みどり通信　第51号

発行　北海道立緑ヶ丘病院広報委員会
河東郡音更町緑が丘１番地
電話　0155-42-3377

今後の緑ヶ丘病院の取組について

（院長　東端　憲仁）

わが国の精神科医療の最重要課題は、長期の入院と病床過多の改善にあることが長年指摘されてきました。

当院（許可病床数168床、稼働病床数137床）は、国の「入院医療中心から地域生活中心へ」という精神保健福祉施策の方針のもと、積極的に入院患者の地域移行を進め、精神科救急病棟の設置など、精神科救急医療を中心とした医療の提供に努めてきたところです。

その結果、当院の長期入院患者は大きく減少し、入院患者数や病床利用率が減少しているところです。

道立病院においては、厳しい経営状況が続いており、外部有識者で構成される「北海道病院事業推進委員会」から、地域の医療需要を的確に把握し、地域から求められる病院機能の発揮と適正な病床規模の検討を行う旨の意見が付されているところです。

そうした意見を踏まえて、医療機関や自治体などの医療、保健、福祉の関係者からヒアリングを行い、当院の今後のあり方について、検討を重ね、平成31年3月に「今後の緑ヶ丘病院の取組について」を取りまとめました。

「今後の緑ヶ丘病院の取組について」（要約）

圏域ニーズや緑ヶ丘病院の患者受療状況等を考慮し、病床規模の適正化を図りつつ、緑ヶ丘病院が、引き続き、精神科医療の拠点としての機能を担い、十勝圏域の地域包括ケアシステムにおける精神科医療機関としての役割を果たせるよう取り組んでいく。

（1）精神科救急医療

十勝圏域における精神科救急医療の中心的役割を担っており、今後も他病院等との連携を図りながら、精神科救急医療の提供に努める。

（2）児童・思春期精神科医療

十勝圏域を含め道東地域で唯一となる専門外来や専用病床を有していることから、今後もこの機能を維持し、周辺自治体や学校などと連携しながら、精神疾患のある子どもに対し適切な精神科医療が提供できるよう努める。

（3）訪問看護

今後、一層の高齢化や身体合併症患者の増加が見込まれることから、民間事業者との連携や役割分担を段階的に進めていくとともに、精神科病院として積極的に支援すべき患者を主体に訪問対象の重点化を図る。

（4）デイケア

今後も機能を維持し、引き続き、退院後の患者の地域生活を支援していくよう努める。

（5）地域連携

地域連携室を中心として関係機関と連携しながら、精神障がいにも対応した地域包括ケアシステムの構築に向け、さらなる連携の強化に向けて取り組んでいく。

当院では1年以上の長期入院患者が11名（平成31.3月末現在）で、10年前の7分の1程度となっており、長期入院患者の地域移行がさらに進んでいるとともに、平均在院日数が約60日程度であり、全国や全道平均の4分の1程度となっています。

また、精神科救急病棟は、非常に高い病床利用率（93.4％（平成30年度））となっている一方、長期入院患者の地域移行により、運用病床137床に対して平均入院患者数が63.1名（平成30年度平均）となっており、日によっては60名を下回ることも増えてまいりました。

今後、少子高齢化が進み、地域人口の減少が見込まれるなか、限られた医療資源を適切かつ効率的に配分することが求められており、公立病院である当院にとっても喫緊の課題であると考えています。

このため、当院では「今後の緑ヶ丘病院の取組」を踏まえ、病棟規模の適正化を進めるとともに、関係機関と連携を図りながら、医療の立場から、精神障がいにも対応した地域包括ケアシステムの構築に貢献して参りたいと存じますので、引き続き当院の運営にご理解とご協力をお願い申し上げます。

養護教諭向け精神保健セミナーを開催しました

平成30年12月15日に、第2回養護教諭向け精神保健セミナーを開催しました。養護教諭向けのセミナーは、昨年度に引き続き、2回目の開催となります。

今年度もテーマとして摂食障害を取り上げ、「事例で深める！見つける！つなげる！摂食障害」と題して、セミナーを開催いたしました。

当院の山本医師、松木医師、佐藤管理栄養士による講演を行い、参加者がグループに分かれて、モデルケースを設定した事例検討を実施しました。養護教諭を始めとした様々な方が参加し、事例検討を通じた意見交換を行い、理解を深めました。

参加された方からは、「ぜひ継続をして開催して欲しい」「このような学べる機会があるとありがたい」の意見が寄せられ、大変ご好評を頂きました。学童期及び青年期に発症した摂食障害は、心身に与える影響が非常に大きく、その後の発達に重大な影響が生じる可能性も少なくないことから、早期の発見と適切な治療が必要不可欠となっています。

摂食障害に限らず、児童思春期外来を開設する当院と教育現場との連携は重要であり、今後も連携強化に向けた取り組みを続けていきたいと考えています。

地産地消メニューをご紹介します

「地産地消」とは、その土地の食材をその土地で消費すること。

当院では年 4 回、『地産地消給食の日』を設け、地元十勝の食材を中心に、道産食材を豊富に使用した給食を提供しています。

今回は、1 月のメニューで好評だった『**鮭と塩昆布のパスタ**』（4 人分）のレシピを紹介します。

材料名	1人分量（g）	4人分量（g）
スパゲティ	80.0	320
塩	適量	適量
甘塩鮭	30	2切れ
玉ねぎ	40	3／4個
キャベツ	15	葉中2枚
赤パプリカ	8	1／5個
生椎茸	8	中3枚
にんにく	1	1片
オリーブ油	4	小さじ4
A 醤油	2	大さじ1／2弱
A みりん	2	大さじ1／2弱
B 塩昆布	6	24
B 糸削り節	0.5	2
大根	60	中1／5本
青じそ	1枚	4枚

【エネルギー】 1 人分　460kcl

【作り方】

① 玉ねぎと生椎茸は薄くスライス、キャベツは 1 センチ幅に切る。

② 赤パプリカは 5 ミリ角、にんにくはみじん切り、青じそは千切り、大根は下ろして軽く水気を絞っておく。

③ スパゲティはたっぷりの湯に塩適量を加えて少し堅めに茹でる。

④ 甘塩鮭は焼いて皮と骨を取り除き、粗くほぐしておく。

⑤ フライパンにオリーブ油を入れて熱し、弱火でニンニクを炒める。香りがたってきたら火を中火にして①を入れて炒め、A で味付けし、赤パプリカを入れる。

⑥ ⑤に茹で上がったスパゲティを入れて炒め、鮭と B を加えてさっと混ぜる。

⑦ 器に盛り付け、中央に大根おろしをのせ青じそを飾る。

【鮭のおはなし】

●注目成分：サケは元々白身の魚ですが、身がピンク色なのは餌として食べたエビの色素アスタキサンチンが筋肉にたまったため。抗酸化作用があるので、悪玉コレステロールの酸化を抑え、血管壁を保護します。

●調理のコツ：サケに含まれるビタミン D には、カルシウムの吸収を促進する働きがあるため、シチューやクリーム煮など牛乳と組み合わせると吸収率がさらにアップします。また、水煮缶は骨も食べられるため、カルシウムやカリウム、亜鉛なども摂取できます。

●効能：アスタキサンチンの抗酸化作用は、ストレス性免疫低下の抑制、白内障や胃潰瘍の防止に効果があると言われています。多くの魚に含まれるＥＰＡやＤＨＡは脳細胞を活性化したり、動脈硬化や血栓の予防に役立ったりします。

（元栄養指導科長　宮浦恵美子）

お世話になりました

3 月で当院から転出・退職した職員をお知らせいたします。

在任中は患者さまをはじめ、関係者の皆様には大変お世話になりました。

この場を借りてお礼申し上げます。

【転出】	副院長兼総看護師長	大谷　慈子
	医師	松木　亮
	指導主任看護師	川村　峰雄
	指導理療専門員	三島　愛子
	保育士	守村　千里
	作業療法士	矢田　政之
【退職】	指導主任看護師	佐藤　智美
	指導主任看護師	定塚　寿恵
	主任看護師	杉井　俊之
	栄養指導科長	宮浦　恵美子

転出・退職された方々のご健康と

ますますのご活躍をお祈り申し上げます。（事務局）

被災地に DPAT を派遣しました

平成 30 年 9 月 6 日未明に発生した北海道胆振東部地震の支援のため、当院から災害派遣精神医療チーム（DPAT：Disaster Psychiatric Assistance Team）を派遣いたしました。

DPAT については、自然災害や航空機・列車事故、犯罪事件などの大規模災害等の後、被災地域に入り、精神科医療及び精神保健活動の支援を行う専門的なチームのことであり、東日本大震災における精神科医療支援の遅れを反省点として、全国で取り組みが進められている活動です。

当院からは、山本医師、菅野看護師、斎藤主査が派遣され、北海道庁障がい者保健福祉課から 1 名の応援を頂き、北海道 DPAT チームを編成し、平成 30 年 9 月 11 日から 14 日まで、厚真町などで支援を行いました。

この度の地震災害で被災された方々に対してお見舞いを申し上げるとともに、お亡くなりになった方々に対しまして、ご冥福をお祈り申し上げます。 また、支援活動の際にお世話になった方々に、この場を借りてお礼を申し上げます。ありがとうございました。（事務局）