



2016年4月発行

発行人 センター長 武田 年晴
発行所 南島メディカルセンター
編集 広報委員会
編集協力 TCK Nagoya Inc.

この4年間で地域を取り巻く状況も刻々と変化し、医療情勢においても厳しさが増えています。南伊勢町は、県下でも最も少子高齢、人口減少の進行が著しい地域の一つです。そして国は、全国的に進む少子高齢、人口減少対策として2025年をめどに、地域包括システム、地域医療構想を進めるなど、医療機関に変化を求めています。

そのような中、先日、町長、副町長、町立病院の院長、副院長そして、私で町の医療介護の将来像について、意見交換を行いました。

今回は、難しい話は省いて、町民目線で話を進めてみます。まずは、町が抱える医療介護の問題点、

この4年間で地域を取り巻く状況も刻々と変化し、医療情勢においても厳しさが増えています。南伊勢町は、県下でも最も少子高齢、人口減少の進行が著しい地域の一つです。そして国は、全国的に進む少子高齢、人口減少対策として2025年をめどに、地域包括システム、地域医療構想を進めるなど、医療機関に変化を求めています。

そのような中、先日、町長、副町長、町立病院の院長、副院長そして、私で町の医療介護の将来像について、意見交換を行いました。

今回は、難しい話は省いて、町民目線で話を進めてみます。まずは、町が抱える医療介護の問題点、

これを発端とし、さらに両施設の協力を進め、町全体の医療・介護を担いたいと考えています。

センター長 式田 年晴

TOPICS 南伊勢町の医療・介護の将来像と南島MCの今後

当センターも新築移転から4年が経過しました。日頃より地域の皆様には、ご支援・ご協力を賜り、誠にありがとうございます。

題点は、

①人口減少は加速し2040年、現在の半分（6500人）になること。

②高齢化率は50%を超え、総人口は減少するが高齢化率は高止まりし、介護医療を必要とする人数はしばらく変わらないこと。

③つまり、今後10年間は、現在の病床（医療、介護）数は必要だが、それ以降、必要な病床数は減少してゆく。

④医師、看護師を始めとする医療スタッフ及び介護スタッフの不足・・・など。

これら問題点について、町長からは、町民かかりつけ医制度の構築が提唱されました。これは、災害等の非常時に、速やかな投薬、治療が行えるよう、町外の主治医にかかっていても、投薬や現病歴は町内の病院、開業医で代替えることができます。2

内科2診よりお知らせ

平成28年3月末をもって、大西医師の診療は終了いたしました。なお、5月より毎週火曜日午前11時～12時に町立南伊勢病院医師による診療を開始いたします。

診療担当医

5月1日現在

診療科目		月	火	水	木	金
内科1診	午前	伊藤	伊藤	伊藤	伊藤	伊藤
	午後	伊藤				伊藤
内科2診	午前のみ		山添 中川 または			
整形外科	午前のみ	式田	式田	式田	手術・検査	式田
眼科	午前のみ	(受付は11:00まで)		代務医		

※眼科医師については、平成27年6月より伊勢赤十字病院医師(4名交替制)となっています

バス運行表

4月1日現在

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
道行・阿曾・東宮方面		棚橋・古和・神前方面		阿曾浦・古和方面		東宮・阿曾方面		棚橋・古和・神前方面	
時間	地区名	時間	地区名	時間	地区名	時間	地区名	時間	地区名
8:35 ↓	道行電 (スクールバス乗場)	8:50 ↓	棚橋 (旧農協前)	8:15 ↓	阿曾浦 (バス停前)	8:35 ↓	東宮 (JA倉庫前)	8:50 ↓	棚橋 (旧農協前)
8:40 ↓	大江 (農協大江支店前)	8:55 ↓	棚橋 (憩いの森)	8:20 ↓	阿曾浦 (合同ビル前)	8:35 ↓	奈屋浦 (バス停前)	8:55 ↓	棚橋 (憩いの森)
8:45 ↓	道方 (南ガソリンスタンド)	9:00 ↓	古和浦 (役場前)	8:30 ↓	センター 玄関	8:40 ↓	賛浦 (バス停前)	9:00 ↓	古和浦 (役場前)
8:55 ↓	阿曾浦 (バス停前)	9:10 ↓	方座 (漁協市場前)	9:00 ↓	古和浦 (役場前)	8:45 ↓	センター 玄関	9:10 ↓	方座 (漁協市場前)
9:00 ↓	阿曾浦 (合同ビル前)	9:15 ↓	村山 (農協前)	9:10 ↓	方座 (漁協市場前)	8:55 ↓	阿曾浦 (バス停前)	9:15 ↓	村山 (農協前)
9:10 ↓	センター 玄関	9:20 ↓	神前 (バス停前)	9:15 ↓	村山 (農協前)	9:00 ↓	阿曾浦 (合同ビル前)	9:20 ↓	神前 (バス停前)
9:15 ↓	東宮 (JA倉庫前)	9:25 ↓	河内 (農協前)	9:20 ↓	神前 (バス停前)	9:10 ↓	センター 玄関	9:25 ↓	河内 (農協前)
9:15 ↓	奈屋浦 (バス停前)	9:35 ↓	東宮・奈屋浦 (バス停前)	9:25 ↓	河内 (農協前)			9:35 ↓	東宮・奈屋浦 (バス停前)
9:20 ↓	賛浦 (バス停前)	9:40 ↓	賛浦 (バス停前)	9:35 ↓	東宮・奈屋浦 (バス停前)			9:40 ↓	賛浦 (バス停前)
9:25 ↓	槌柄浦 (バス停前)	9:45 ↓	センター 玄関	9:40 ↓	賛浦 (バス停前)			9:45 ↓	センター 玄関
9:25 ↓	センター 玄関			9:45 ↓	槌柄浦 (バス停前)				
				9:45 ↓	センター 玄関				
11:30頃 13:00頃	1回目送り 2回目送り	11:30頃 13:00頃	1回目送り 2回目送り	11:30頃 13:00頃	1回目送り 2回目送り	11:30頃 13:00頃	1回目送り 2回目送り	11:30頃 13:00頃	1回目送り 2回目送り

編集後記

春眠暁を覚えず・・・ぽかぽか陽気にうとうととしてしまっています。



NANTOU MEDICAL NEWS

南島メディカルセンター

医療機関併設型 小規模老人保健施設



三重県度会郡南伊勢町槌柄浦1番地1

南島メディカルセンター 検索 http://www.miekosei.or.jp/6_nah/

Tel :0596-72-0001 Fax :0596-72-2312

訪問看護ステーション あじさい / 居宅介護支援事業所

Tel :0596-72-4000 Fax :0596-72-4001

水脈の郷より

水脈の郷でクッキング

水脈の郷では、利用者の方が施設内でも季節を感じ、楽しんでいただけるように取り組んでいます。

クリスマス会やミニコンサートなどを開いたり、地域の方々のご協力も得ながら、ふれあいも大切にしています。

今回、初めて取り組んだお菓子作り!!「スイートパンプキン」です。

調理の前にはまず手洗い。頭に三角巾をつけたら準備完



了。まずは、かぼちゃをつぶして、他の材料とまぜて、丸めて……。その後、調理室で焼いてもらって完成です。会話もはずみ、楽しくおいしくいただきました。

いつもとは、また少し違う表情も垣間見れたひと時でした。今後も利用者さんの希望を聞きながら、いろいろなことにチャレンジしていきたいと思っています。



水脈の郷より

たいみーがやってきました

皆さんご存知の、我が南伊勢町のマスコットキャラクター「たいみー」。

愛くるしい笑顔と、可愛い姿で誰からも好かれ、今や全国にもファンが急増中♪そんな人気者、「たいみー」



が、遊びに来てくれました。毎日忙しく、疲れが溜まっている様子で、まずは理学療法士によるマッサージ、最新の機械を使ったトレーニングに取り組み、身心共にリフレッシュ!



すっかり元氣を取り戻した後は、水脈の郷で開かれていた誕生日会に飛び入り参加。突然の登場に、参加者からは大歓声が上がリ、誕生会も大盛り上がり。記念写真を撮りたいとの要望にも笑顔で応え、愛くるしいポーズで写真に納まっていました。楽しいひと時をありがとうございました。また来てもらいたいみー。

スタッフを紹介します。



総務課長兼医事課長
池山宗良 (いけやまひろかず)

昨年、10月に鈴鹿中央総合病院から当センターへ赴任した松阪市出身の池山です。

今まで、総合病院勤務だったので、このような自然豊かな診療所勤務は初めてで、驚きと不安な気持ちで一杯でした。

患者さんをはじめ、職員さんも非常に優しく接してくれるので、安心して働くことができています。

まだまだ、経験不足の所もあり、みなさんに御迷惑をかけることもあるかと思いますが、今後も宜しく願います。



看護師
濱地 しおり (はまじしおり)

昨年8月1日に、松阪中央総合病院から転勤してきました。

鈴鹿中央総合病院、松阪中央総合病院を経て約20年ぶりに地元に戻ってきました。

現在は主に病棟で勤務していますが、週に一度訪問看護でも勤務しています。患者さんが安心して入院生活・在宅生活を送っていただけるよう、いつも笑顔で接していきたいと思っています。

至らない点も多々あると思いますが、患者さんやご家族の気持ちに寄り添うことができますよう、努力していきますのでよろしく願います。



看護師
田中 弥生 (たなかやよい)

昨年5月、松阪中央総合病院より転勤してきました。南島メディカルセンターでの勤務も早一年が過ぎようとしています。

外来で通院中や入院中の患者さんが、安心して治療を受けることができるようにしっかりとサポートさせていただきたいと思っています。

どうぞよろしく願います。



各地おすすめ

郷土料理 レシピ

甘いお菓子の豆腐!!
秋田の味をぜひ試してみてください♪



カステラ豆腐 < 1個 97kcal 塩分0.4g >

材料 玉子焼き用フライパン1枚分

木綿豆腐	400g (1丁)
卵	50g (1個)
砂糖	60g
塩	少々
片栗粉	3g(小さじ1杯)
油	適量

作り方

- ①1/3丁程度に切った豆腐を湯通しする。
※煮立ると硬くなるので煮立たせないように
- ②湯通しした豆腐を、さらし袋や布巾などでしぼり、水気をとる。
- ③油以外の材料すべてを、なめらかになるまでミキサーにかける。
- ④フライパンに油をひき、蓋をして弱火で両面を焼き上げる。
- ⑤粗熱がとれたら、適当な大きさにカットして出来上がり☆

今回で第4回目となり、3月18日に秋田県厚生連の病院のおすすめ郷土料理「カステラ豆腐」を提供しました。秋田と言ったら、きりたんぼ!が有名ですね。「カステラ豆腐」と、初めて聞いたという方も多いと思います。甘くお菓子の豆腐(*^_^*),秋田の味をぜひ試してみてください♪

広げよう

全国厚生連の輪!

全国各地の厚生連の病院で同じ献立を、同じ日に提供しようという取り組みが行われています。当施設でもその取り組みに参加しています。献立は各地のおすすめ郷土料理です。