



# みなみやま

発行責任者 / 井手 宏 編集発行 / 愛知国際病院内・病院だより委員会  
〒470-0111 愛知県日進市米野木町南山 987-31 ☎(0561)73-7721

## 病院機能評価更新受審します

事務部総務課 近藤 正嗣

みなさんは「病院機能評価」をご存じでしょうか。これは、財団法人日本医療機能評価機構によって行われる第三者評価で、評価基準に基づいた、中立的・客観的立場で病院を総合的に評価し、一定の基準を満たした場合に認定を受けるものです。

愛知国際病院は2005年に初回受審し、5年たったいま、はじめての更新を行います。

日本には現在8708件の病院があります。そのうち認定を受けているのは2558病院(2010年9月時点)で、全体のお

よそ3割です。病院の規模や体制により審査体制区分があり、また数年ごとに審査基準がバージョンアップしていきます。今回受審するものはバージョン6(前回受審時はバージョン5)になります。

内容は下記のとおり6項目(評価項目数は約300)に分かれています。



### 1. 病院組織の運営と地域における役割

病院の基本方針と計画的な組織運営や病院全体の管理体制、情報管理機能、地域における役割と連携、健康増進活動と地球環境への配慮、継続的な質の改善活動等につい

て評価します。

## 2. 患者の権利と医療の質および安全の確保

患者の権利の尊重や患者との診療情報共有と診療への参加促進、患者の安全確保の体制、チーム医療の推進と診療の質の向上等について評価します。

## 3. 療養環境と患者サービス

来院者への案内機能、患者・家族の医療相談の体制やプライバシー確保への配慮、療養環境の整備等について評価します。

## 4. 医療提供の組織と運営

診療、看護、コメディカル、手術・麻酔、救急、診療録管理や外来など、院内の各部門（機能）の組織運営を「体制の整備」「機能の発揮」「質の改善」等の面から評価します。

## 5. 医療の質と安全のためのケアプロセス

病棟における医療の方針と責任体制、入院診療の計画的対応、適切なケアサービス

の実施、ケアの実施、ケアプロセスにおける感染対策、診療・看護の記録、病棟での薬剤・機器の管理について評価します。

## 6. 病院運営管理の合理性

人事・労務管理、財務・経営管理、施設・設備管理等の合理性と適切性や病院の危機管理への適切な対応等について評価します。

評価は多岐にわたり、準備も非常に大変です。しかし、認定を受けることで手順の一元化、またはその再確認が可能です。安全な医療の提供に対する意識の継続的啓発は、来院される方々にとっても信頼するに足る病院が地域に存在することに繋がります。今回の受審を期に気持ちを新たに、さらに地域の健康を支える医療機関として歩んでまいります。今後ともどうぞよろしくお願い致します。



## 愛泉館からのお知らせ

### 今年の愛泉館夏祭りは！！

「夏祭り 愛泉館発 笑顔行き」今年度のテーマは、ゲストとご家族ボランティアの方々が、この短い時間の中で楽しめるものや夢中になれるものを見つけ、たくさんの笑顔あふれる時間を過ごしていただきたい、という想いをテーマに込めました。

8月8日当日の会場作りには暑い中、多くのボランティアの方々が動いてくださいました。会場が出来上がっていく様子は、多くの人が携わってくださる夏祭りが今年も開催できる喜びを思い出させてくれます。

開会の時間となり三好太鼓の演奏と共にゲストがご家族やボランティアの方々と順に入場されてきました。限られた時間の中でしたが、盆踊りの輪の中で楽しそうに手をたたいていらっしゃる方や、輪に入らなくとも踊る姿をみて手を動かしていらっしゃる方、出店のメニューをおいしそうに召し上がっていらっしゃる方など、ゲストの様々な表情があり、今年もたくさんの喜びと幸せを感じることができました。

愛泉館発 笑顔行きの先に見えたものは、やはり今年も「感謝」と「喜び」「ゲストのみなさんの楽しそうな表情」だったのではないかと思います。

# 健康アラカルト

## 胃腸の話 53

腸の中は知られざる世界：

腸内細菌の働きを助ける

副院長（消化器科）太田 信吉

みなさんの腸の中にいる細菌について遺伝子を用いて調べると、細菌の種類はひとりあたり数百種もあり、その80%が培養されたことのない菌（あまり知られていない菌）だということをご存じですか？培養が難しいため知られていないのですが、この細菌はわたしたちの体の中で消化吸収に働いているのです。

抗生物質を過度に飲むと、腸の中で役に立っているこれらの菌を殺してしまい、菌交代（菌の異常増殖）をおこしたり、最近話題になったアシネトバクター菌のように耐性（普通の抗生物質が効かない）ができたりして問題になってしまいます。このような腸内細菌の働きについて全てのことがわかっているわけではありません。人間が生きていく上で大事な働きをしていると考えられますが、それは人類が生まれてからずっと一緒に育ってきたからなのかもしれません。そのため、このような腸内細菌を正常に保つことで、病気から回復したり病気になりにくくしたりすることができるのではと考えられています。

細菌をやっつける抗生物質（アンチバイオティクス）に対して、腸内細菌叢のバランスを改善することによって生体（宿主）に有益な作用をもたらす生きた微生物をプロバイオティクスといいます。代表的なものは、乳酸菌やビフィズス菌でみなさんもよくご存知のものです。このプロバイオティクスに、体に有用な細菌の増殖を促進させる難消化性食用

成分（オリゴ糖や食物繊維など）を混合させたものをシンバイオティクスといいます。



抗生物質で長期間治療をした人の腸内細菌ではビフィズス菌属や乳酸菌属の善玉菌が減り、病原性を持つブドウ球菌や緑膿菌さらにはカンジダ（真菌）が多かったということがわかっています。ヤクルトを飲んでいると病気になりませんと宣伝をするわけではありませんが、抗生物質による医療に対して見直しがあっべきでしょう。

農薬による農業から無農薬による農業というように生物としての本来の生きる姿に基づいた医療が模索されています。最近話題になったアシネトバクターも腸内に存在します。医学的には抗生物質が効かなくなることは大変なことです。腸内細菌が生き残る方が体にとっては重要なことなのかもしれません。

昔から胃腸に良いといわれているものは、実は腸内の細菌叢（さいきんそう：細菌のバランスがとれた状態）の維持に役立っているのではないのでしょうか。ご自分の体の中に共存している細菌のことも考えてみると、生きていることの不思議さに触れることができるのです。

### お願い

ご不要になった木綿の布（シーツ、タオル、シャツ、浴衣）がありましたらご寄付いただけますか？なお、10cm×15cm程度に切ってくださいと大変助かります。お持ちいただいたときは受付までお申し出下さい。 看護助手より

## 初穂の思うままにエッセイ (7)

小児科 井手 初穂

### 半熟スイーツ

ラーメンに半熟卵がのっていると、なんだか美味しそうでうれしくなりませんか？オムライスや、ハンバーグにたっぷりのデミグラスソースや温泉卵がのっているのも…もうよだれが出てしまいます。とろりとしたもの、口溶けする物は美味しいの代名詞みたいなのところがあります。

とろりととろける半熟スイーツのブームが始まってどのくらいになるのでしょうか？クリームみたいなプリンとか、口の中に入れるとジュワッと溶けてしまうチョコレートなど、元々柔らかいスイーツを更になめらかにしたものが少し前から好まれるようになっていました。そして、生キャラメルなるものが誕生し、口の中でとろけるお菓子が大ブームとなりました。今では、半熟チーズケーキ、半熟カステラ、ふわとろ大福、半熟ドーナツ、生バームクーヘン、ついに、生かりんとうまで出てきました！半熟ブームはいったいどこまで広がっていくのでしょうか？

私が10代の頃、若者はそれほどふわふわした物を好みませんでした。ババロアなんて、ふわふわして口の中で溶けてしまうので食べ応えが無くて私は嫌いでした。年をとっておばさんになってから、半熟スイーツや、ソースや半熟卵が乗った食べ物が大好きになりました。それはどうしてでしょう？

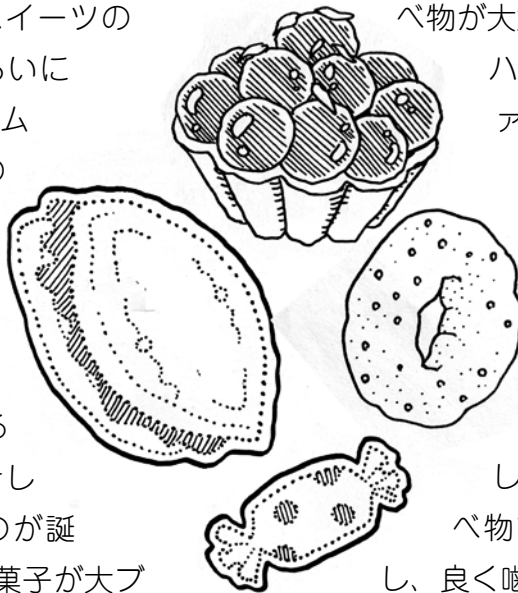
半熟の利点は、(1) 勝手にとろけるから

噛まなくても良い(2) 唾液の分泌が悪くても口触りが良くて食べやすい、というところにあります。歳を取るとだんだん唾液の分泌が減ってきます。歯も悪くなって硬い物を食べるのが苦手になります。ですから、年齢を重ねると、なめらかでとろみのある物がうれしくなります。なるほど、世の中が高齢化しているから「半熟」を好む人が増えたのでしょうか？いえいえ、実はそうではないのです。流行を作っていくのは、若い世代です。半熟スイーツを物色しているのは、若者なのです。つまり、現代の若者は、噛みごたえのない食べ物が大好きなのです。

ハンバーガーに代表されるファストフードは、万人に好まれるように作られています。柔らかくてあまり噛まなくても飲み込みやすくできています。また、学校給食は、残食率を減らすために、刻み方が細かくしてあるそうです。嫌いな食べ物でも細かいと食べてくれるし、良く噛まなくても早く食べられる

から都合がよいのだそうです。良く噛まなくても食べられるファストフードと、給食で育った世代は、食べ物を良く噛んで食べなくなってしまいました。良く噛まないで、唾液が出てきません。唾液が出てこない食べ物だととろとろにならないので、飲み込めません。だから、水で食べ物を押し込むのです。そして、始めからとろとろ(半熟)の食べ物を好むのです。ですから、この半熟ブームは、本当は嘆かなければならない一大事なのです。

徳川将軍家の顎の形が代を重ねてだんだん細くなっていったことは有名な話ですね。徳川家康は、戦国時代に硬い食べ物を食べてい



たので顎が張ってしっかりとした顔をしています。ですが、平和になって、柔らかいごちそうを食べているうちに、その子孫はだんだん顎が細く華奢になっていきました。それと同じことが私たち平民にも起きているのです。最近の若者は、足が長いし、顎は細くてかっこいいです。でも、そのうち堅焼き煎餅で顎を骨折して、危険な食べ物として販売禁止になってしまうかもしれません。

## AHIからのお知らせ

### ■川原啓美講演会（無料）

日時：11月12日（金）13：30～15：30  
場所：尾張旭市文化会館 あさひのホール  
演題：「住み慣れた地域で生活・介護するために」

主催：尾張旭市

### ■カンボジア講演会

「ポルポト時代の強制収容所 トゥールスレンの生き証人チュム・メイさんを招いて」  
日時：11月3日（水・祝）14：00～16：30  
場所：なごやボランティアNPOセンター 第一研修室  
参加費：700円（AHI会員500円、高校生以下300円）

良く噛んで食べると、気持ちを安定させるセロトニンの分泌が増えます。セロトニンが増えると、夜にメラトニンが増えてぐっすり眠れます。半熟スイーツでひととき癒されるのも素敵ですが、硬い物を良く噛んで食べることはもっと素晴らしい癒しに繋がるのです。

半熟スイーツブームに隠れた、「本当は怖い真実」をご理解いただけたでしょうか？



### ■講演会「人びとと健康をめざして」

講師：ハリ・ジョン、プレム・ジョン（AHI インド協力団体代表）

日時：12月12日（日）13：30～16：00  
場所：愛知県医師会館（名古屋市中区栄）

### お申込み・お問い合わせは

アジア保健研修所  
（TEL 0561-73-1950、info@ahi-japan.jp）  
までご連絡ください。

### 賛助会員募集のお知らせ

愛知国際病院ホスピスでは、賛助会員を募集しています。アメニティーの充実（施設環境、造園、園芸）、ホスピスでの諸行事、ホスピス相談の充実、広報啓蒙活動、家族会の開催、ボランティアの活動、教育活動のために是非ご協力をお願いいたします。（ご入会いただいた方には年4回の「みなみやま」年2回の「ホスピスだより」をお送りいたします）

入会  
方法

下記の口座に会費をお振り込み下さい。

郵便振替口座 00890-5-3757

口座名義 愛知国際病院ホスピス賛助会

一口1000円（おいくらでも結構ですが、できましたら5口以上でお願いいたします。）



## 紫苑からのお知らせ

紫苑の園芸ボランティアに今年度は2名が加入し、総勢10名で活動をしています。そのうち7名の方たちが月曜日の午前中、主にホスピス東側の草花を手入れしています。夏はしばらく作業を休みましたが、9月から秋の活動を始めました。男性ボランティアが草刈機で除草、女性ボランティアは草刈機が入れないところの雑草や咲き終わった夏の草花の処分、代わって咲き始めたコスモスなど秋の草花の手入れ、そして来春用に麦ナデシコや千鳥草の種まき……、段取り良く作業は進められていきます。

以前、このメンバーから「もし東側の病室が空いていたら、見学させていただけますか」という申し出がありました。空室の時に入っていただいたところ、まっすぐにベッドの側に行き、そこに座り込んで、ベッドの高さまで視線を落として窓を見て「ああ、思ったよ

りもよく見えるね」「空しか見えないんじゃないかと思ったけど、大丈夫だね」とほっとした表情になりました。ベッドに横になっている患者さんに、今植えているこの花が見えるのだろうか、いつも気になっていたそうです。

ボランティアはそれぞれ、小さな「こだわり」を持ちながら日々の活動をしています。そして、患者さんやご家族は、秋の草花とともに、そんなボランティアの後姿も見ていてくださるようになります。

ボランティアコーディネーター

高田清子



- 秋も深まってまいりました。この地域では紅葉の見頃が10月末～11月半ば過ぎですので、これからが本番です。みなさん、カメラをもって外に出ましょう！
- 愛知国際病院ホームページはご覧いただきましたでしょうか？通常の病院紹介の他、外来医師担当表、ホスピスについての詳細など、盛りだくさんです。また、インフルエンザの予防接種がピークを迎えております。接種がまだの方は詳細が掲載されておりますので是非ご覧ください。  
<http://www1.odn.ne.jp/~cbg14040/>
- 「みなみやま」では記事に関するご意見、ご感想などを受け付けております。よりよい紙面作りに努力いたしますのでご指導よろしく願いいたします。  
これまでお寄せ頂いているご意見・ご感想、大変感謝致しております。  
今後ともよろしくお願い申し上げます。

宛先は

〒470-0111 愛知県日進市米野木町南山987-31 愛知国際病院内「みなみやま」編集部  
電子メールの場合、アドレスは [ahi@mb.ccnw.ne.jp](mailto:ahi@mb.ccnw.ne.jp) です。お待ちいたしております。

編集長 近藤正嗣