

ほくピーたより

北部病院 情報誌・第26号

2026.04.01号

北部病院キャラクター
「ほくピー」
発行・文責：渡邊 理香



医療法人社団 原武会 「健康経営優良法人2026」認定のお知らせ

このたび医療法人社団 原武会は、経済産業省が定める「健康経営優良法人認定制度」において、「健康経営優良法人2026（大規模法人部門）」に認定されました。

「健康経営優良法人」は、地域の健康課題に即した取り組みや、健康増進に関するさまざまな施策を積極的に推進している法人を顕彰する制度です。

当法人では、職員一人ひとりが心身ともに健康でいきいきと働くことができる環境づくりに取り組み、地域医療・介護サービスの質の向上に努めてまいりました。今回の認定は、こうした取り組みが評価されたものです。

今後も、職員の健康保持・増進に取り組むとともに、地域に根ざした医療法人として、安心して働ける職場環境づくりを推進し、地域の皆さまに質の高い医療・介護サービスを提供してまいります。



第13回 ほくピーカフェ開催しました

2月21日（土）午後2時から、第13回ほくピーカフェを開催いたしました。

今回のテーマは「患者は患者同士、家族は家族同士でお話ししましょう」でした。

看護部長の話から始まり、患者様とご家族様に分かれてお話しスタート！

おしゃべり会では自己紹介から近況報告の流れとなり、「夫婦だけでは会話に変化が無いので、お世話ができる犬を飼い、犬中心の生活になりました。ドーパミンなどの分泌に影響してくれるといいな。」

「食べる事が好きだけど、つかえやすいので何度かに分けて食べるようにしています。」

「薬の飲み間違いがあるのを、家族が言うと険悪ムード。訪問看護師さんをお願いする事で、お互いストレス緩和出来ています。」と予定時間をオーバーするほど笑いあり学びありのひとときとなりました。

会の終わりに、「パーキンソンは、症状も進行度も人それぞれです。でも、同じパーキンソンであるという事が、お互いを勇気付けてくれ、前を向いて行こうと思えます。家族も同じです。なので、こういう機会は有難いです。」と、日々支援されているご家族だからこそ出てくる言葉だな…と感じました。関わるスタッフとして明日からの活動の学びとなる時間を過ごしました。ほくピーカフェは、難病患者さま・ご家族の会ですが、病気に苦しむ患者さま、ご家族どなたでも参加できますのでお気軽にご参加ください。



ご利用者様のカンファレンスを実施しています

訪問看護ステーションほくぶでは、毎週医師、看護師、リハビリスタッフが集まり、ご利用者様のカンファレンスを実施しています。看護師、理学療法士、作業療法士が訪問する事で、身体状況や生活状況、困り事などを把握し、主治医に報告する事で、必要時は内服調整や入院調整まで検討しています。今後ご利用者が安心して在宅生活を送れるよう情報共有しています。



衛生用品お渡し方法のご案内

当院では、女子トイレ内に設置していた衛生用品の提供方法を見直し、より衛生的に管理し必要な方へ確実にお渡しできるよう、窓口でのカード提示による受け渡しへ変更いたしました。

今後は、トイレ内に備え付けの専用カードを受付へお持ちいただいた方に、衛生用品をお渡しいたします。患者さまのプライバシーに配慮し、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。ご不明な点は受付までお気軽にお声がけください。



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

FAX 096-245-1126

ケアマネジャーってどんな仕事？介護保険の相談先としての役割

「介護保険を使いたいけれど、何から始めればよいのか分からない」「家族の介護についてどこに相談すればよいのだろう」このような悩みを抱える方は多いのではないのでしょうか。そんなときに相談できる身近な存在が「ケアマネジャー(介護支援専門員)」です。ケアマネジャーは、介護が必要な方やご家族の相談を受けながら、介護保険サービスを利用するためのお手伝いをする専門職です。介護保険の申請方法の説明や、現在の生活状況・困りごとを伺いながら、その方に合った介護サービスの提供を一緒に考えていきます。

介護サービスには、デイサービスや訪問介護、訪問看護、福祉用具のレンタルなど、様々な種類があります。ケアマネジャーはそれぞれのサービス事業所と連携しながら、「ケアプラン」という介護サービスの計画を作成し、安心してサービスを利用できるよう調整を行います。

また、サービスが始まった後も定期的に利用者さまの様子を確認し、体調や生活の変化に合わせて内容を見直していきます。

介護のことは一人で悩まず、まずはお気軽にご相談ください。ケアマネジャーは、住み慣れた地域で安心して生活を続けられるよう全力でお手伝いします。

詳しいお問い合わせはこちら 居宅介護支援事業所 ほくぶ 電話番号:096-245-1116



花粉症でお困りではありませんか？

あたたかい春の訪れとともに、花粉症の症状を訴えて受診する方が最近急増しています。

2026年の春の花粉シーズンでは、日本全国でスギ花粉の飛散が始まりピークに迫っていると予測・観測されています。九州～東海～関東～東北と広い地域で飛散が確認・予想され、飛散ピークは2月下旬～3月上旬頃が中心となっています。

また、気象情報などによると今年は平年並み～やや多めの飛散量が見込まれており、西日本や東日本では「極めて多い」「非常に多い」日も予想されているため、症状が出やすい状況です。

くしゃみ、鼻水、鼻づまり、目のかゆみなどを我慢していませんか？症状を放置すると、睡眠の質の低下や集中力の低下につながることもあります。早めに医療機関を受診し、適切な治療を始めることで、症状の悪化を防ぎ、日常生活への影響を軽減できます。つらい症状が続く場合は、我慢せずお気軽にご相談ください。長期的には舌下免疫療法などもございますのでお気軽にご相談ください。



ちくわとたけのこの旨辛きんぴら

たけのこは春の訪れを知らせる食材の一つです。今が旬のたけのこ料理を作って春を感じましょう。

材料 (2人分)

たけのこ	50g
こんにゃく	80g
ちくわ	50g
ごま油	小さじ 2
ラー油	適量
白ごま	適量

※ たけのこは「下処理したたけのこ」「水煮のたけのこ」どちらでも OK

★調味料

めんつゆ	大さじ 1
みりん	大さじ 1/2
酒	大さじ 1/2
顆粒かつおだし	適量
しょうがのすりおろし	適量
こしょう	少々
輪切り唐辛子	適量

- ① たけのこ、ちくわは 5mm 幅の斜めに薄切りする。
- ② こんにゃくはスプーンで一口大に切る。
- ③ フライパンを中火で熱し(油はひかずに)、こんにゃくの表面の水分を飛ばしながらコロコロと炒めて一旦皿に取り出しておく。
(味の染み込みが良くなり、また生臭さを飛ばしてくれます)
- ④ 同じフライパンにごま油をひき、たけのこを入れ炒め次にちくわを焼き色が付くまで炒める。※ちくわはすぐ焼き色がつくので注意する。
- ⑤ こんにゃくを戻し入れめんつゆ、みりん、酒、顆粒かつおだし、しょうがのすりおろしを入れこしょうをふり、輪切りにした唐辛子を適量加え照りがつくまで煮詰めて絡める。
- ⑥ 火を止め、白ごまとラー油をお好みで加える。

※ポイント

- ・隠し味のおろし生姜で味が締まります。
- ・ちくわは焼き色をつけるくらい炒めると一層美味しくなります。
- ・作りたてより冷めて味が馴染んだ方が美味しいです。

