

# ほくピータより

北部病院 情報誌・第25号

2026.01.01号

北部病院キャラクター  
「ほくピー」  
発行・文責：渡邊 理香



## 新年特大号



“あなた”と描きたい

医療と介護サービスを中心とした

人が輝く地域社会

- ◆ あけましておめでとうございます
- ◆ 「在宅支援センターほくぶお披露目会」を開催致しました
- ◆ 令和7年12月2日より従来の保険証の利用が終了

医療法人社団 原武会



# 北部病院

〒861-5515 熊本市北区四方寄町 1281-3  
TEL 096-245-1115

# あけましておめでとうございます



新年あけましておめでとうございます。

本年が皆さまにとって、健やかで穏やかな一年となりますよう、心よりお祈り申し上げます。

昨年12月には、「在宅支援センターほくぶ」を開設いたしました。

本センターは、当法人のミッションである地域包括ケアの推進や難病医療の充実をさらに進めるため、居宅介護支援事業所、訪問看護ステーション、訪問リハビリといった在宅支援の機能を集約・強化した拠点です。今後も法人全体で連携を深め、住み慣れた地域で安心して暮らし続けていただける体制づくりに取り組んでまいります。



院長 渡邊 聖樹

当院のビジョンは、地域の皆さまにとって最も安心できる「かかりつけ医」であり、最も信頼される「専門医」であり、そして地域の声に寄り添い、小回りの利く「病院」であることです。このビジョンの実現に向け、職員一同、心を一つにして努力を重ねてまいります。本年も変わらぬご支援、ご厚情を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

## 新しい消化器内科医の先生が就任されました

10月より北部病院に就任されました、渡邊修平医師をご紹介いたします。

<ごあいさつ>

令和7年10月に北部病院に就任いたしました渡邊修平です。専門は消化器内科で、外来診療および上部消化管内視鏡検査・腹部超音波検査等担当させていただいております。入職後3か月ほどになり、外来診療にてお会いした方もおられると思いますが、今までの病院とのシステムの違いに対応しきれていなかったため、ご迷惑をおかけしていたことと思います。まだ完全ではありませんが、早く他の先生方の様になれるよう頑張りますので、どうぞ宜しくお願ひいたします。

渡邊修平医師の就任に伴い、外来診療担当表も以下のように変更しております。

### 外来診療担当表

	月	火	水	木	金	土
午前	渡邊 聖樹	渡邊 聖樹	渡邊 理香	渡邊 聖樹	渡邊 聖樹	中島 誠 (第1・2週)
	渡邊 修平	渡邊 理香	渡邊 修平	渡邊 理香	木脇 祐聰	渡邊 理香 (第3週)
午後	渡邊 理香	渡邊 修平	渡邊 理香	渡邊 修平 13:30~16:00 ※渡邊 理香	渡邊 修平 16:00~18:00 渡邊 聖樹	桂 賢一 (第4・5週)
	渡邊 修平	13:30~16:00 渡邊 理香	渡邊 修平		渡邊 修平 16:00~18:00 渡邊 聖樹	休 診

※印 第3木曜日午後は渡邊理香副院長、休診です。

## 「在宅支援センターほくぶお披露目会」を開催致しました

12月6日（土）に、「在宅支援センターほくぶお披露目会」を開催致しました。

2階建ての建物になっており1階スペースは、地域住民の会合・従業員向けの研修スペースとして、活用いただけるような空間づくりに仕上げています。

また、2階スペースは居宅介護支援事業所ほくぶ・訪問看護ステーションほくぶの2事業所が配置され、主に在宅部門のサービスに努め、互いの事業所で連携を図っていけるよう工夫されています。



今回の「在宅支援センターほくぶお披露目会」には地域住民の方をはじめ大変盛り上がり、またキッチンカーも4台お越しいただき、大盛況のなかアピールすることができました。今後とも「在宅支援センターほくぶ」よろしくお願い申し上げます。

## 第3回ほくピーの知恵袋開催しました

12月6日、第3回「ほくピーの知恵袋」は、開業医の先生方、ささえりあ支援センター・居宅介護支援センターのケアマネジャーの皆さま、施設職員の皆さま、患者さまご本人やご家族、地域住民の方々など、合計29名の方にご参加いただきました。

最初のご講演は、よもぎクリニック院長の松崎志保先生より、「認知症患者さんを地域で支えるために」というテーマでお話しいただきました。認知症の原因や新しい治療薬、日常生活での対応方法など、幅広い内容で、大変学びの多い講演となりました。「自己判断は避け、まずは医療機関を受診し、適切な治療につなげることが大切である」というお話も印象的でした。

続いて、重度認知症デイケアきららの看護師・三池忠昭さんより、施設の取り組みや、認知症患者さんへの関わり方についてご紹介いただきました。重度認知症デイケアは、介護保険とは別に医療保険で利用できるサービスで、介護されているご家族の負担を軽減する「レスパイト利用」としても活用できるとのお話をされました。

最後の意見交換では、「場所がわからなくなる」「食事をとってくれない」「車の運転を心配して鍵を隠した」「常に目が離せない」「ご本人に自覚がなく受診につながらない」など、日常の困りごとが多く共有されました。

また、「性格が変わったように感じることがつらい」「早めに診断し、薬物治療を受けることで在宅生活ができるだけ長く続けたい」といったご家族の切実な声も聞かれました。

参加者の皆さまからは、「徘徊しても安心して暮らせる地域になってほしい」という思いも語られました。対応に迷われるときや、「精神科」という言葉に抵抗があり受診をためらわれる場合には、在宅支援センターなどの相談窓口を活用していただくことも一つの方法です。ご参加いただいた皆さま、多くのご意見をお寄せいただきありがとうございました。今後も地域支援に尽力してまいります。



## 今年の冬もやさしい光でみなさまをお迎えします

今年も院内にクリスマスツリーとイルミネーションを飾りました。

今年のイルミネーションは、昨年初めて設置したものをさらにバージョンアップし、より明るくあたたかい雰囲気を演出しています。点灯すると、やさしい光に包まれ、患者さまやご家族の皆さまからも「見ているだけで気持ちが和らぐ」と嬉しいお声をいただいています。忙しない季節ではありますが、来院された方が少しでもほっとできる時間を過ごしていただければ幸いです。これからも、安心してお過ごしいただける環境づくりに努めてまいります。みなさまにあたたかな年末年始が訪れますように。



## 令和7年12月2日より従来の保険証の利用が終了

熊本県内でもインフルエンザの患者数が警報レベルを超え、感染の拡大がみられています。

手洗い、うがい、マスクの着用、部屋の換気をするなど感染対策を徹底しましょう。

令和7年12月2日からは従来の保険証の利用が終了し、マイナ保険証または資格確認書が必要となりました。受診される際はご提示をお願いいたします。

マイナ保険証への移行がまだの方は早めの手続きをおすすめします。



## 外来患者さま40000人達成！

北部病院では患者さまが40000人に達しました。記念すべきカルテ番号40000番の方には心ばかりですが「北部病院オリジナルタオル」を進呈させていただきました。

インフルエンザワクチンを受けに来られた男性で、大変びっくりされておられましたが、「おめでとうございます。喜んでいただきます。」とおっしゃっていただきよかったです。これも地域のみなさま、力を合わせてくれるスタッフのおかげと感謝いたしております。今後とも北部病院をよろしくお願ひいたします！



## 今シーズンのカイロ回収始めました

寒い季節がやってまいりました！寒い季節、寒がりさんは必ず使うもの…そうカイロです。

もうすでに使っている方もいるかもしれませんね。当院では今シーズンもカイロの回収を始めました。

ロビーに回収BOXを設置いたしました。使用済みだけでなく、期限の切れた未使用の物でも大丈夫です。「地球の未来のために」少しでも私たちが出来ることに皆様のご協力をお願い致します。



## 読売新聞に中島先生記事掲載

11月29日付けの読売新聞に当院の非常勤、中島誠先生の脳卒中についての記事が掲載されました。

脳卒中はがん、心疾患、老衰に次いで、日本人の死因の4位を占める疾患。

記事はコチラ→



近年、治療法の進歩により生存率は高くなつたものの、寝たきりになつたり、後遺症が残る危険性のある疾患です。

脳卒中の中でも最も多い脳梗塞の症状や治療についての役に立つ話題が掲載されておりますので是非お読みください。

## 管理栄養士おススメレシピ

### 福袋煮



### じゅわっと美味しい！

#### 材料（2人分）

油揚げ	4枚
卵	2個
鶏ひき肉	60g
人参	20g
もやし	30g
片栗粉	小さじ1
塩	少々
◎油揚げを留めるつまようじ	4本

#### ※調味料

濃い口醤油	大さじ 2
砂糖	大さじ 1
酒	大さじ 1
みりん	大さじ 1
水	200cc
和風だし	小さじ 1/3

- ① 油揚げをまな板に縦長に置き、菜箸1本をのせて両手で軽く押さえながら前後に転がす。このひと手間をすることによって袋状に開きやすくなります。
- ② 油揚げの1辺を細く切り落とし破らないように指を入れて広げて袋状にする。
- ③ 袋状にした油揚げをザルに広げて熱湯をかけ油抜きする。
- ④ 卵の福袋とひき肉の福袋を作っていく。  
★卵の福袋  
卵はボウルや小さ目のカップなどに入れ油揚げにそっと入れ、上をつまようじで留める。同様にもう1つ作る。  
★ひき肉の福袋  
鶏ひき肉に塩と片栗粉、みじん切りにした人参、もやしを入れ粘り気がでるまでよく混ぜ合わせる。2つに分け油揚げにそれぞれつめ上をつまようじで留める。
- ⑤ 鍋に※の調味料を入れ、ひと煮立ちさせ油揚げの口を上にして入れ中火で10分程煮る。途中でひっくり返しながら全体に味を含ませたら完成！！

#### ポイント

ひき肉に入れる野菜は何でも構いませんが、もやしを入れるとシャキシャキ感が楽しめるのでとってもおススメです。その他しいたけや大葉などお好みでどうぞ！



## 新しい厨房が完成しました！

このたび厨房の老朽化により改修工事が10月から始まりやっと新しい厨房が12/15に完成しました！！

引っ越しやら慣れないお弁当の提供などで慌ただしく過ぎ2ヶ月間あつとういう間でした。

患者様、通所の利用者様には工事期間中はお弁当での提供でしたので大変ご迷惑をお掛けしました。新厨房では温冷配膳車を新しく導入しましたので温かいお食事を12/22から提供しています。

これからも安全安心で美味しい家庭的なお食事を届けられるよう栄養科スタッフ全員で頑張っていきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いします。



旧厨房

今までお世話になりました。



ピカピカ！！の新厨房が完成しました。



新しい温冷配膳車！！

喜ぶ患者様・利用者様の顔が早く見たいです。