

医療法人アスムス

Activities Supporting Medicine Systematic Services
〒323-0014
小山市喜沢1475-328 TEL0285(24)6565 FAX0285(25)0941
Mail:kiboukai@post.sannet.ne.jp

「医療法人 アスムス」の御紹介

理事長 太田秀樹

私達は、自宅で療養する方々へ医療や看護を出前する訪問診療、訪問看護を行っています。介護保険制度が始まった今でこそ、在宅ケアという言葉は、ふつうに語られるようになりましたが、平成4年当時在宅医療を積極的に行っている診療所は、日本でも珍しい存在でした。テレビや雑誌、新聞などが私達の実践をしばしば取り上げてくれたのは、そのためです。

私達が目指すのは、病気を治す医療だけではありません。治らない病気や障害を抱えても、充実した人生をおくって頂くために、お手伝いをする医療です。例えば、お風呂を禁止する医療ではありません。どのようにしたら、安全に、安心してお風呂に入っていただけなのか、つまり日常生活の活動をも支える医療なのです。

このような医療法人の基本理念をメッセージに込めて Activities Supporting Medicine Systematic Services ASMss (アスムス:活動を支援する医療) が、新しい医療、介護をお届けします。



※OOTA-RISTEX:在宅医療を推進する地域診断標準ツールの開発

<http://oota-ristex.jp/>

※Home Cares Net:全国在宅医療支援診療所連絡会

<http://zaitakuiryo.or.jp/>

※コミュニティーケア研究所:独立行政法人 科学技術振興機構(JST)

<http://www5.ocn.ne.jp/~kiboukai/komyu.html>

生きいき診療所・ゆうき

〒307-0001 結城市結城9144-1
TEL0296(45)6500/FAX0296(45)6501

おやま城北クリニック

〒323-0014 小山市喜沢1475-328
TEL0285(24)6565/FAX0285(25)0941

蔵の街診療所

〒328-0027 栃木市今泉町1-17-29
TEL0282-29-3131/FAX0282-27-5455

街かどクリニック・世田谷

〒154-0017 世田谷区世田谷2-8-2
TEL03(5426)6564/FAX03(5426)6562

介護老人保健施設生きいき倶楽部

〒307-0001 結城市結城9143-1
TEL0296(20)8666/FAX0296(20)8667

居宅介護支援事業所生きいき

〒307-0001 結城市結城9143-2
TEL0296(20)8666/FAX0296(33)0566

訪問介護事業所生きいきケアセンター

〒307-0001 結城市結城9143-2
TEL0296(20)8666/FAX0296(33)0566

わくわく訪問看護ステーションおやま

〒323-0022 小山市駅東通り3-9-6
TEL0285(24)6575/FAX0285(20)0255

居宅介護支援事業所わくわくおやま

〒323-0022 小山市駅東通り3-9-6
TEL0285(24)6575/FAX0285(20)0255

No.1

アスムス ケアナヴィ CARE NAVI

自宅や施設で療養されている皆様の実りある豊かな人生のお手伝いをいたします。

訪問診療・訪問看護・訪問介護・ケアプラン・通所リハビリ等

どんなことでもまずご相談下さい。



理事長挨拶

省エネあれこれ

今月の人

今月の栄養部

優良事業所表証

ケアレポート

これもPC・あれもPC

アスムス ケアナヴィ

医療法人アスムス 生きいき倶楽部 〒307-0001 結城市結城9143-1 tel:0296-20-8666 fax:0296-20-8667

※詳しくは <http://www5.ocn.ne.jp/~kiboukai/index.html> 医療法人アスムスホームページ、又はメール・電話にてお問い合わせください。

理事長挨拶



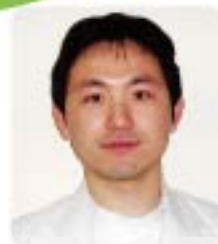
24時間の在宅医療を掲げておやま城北クリニックを開業したのが1992年です。皆様方のご支援をいただきながら、21年目を迎えることができました。開業当時は介護保険制度もない時代です。高齢者が寿命で命を閉じるときまでも、病院で点滴などの延命を目的とした治療を受けるというのが一般的でした。ところが、2000年には介護保険制度が創設され、高齢者の在宅療養を制度から支えることとなり、最近ではテレビドラマやニュースでも在宅医療のすばらしさが取り上げられるようになりました。

3人に1人が高齢者という時代は目前です。豊かな高齢社会を考えると、もし望めば、誰でも自宅で最期まで安心して暮らせるということはとても大切な条件となります。医療法人アスミスでは、関連組織とガッチリ手をつないで、そして、他の事業所や行政とも連携しながら、医療と介護を一体的に提供させていただきたいと願っています。

なお、平成24年度からは、生きいき診療所・ゆうき(結城市)、おやま城北クリニック(小山市)、蔵の街診療所(栃木市)の3つの診療所が協力して24時間、365日、いつでも往診できる体制をより強化しました。また、訪問看護ステーション陽だまり(結城市)、わくわく訪問看護ステーション(小山市)、オリーブ訪問看護ステーション(栃木市)とも協働して、「我が家がいちばん」を実感していただけるように、職員が一丸となって頑張っています。

6月からは、おやま城北クリニックが、さらに進化した医療と介護の複合体事業に乗り出します。これからもどうかよろしくお願いたします。……………理事長 太田秀樹

今月の人



生きいき診療所・ゆうき院長として入社しました、医師の荒井康之です。自治医大を9年前に卒業し、茨城県内の診療所、病院で、内科学を基礎とした総合医として、修練を積んできました。医学部5年生の時に、在宅医療を見たいと、アスミス(当時は喜望会)に1週間研修に来て、その時の患者さん・ご家族の笑顔と、スタッフの輝きを見て、感動したことを今でも鮮明に覚えています。それ以来、在宅医療への思いは絶えませんでした。そうした在宅医療の魅力を感じた場所で、これから皆さまと仕事ができることを、嬉しく、誇りに思います。皆さまとともに、良い医療を提供していきたいです。どうか力をお貸し下さい。これから、よろしくお願いたします。……………生きいき診療所・ゆうき院長 荒井康之

優良事業所表彰 (結城地区安全運転管理者協議会より)

今回、優良事業所に選んでいただきありがとうございます。当法人内において定期的な車両の点検の実施、安全運転に対する意識向上の為の声掛け・指導を実施したことの積み重ねによるものだと考えられます。

今日の表彰をバネに継続して地域の模範となるような事業所であるよう努力していきたいと思っております。……………介護福祉士 出井則豪



ケアレポート



日本では、介護は施策としてではなく、恩給としての概念だったそうです。時代が経ち、医療にQOLの考えが普及すると、介護によってQOLの更なる向上に貢献することもごく当たり前になりました。

当施設も開設して14年になりますが、様々な疾患を抱えている利用者様と日々接しています。その中で、私たちは従来の施設という枠組みの中での生活の支援をするのではなく、できるだけ利用者様やご家族の皆様の気持ちを汲んだ介護を実践しています。とはいえ、まだまだ至らない所があるのも事実です。これからも、利用者様の実りある人生にできるだけ寄与していけるよう、スタッフ一丸となって頑張っていこうと思っております。……………介護福祉士・介護支援専門員 小川 寛

省エネあれこれ

大震災以降、節電目標の15%減を達成し安堵したのも束の間、冬場1~3月の電気料金は下がっていません。東電から今年に入り「値上げのお願い」と称し何度も手紙やら電話を貰っています。「既に燃料調整額や太陽光促進付加金と言って値上げしているのでは!」というのが、正直な気持ちですが、法人として更なる対応策を考えなければなりません。消費電力の少ない自動販売機への機種変更、太陽光発電やLED電球の検討は勿論、隣りを流れる吉田用水で水力発電は可能か?など、など。しかし根本的にエコな生活について皆で考える時が来ているのだと思います。手紙や電話での「お知らせ」の為に東電も随分電気を使ったのではないのでしょうか。そもそも総括原価方式って?企業努力はどこへ行ったのでしょうか。最初から誰にでも分かる『簡単電気料金表』が1つあれば“あ~あ~ほんとに勿体無い”と思います。

この『省エネあれこれ』コーナーは、人・物・時間・仕事内容・無駄の見直しや効率化など様々な省エネについて小さな医療法人の取り組みを紹介していきたいと思っておりますので、どうぞ宜しくお願い致します。……………事務長 赤木芳枝



今月の栄養部



食べるの大好き!をモットーに、生きいき倶楽部で奮闘している「管理栄養士の潮田」と「栄養士の松本」です。厨房の皆さんと影ながら、皆様のお食事を見守らせていただいています。参加型おやつ作りや、メニューが内緒の「お楽しみ献立」、おかずが選べる選択食(月1回)、誕生日ケーキなど、お食事を通して、皆様に元気をお届けできるよう頑張っています。楽しみに待っててくださいね。

*毎月、献立表の配布も行っていますので希望される方はお申し付けください。

……………管理栄養士 潮田直子・栄養士 松本佳代・厨房の皆さん



(満腹レシピ) かほちゃの食物繊維で、便秘予防!
かほちゃの白和え (5人分)
かほちゃ(冷凍) 5ピース
マヨネーズ 大きじ2杯
絹豆腐(水気切っておく) 1/4丁
醤油 小さじ1/2杯
塩・こしょう 少々

- ①かほちゃは、電子レンジで使えるビニール袋にいれ、重ならないようにしてレンジで2分半加熱する
 - ②加熱後のかほちゃを、ふきんでくるみ、たたいてつぶす
 - ③ビニール袋に塩・こしょうを入れ味付け
 - ④かほちゃを平らにならして、冷蔵庫で冷やす。
 - ⑤よく冷えたかほちゃに、豆腐・マヨネーズをいれ和える。
- *かほちゃが、熱いうちに豆腐を混ぜないように注意してください。



関東風あんぱん

これもPC・あれもPC

日常生活で雲空と言うとあまり良いイメージはないですがコンピュータの世界ではその雲(cloud)がとてつもない威力を発揮します。普通はデータ・ソフト・OSとパソコンの中には訳のわからないものがいっぱい詰まっているがその全てが雲(cloud)の中にあり、雲(cloud)を利用すると複雑なパソコンは必要ないのです。インターネットに繋がるパソコンさえあれば雲(cloud)の中にある全てのものが簡単に誰でも使えるし共有できる、個人が画面に向かってキーボードを叩く時代は昔の話になろうとしている、これからは空を向いて発信する時代になるのか。