ20g・茹で卵20g
レタス・トマト1/8切・マヨネーズ大さじ1杯・酢小さじ1杯

【作り方】

- ① じゃが芋は茹でてつぶす
- ② きゅうりスライス・人参・プレスハム・玉ねぎ千切（水にさらし、水切りをする）
- ③ ①と②を混ぜ合わせる
- ④ 茹で卵は、白身は③に混ぜ合わせ、黄身は裏ごししておく
- ⑤ マヨネーズと酢を③に混ぜる
- ⑥ レタスを敷きサラダを置き裏ごしした黄身に上に置きトマトを飾る

【材料 2合分】

米2合・黒豆大さじ4杯・塩小さじ1杯・水2.5カップ・黒ゴマ

【作り方】

- ① 黒豆は水でさっと洗い水2カップ入れ黒豆を一晩ふやかす
 - ② 米をどぎ、黒豆をふやかした水を入れ不足の水をたして、黒豆・塩を入れ電気炊飯器で炊く
 - ③ 黒ゴマを少々ふりかける
- ※ 炊きあがってすぐに、おにぎりにして冷凍することも出来ます

みつはしさんの
ちよっと一品

栄養士 三橋 由美子



【材料 1人分】

豚ももスライス 60g (1枚)
塩 コショウ少々・長ネギ5cm
えのき1/6・人参・ピーマン1/2…豚肉に巻く野菜

※夏野菜でアスパラ・いんげん・ゴーヤー・パプリカなど好みで…

小麦粉・とき卵・パン粉・揚げ油
付け合せ野菜：キャベツ・レモン1/8切・パセリ

【作り方】

- ① 豚スライスに塩コショウを軽くふる
 - ② 長ネギ・えのき・人参・ピーマンを千切りにし、豚肉に並べてしっかりと巻く
 - ③ 小麦粉・とき卵・パン粉をつけてフライにする
- 注意：揚げすぎないように！
- ④ 一口大に切り、付け合せの野菜と盛る
- ケチャップソース（ケチャップ大さじ1杯・ウスターソース小さじ1杯）

編集後記

梅雨の時期がやってきました。湿度と蒸し暑さで憂鬱な気分になりがちですが、こんな時には、アロマをたいたり好きな香りでリラックスしたいと思います。



青しそ酒



季節の野菜を使って作ってみました。

※我家のプランターで、たくさんの青しそを収穫しました

【材料 1人分】 うの花30g・人参・椎茸・白菜・ねぎ・油・酒・みりん・砂糖・醤油・出し汁…各小さじ1杯

【作り方】 ①野菜を油で炒め、うの花を入れ出し汁に調味料を合わせて水分がなくなるまで炒める ②花型人参を添える

青しそ40枚（80g）洗ってしっかりと水気をとる
レモン1個（皮を剥き1cmの輪切）氷砂糖 300g ホワイトリカー 1.8ℓ
※1週間で青しそを取り出し、その後2~3ヶ月で飲み頃
炭酸・氷で割って飲む（楽しみ……）