

桜竹梅

平成21年 7月号



ご挨拶

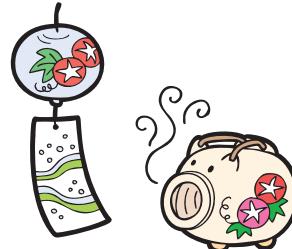
院長 三宅 晋

今、日本国内では、千葉市長選に引き続いで、静岡県知事選挙でも、自民・公明推薦の候補が、僅かの差で民主推薦の候補に敗れたことで、話題が持ちきりです。次期、都議選は？次の衆議院選挙は？政権の交代は？もっぱら、メディアの話題は、内閣の解散と、次期衆議院選挙結果の不透明な憶測に終始しています。このような、政局の中にあって、国会の中では、臓器移植法改正法案が、審議されています。脳死を「死」とすべきか？本人の承諾なくし、臓器をとりだせるか？年齢制限をどこまでみとめるか？世の中のこのような騒然とした中で、「人の死」という厳粛な問題の審議がなされることについて、非常な違和感を抱くのは、私だけでしょうか？「なぜ今？」人の臨終の場に立ち会ってきて、多くの「死」の宣告してきた医師の立場からも、「これからは、脳死でもって人の死と定めると議員の賛成多数で決議されました。」と言われたら、どうもすっきりとは納得できません。はたして、人の死は、法律で決議される事項なのでしょうか？確かに、脳死からの臓器摘出による移植は、高知県での、第一例から、この10年間でやっと80例を超えるという遅々として進まない現状があります。また、子供からの臓器摘出には、大きな年齢の制限があるため、市民の募金により大金をかけ、海外に出かけて多くの子供が、移植を待っている現況もあります。なかには、提供を待っている間にも、命を落とされた悲惨な報



日本医療機能評価機構

発行所 医療法人 仁栄会
〒780-0066
高知県高知市比島町4丁目6番22号
TEL 088-823-2285
FAX 088-824-2363
発行者 島津 栄一
ホームページ
<http://www7.ocn.ne.jp/~shimazhp/>



道も目にいたします。欧米諸国の国々からは、日本人の移植臓器は、日本人でまかなうべきという非難も聞かれることがあります。また、先刻報道されました、病気腎臓の移植についても、今、大きな問題になっています。週3回、通院透析されています方々の、日々の透析の苦しさ、つらさは、計り知れないものであることでしょう。そのつらさから考えれば、まだ機能のある病気腎を破棄するよりは、移植できれば、たとえ、後日、病気が発症しても、今のつらさよりはいいとの判断は、誰もその考えを非難することはできません。病気腎臓の移植も、献腎が盛んになれば、あえて希望される人も、される医師もいなくなるでしょう。これらすべて、移植臓器の不足からくる日本の悲しい現状だと考えます。しかし、今、心の未熟成な、倫理感の希薄な日本人社会に、いかに法律で「人の死」を定めても、提供される臓器が心の贈り物、「生」を共有するもので無い限り、冷たい医療機器にすぎず、移植臓器、移植医療が増え、盛んになるとと思えません。必要なのは、心の熟成であります。私たちが、移植キャンペーンのビラを街で患者さんと共に配るのは、生きることへの共感、病める人への思いやりを持つ方々を一人でも多く仲間にすることであり、その活動であります。日本の移植臓器、移植医療が日本人の内からの大きな力で、発展することを切に祈念いたします。

腎臓専門医試験に合格しました

内科 大崎 史淳

この度、平成21年度日本腎臓学会腎臓専門医試験に合格しました。近年、新規透析患者数は全国的にも、また当院でも年々増加し続けております。一方、慢性腎臓病（CKD）が腎不全や心疾患の危険因子であることが提唱され、透析治療を必要とする腎不全への進展を防ぐため、CKDの早期発見や早期治療の重要性が示唆されております。このような状況下での腎臓内科医の責務は大きく、これからもCKD対策や治療を中心に取り組んでいきたいと思います。



日本消化器内視鏡学会消化器内視鏡技師に合格しました

透析室看護主任 田中 晴美



この度、日本消化器内視鏡学会消化器内視鏡技師試験に合格し、5月に認定証を頂きました。

この資格は2年以上内視鏡に携って症例数をこなしていること、内視鏡専門医の推薦や講義を受けていることなど、数々の条件があります。今回、公家先生のご指導があったおかげで無事に試験に合格することができ感謝しております。6月から透析室に移動となり、資格をいかせないのが残念ではありますが、当院の内視鏡検査がレベルアップできるよう協力していきたいと思っています。

第54回透析医学会学術集会で発表して

透析室技士 松田 卓也

平成21年6月5日～7日に神奈川県横浜市で行なわれた透析医学会学術総会に斧君と参加してきました。

金曜日の夜は、斧君と中華料理を食べに横浜中華街へ行きました。二人とも翌日が発表予定だったので、発表の事を考えるとおいしい料理もゆっくりと味わう事ができませんでした。

土曜日の発表は二人ともポスター形式で、共同演者の先生に見守られながら大勢の人に囲まれて発表を行いました。二人ともなんとか無事?に発表を終えることができほっと一息つくことができました。

発表が終わった夜、斧君と「お疲れさま」と乾杯しましたが、やはり二人とも満足できる発表ではなかったので、次はもう少し堂々と発表できるようにがんばろうと励ましあいました。

今回、3日間も学会参加させてもらい、新しい知見や興味のある報告を聞きとても勉強になりました。満足な結果ではなかったですが二人とも良い経験ができたと思いました。今後も研究報告や学会参加ができるようにがんばりたいと思います。



夏バテ

高知では、5月下旬からだんだんと暑くなっていますが、そろそろ夏本番を迎える時期になりました。この季節、夏バテに悩まされる方も多いと思います。

夏バテ度を測る記事がありましたので、チェックして見てください。また、ハーブティーで夏バテ予防と解消に代表的なレシピも調べてみましたので、参考にして下さい。

あなたの夏バテ度はどのくらい？

あなたは毎日そうめんばかり食べていたり、冷たい飲み物がおいしくて止められなかつたり、なんて状態ないだろか！？この時期、すっかり夏バテしている人がいるかと思えば、上手に暑さを乗り切っているようにみえる人もいる。だが、元気そうに見えて実は着々と疲れが体に蓄積中、といった夏バテ予備軍も多いよう。この機会に、今の自分の夏バテ度をチェックしてみよう。

チェックテストの使い方

下のチェックテストに「Yes」「No」で答え、その「Yes」「No」の欄にある点数を合計しよう。合計で出た数値が、あなたの夏バテ度だ。

	質問	YES	NO
1	夏はどうしても食事をつくるのが面倒になる	<input type="checkbox"/> 1点	<input type="checkbox"/> 0点
2	このところ、同じようなものを繰り返し食べている	<input type="checkbox"/> 2点	<input type="checkbox"/> 0点
3	食事はあっさりしたものや、のどごしのよいものばかり食べている	<input type="checkbox"/> 3点	<input type="checkbox"/> 0点
4	暑いので、つい火を使わない料理が多くなる	<input type="checkbox"/> 1点	<input type="checkbox"/> 0点
5	夏になってから、どうも食がすすまない	<input type="checkbox"/> 2点	<input type="checkbox"/> 0点
6	のどが渴くので、ジュースや炭酸飲料などを1日に1リットルくらいは飲んでしまう	<input type="checkbox"/> 3点	<input type="checkbox"/> 0点
7	食欲がないときの食事は、すいかやアイスクリームなどですませることがある	<input type="checkbox"/> 3点	<input type="checkbox"/> 0点
8	夏バテ防止に焼き肉、うなぎのかば焼き、豚カツなどをよく食べる	<input type="checkbox"/> 2点	<input type="checkbox"/> 0点
9	日中は暑いので動く気がせず、家でダラダラと過ごしている	<input type="checkbox"/> 2点	<input type="checkbox"/> 0点
10	汗をかかないように、水分はできるだけ控えている	<input type="checkbox"/> 2点	<input type="checkbox"/> 0点
11	暑さに弱いので、部屋はクーラーをガンガンきかせている	<input type="checkbox"/> 1点	<input type="checkbox"/> 0点
12	寝苦しいせいか、寝不足の日が続いている	<input type="checkbox"/> 2点	<input type="checkbox"/> 0点
13	夜遅くまで、テレビを見たり、ビデオ鑑賞や読書を楽しんでいる	<input type="checkbox"/> 2点	<input type="checkbox"/> 0点
14	昼食を抜いて、少し涼しくなる夜にまとめて食べるときが多い	<input type="checkbox"/> 3点	<input type="checkbox"/> 0点
15	夏の晩は、仕事帰りについピアガーデンに立ち寄ることが多い	<input type="checkbox"/> 2点	<input type="checkbox"/> 0点

(出典：NHK出版「今日の健康」テキストより)



□22～31点：完全に夏バテで賞

きっと自分でも夏バテだと感じているはず。食生活などを見直して、夏バテから脱出しよう。

□8～21点：夏バテ予備軍

今は自覚がなくとも少しづつ体は夏の疲れをためこんでいる状態。早めにケアを。

□0～7点：祝♪夏バテ知らずの元気人

あなたは今のところ夏バテの心配なし。とはいえ、まだまだ暑い日が続く時期、今のコンディションを維持する工夫をしていこう。

夏バテに拍車をかける自律神経のトラブル



夏バテの原因は環境ストレスによるものだが、これに拍車をかけるのが自律神経の不調。暑さなどのせいで食欲がなくなったり、食べる時間がマチマチになる、睡眠不足になる....。こうした不規則な生活が続くと、自律神経がバランスを失い、疲れやすくなったり、立ちくらみがしたりと、さまざまな不調を引き起こしてしまうのだ。

こんな夏バテによる不調を元気に整えるには、食欲がなくともバランスの良い食事を心がけ、睡眠を十分に取ることが欠かせない。つまり規則正しい生活が、夏バテ撃退の最大の対策なのだ。とはいっても、そう簡単にクリアできることではない。特に体質的に暑さに弱い人というのもいるもの。そんなときは、サプリメントや健康食品などを利用して、バランスを補っていくこともオススメだ。

夏バテ防止のハーブティー

暑い日が続くと、身体がぐつたり疲れたり、食欲がなくなってくる人が多いと思います。そんな時は、夏バテ対策のブレンドハーブティーがおすすめ。強化作用のあるハーブで元気を取り戻し、ビタミンもたっぷりと補給しましょう。



この時期、おすすめのハーブティー

暑さで体力も消耗しがちなこれからの中は、さまざまな効果を持つ数種のハーブをブレンドしたものがおすすめです。なかでも夏にぴったりなのは、マテというハーブ。マテ茶として、アルゼンチン、ブラジル、パラグアイ、ウルグアイなど、暑い南米の家庭で一般的に飲まれているお茶です。「マテ」という名前は、お茶を飲む器として使った、ひょうたん植物が語源です。ブレンドせずに、マテ茶のみをホットやアイスで楽しむのもいいですし、お好みでレモンやミルク、シナモンなどを加えて美味しいでしょう。

●ブレンドするハーブの特徴

ハーブにはそれぞれ個性的な特徴があります。ひとつずつのハーブの魅力を知って、色や香りを楽しんだり、心と身体の健康に役立てましょう。

<マテ>

科名:モチノキ科・・・使用部位 葉

鉄分、カルシウム、亜鉛、マグネシウムなどミネラルの宝庫で、また、ポリフェノール類の一つであるフラボノイドも多く含みますので、「飲むサラダ」ともいわれています。強化作用に優れ、肉体疲労を回復させ元気を与えてくれる働きがあります。マテ茶は、カフェインを含みます。

<ローズヒップ>

科名:バラ科・・・使用部位 実

疲れやすい時にはビタミンCが欠かせません。ローズヒップはビタミンCの宝庫と言われ、夏バテや夏風邪をひいたときの栄養補給にぴったりです。利尿作用、便秘の改善、美肌効果なども期待できます。

<レモングラス>

科名:イネ科・・・使用部位 葉

タイ料理のトムヤムクンでおなじみのハーブです。イネ科の植物ですが、葉と茎はレモンの香りがして心身をリフレッシュさせる作用があります。食欲がない時や、消化不良などの胃の不調に効果的です。腹痛、下痢、頭痛、発熱時などにも利用されます。

<エゾウコギ>

科名:ウコギ科・・・使用部位 根

心身ともに強化作用があります。身体全体の健康を促進してストレスに負けない身体作りに役立ちます。エゾウコギは別名シベリアンジンセンとも呼ばれ、漢方で有名な薬用ジンセン(人参)と近い薬効を持ちます。

<マジョラム>

科名:シソ科・・・使用部位 葉

料理にも用いられるハーブです。心と身体の緊張をほぐしながら、パワーを与える強化作用があります。マジョラムにはスイート・マジョラムとワイルド・マジョラムがあり、通常エッセンシャルオイルやハーブティーではスイート・マジョラムが使われます。

<ジンジャー>

科名:ショウガ科・・・使用部位 根茎

根茎に独特な芳香があり、料理やデザート、リキュールなどにも用いられます。発汗作用を持ち、血行不良など末梢の循環を刺激します。身体を温めてくれるので、風邪の予防などにも効果的です。胃液の分泌を促し、消化不良やお腹の張りを緩和します。吐き気を押さえてくれるので乗り物酔いにも役立ちます。

●ハーブティーの美味しい入れ方

1. ティーポットとカップはあらかじめ温めておきましょう。
2. ティーカップ1杯(150~180CC)に対してティースプーン山盛り1~2杯のハーブをポットに入れます。
3. 沸騰から一呼吸おいたお湯(95°C前後)を静かに注ぎます。香りが逃げないように素早く蓋をしましょう。
4. 3~5分蒸らします。(花や葉は3分、実や種は少し硬いので5分が飲み頃です)
5. 蒸し終えたら、すぐにハーブを取り上げて下さい。
(そのままにしておくと、苦味や渋味がでてしまいます)
6. 温めておいたカップに注いでお飲み下さい。

ここがポイント!

バテる前にハーブで元気を取り戻そう!

夏の暑さによる疲労がたまると、夏風邪をひいたり胃腸障害を起こしがちになります。そうなる前にハーブですっきりと元気を取り戻したいものです。マテ茶は、原産地である南米ではインカ帝国以前から飲み継がれており、コーヒー、紅茶と並んで世界3大飲料として親しまれています。ただ、マテはカフェインを含むハーブなので、カフェインが苦手な方や、夜寝る前に飲む場合は、マテを除いてブレンドするといいかもしれませんね。

栄養だより

～にんじんの栄養と働き～

造血作用があるので、貧血、低血圧の人にもおおすすめ

【栄養成分としての働き】

にんじんの赤い色はカロチンの色素によるものです。体内でビタミンAに代わり、体の抵抗力を高め、活性酸素を抑制する働きがあります。ビタミンAには、皮膚や口、目、消化管などの表面をなめらかに保つ作用もあり、夜盲症や角膜乾燥症、眼精疲労などにも有効です。

ビタミンAには、動物性の食品に含まれるレチノールと、植物性の食品に含まれるカルテンとがあります。

にんじんに多く含まれるβカロテンは、体内で必要なだけビタミンAにかかり、残りは活性酸素の生成を防ぐ抗酸化作用を発揮し、体の中にある物質が酸化するのを防ぐ働きをします。

この働きによって、肝臓の機能を助けて脂質異常症、動脈硬化を改善させる効果が期待できます。さらに、肺がんや膵臓がん、悪性腫瘍を抑える働きがあることもわかっています。

カリウム、カルシウムなどミネラル分も豊富。カリウムは体内のナトリウムを俳拙する作用があり、高血圧を予防。カルシウムは骨や歯を強化します。食物繊維も比較的多く、便秘の予防・解消に役立ちます。

根だけでなく、葉の部分にも栄養たっぷり。カリウム、カルシウム、ビタミンCは根の部分より多く含んでいます。

【調理のポイント】

だいこんおろしに、にんじんを加えて磨碎すると、にんじんのなかのアスコルビン酸酸化酵素がだいこんのビタミンCの酸化を促進します(アスコルビナーゼの作用)。にんじんをだいこんの1/6量加えると、ビタミンCの減少率は85~95%にのぼるといわれています。しかし、紅白なますのように酢を加えれば酸化を妨げることができます。また、この酵素は熱に弱いので加熱する炒め物や揚げ物にしたり、酢の入ったドレッシングを使うとビタミンCの破壊を抑えるので食べる直前に調理しましょう。

花便り 白粉花

白粉花(おしろいばな)科。

開花時期は、6月25日頃~10月末頃。

メキシコ原産で、江戸時代に渡来。(ペルー原産との説もある)

ラッパ型の花で町中に野生化している。

名前の由来は熟した黒く固い種をつぶすと白粉(おしろい)のような

“白い粉”が出てくることで、名づけ親は江戸時代の博物学者、貝原益軒です。



徳谷トマト —究極のトマト—

高知市のほぼ中央で浦戸湾の北方に位置する徳谷という地域で栽培されるトマトは甘みが抜群で、フルーツトマトの先駆的存在として今ではその名声が日本全国に知れ渡り、「フルーツトマト」といえば「徳谷トマト」といわれるくらい有名になりました。

一宮（いっく）の住所表示が東町、中町、西町に変更時にも、トマトで知られる「徳谷（とくだに）」と「しなね様（土佐神社）」の「しなね」だけは、地名変更が行われませんでした。

日本一の究極のフルーツトマト「徳谷トマト」が、どのようにして生まれたのか、非常に興味深いので紹介したいと思います。

「徳谷トマト」が栽培されている徳谷地域は、台風が襲来すると海水につかりやすい地区です。従って、海水の塩分が土壤にしみこみ、土壤が酸性となります。通常、塩害地域には農作物は育たないといわれて、トマト栽培には不利な条件と思われていましたが、実は塩害で酸性となった土壤であるからこそ日本一のトマトが生まれる最適の条件となり、昭和40年代から徳谷の地にトマト栽培が始まりました。

「徳谷トマト」の生産者は十数人いますが、生産者のハウスに行くと、その栽培方法をみて驚嘆します。トマトの幹や土の状態を見ると極限の状態で栽培されていることが一目でわかります。木を見ると樹勢が弱く、葉がしなびていて、まるで枯れる寸前の木のような状態です。そのような状態の木に少ない真っ赤なトマトが間隔をあけてついています。

この状態はほとんど水を散布しないため、生産者によっては3ヶ月以上もトマトの木に一切水をやりません。水分不足のため樹勢が弱くなり、枯れる前に何とか子孫を残そうとする植物の本能にもにた現象が働き、木が自身のもうつ栄養素をできるだけ果実に行き渡るようにするのだといわれています。

そのため果実に十分な栄養素が行き渡り、小玉で濃厚な味わいのトマトが育ちます。他のフルーツトマトとは一味も二味も違い、食味も食感はしっかりしていますが、中はやわらかくとってもジューシーです。「トマト」というよりはまさに「フルーツ」として味わえる逸品です。

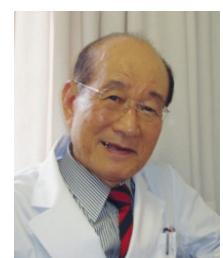
この常識では考えられない栽培法は、生産者の高い技術によってなしえた業だといえます。徳谷の生産者は、誰も考えつかなかった不毛といわれた土壤を逆手にとって甘みが抜群のフルーツトマトの栽培に成功しました。そして、今日では日本一のフルーツトマトとして全国にその名が知れ渡るようになりました。

徳谷トマトは独自の栽培技術と長年の経験が生かされて栽培されますので、生産者ごとに、それぞれ味が異なります。徳谷トマトの特徴は、幹から十分養分を吸収しますので外見は真っ赤で、中にはほとんど隙間がありません。その美味しさと希少性で高知県の市場では大変人気があり、なかなか手に入らないトマトです。

市場関係者の間では、「幻のトマト」ともいわれています。塩害で小さい玉のトマトしかできず、当初はクズトマト扱いでしたが、小粒でも中身は濃厚で、果実が堅く日持ちがして、甘くて味もよかったですことから市場関係者が注目し、口コミで徐々に人気がでました。高級品の価格は1キロ当たり1万円もします。

スーパーなどによく見かける「フルーツトマト」は糖度8~10度程度が多いようですが、徳谷トマトはほとんどが10度以上、なかでも優秀なものは果物が一番おいしい糖度とされる13度にまで達するそうです。生産農家はわずかに11軒余りで、人気のある生産者の徳谷トマトは、東京の高級果物店で一個数百円の値が付くことも珍しくありません。生産者一人ひとりが職人として競いあって「徳谷」ブランドを維持しています。

これまで遠方ではなかなか手に入りにくかった徳谷トマトでしたが、最近ではネット通販の普及で買いややすくなりました。また、有名な高知の日曜市にも、徳谷トマトを扱っている露店があります。一度食べるとその味が忘れられず、多くの人が再度買い求めるそうです。トマトというと夏のイメージが強いですが、このトマトの収穫は夏前までで、4月頃までに最も美味しい季節を迎えます。



副院長 森 惟明

透析便り

血液透析患者の食事療法

エネルギーと蛋白質

エネルギーを十分にとります。

(エネルギーが不足すると、タンパク質を十分に利用できません。)

※標準体重 = 身長(m) × 身長(m) × 22

※1日のエネルギー = 標準体重 × 25~35

タンパク質を制限します。

※標準体重 × 0.6~0.7g

水分と塩分

透析患者さんは尿量が低下しているため体の中に水分が溜まっています。さらに塩分を取りすぎると血液中の塩分濃度が上がるため、体が濃度を下げようとしてどうしても水分摂取量が増えてしまいます。水分を取りすぎると、心臓や血管に大きな負担がかかり、「むくみ」や「血圧の上昇」などの症状が現れます。

1日に摂取する塩分の量に注意して、水分摂取が増えないように気をつけましょう。

(透析をおこなった時から、次の透析日までの)

目標体重増加率：標準体重の 5%まで

塩分：透析時標準体重 × 0.15g まで／日 (残腎尿量 100mL につき 0.5g／日增量可)

水分(食事外水分)：透析時標準体重 × 15mL まで／日(残腎尿量分の増加可)

蛋白質とリン

タンパク質の多い食品にはリンも多く含まれています。透析を行っていても、一定量以上タンパク質を摂取すると、血液中の尿素窒素(BUN) やリンが増加します。その結果、体の中が酸性になって、正常な臓器の働きが妨げられることがあります。また、リンは副甲状腺ホルモンを増加させたり、カルシウムとともに骨以外の場所に付着し、その後の長期透析で様々な合併症を引き起こすことになります。

エネルギー：標準体重あたり 30~35kcal／日

タンパク質：標準体重あたり 1.0~1.2g／日

※標準体重(kg) = 身長(m) × 身長(m) × 22

リン：700mg 以下／日

カリウム

血液中のカリウムは、少なすぎても、多すぎても、生命の維持に大きな影響を与えます。透析患者さんでは血液中のカリウム濃度が高くなりやすく、その結果手の指、唇のしびれ、手足の脱力感などの症状がでて、さらに進行すると心臓が止まってしまう危険があります。

カリウム：1500mg／日

果物では、生よりドライフルーツの方がカリウムが高くなっています。

カリウムについて

【カリウムが高くなるとどうなるの？】

血清 K 値が、5.5mEq/l 以上を高 K 血症といいます。

6.5mEq/l を超えると色々な症状が現れてきます。(手足の重い感じ、脱力感、知覚異常、味覚異常、違和感など) 7~8mEq/l を超えると、心症状(不整脈、徐脈、心停止)が出現し大変危険な状態になります。

【カリウムが低くなるとどうなるの？】

3.5mEq/l 以下(筋力低下、脱力感、四肢麻痺、嘔吐、麻痺性イレウス 不整脈、徐脈など) 原因としては、食欲不振による K 摂取量の不足、下剤の乱用、下痢、嘔吐、胃液の吸収などがあります。

【カリウムを減らす工夫は？】

①野菜やいも類はゆでて、ゆで汁を捨て、また新しく水を加えて調理します。

②生野菜は、細かく切って水にさらす。

③生の果物は少なめにし、缶詰の果物を利用します。シロップはカリウムが沢山含まれているので飲まない。

④カリウムの少ない食品を選びましょう。

● グループホーム やすらぎ



《ぴんの会公演会》 6月3日（水曜日）

『日本赤十字奉仕団ぴんの会』の方々による、日本舞踊・歌・お話等を、入居者さんと一緒に過ごさせて頂いております。

《楽しのぶショー》 6月5日（金曜日）

1階フロアにておいて、ボランティアによる『歌と踊りの歌舞ショー』の開催により入居者さん、地域の方、他施設の方と一緒に「歌って。踊って」楽しい時間を過ごしました。



《紫陽花街道ドライブ》 6月13日・20日（土曜日）

各ユニットごとに春野まで『紫陽花』の観賞ドライブに出掛けました。

紫陽花と共に写真を撮り、皆で「アイスクリン」を食べながら散歩を楽しみました。

● 小規模多機能便り

6月7日（日曜日）香南市野市町のあじさい見学に行きました。小規模利用者様と一緒に地元農家の方が栽培された野菜や果物を見たりきれいなあじさいを見ることができ、楽しい時間を過ごす事ができました。



外来診察表

午前(9:00~12:00)

	月	火	水	木	金	土
内 科	三宅・大崎(多)	大崎(史)・大崎(多)	三宅・大崎(史)	岩崎(高知大学)	三宅・大崎(多)	大崎(史)
外 科	島津	野口	武田	公家	島津	公家
整 形 外 科	兼松		兼松	兼松	島津	兼松
脳 外 科	森			森		
泌 尿 器 科		野口	野口		野口	医大
循 環 器 科		小田(予約制)	小田			
消化器科(内視鏡)	公家	公家	公家	公家	公家	公家

午後(14:00~18:00)

	月	火	水	木	金	土
内 科	三宅	大崎(史)	三宅	大崎(史)	三宅・酉家(賢)	
外 科	宗景(高知大学)	野口(公家)	北川(高知大学)	酉家(佐)	公家	
整 形 外 科	兼松	兼松	兼松	兼松 (17:00まで)	島津	
脳 外 科	森					
泌 尿 器 科	野口	野口			野口	
循 環 器 科		小田(心エコー外来) 第1・第3のみ	小田(予約制)			
放 射 線 科					久保田(高知大学) (所見のみ)	
消化器科(内視鏡)						

- 三宅院長(内科)は午後から不在の場合がありますので、事前にお電話でご確認をお願いします。
- 担当医が不在の場合がありますので、事前に確認をお願いします。
- 休診日は土曜の午後・日曜・祝祭日・年末年始です。

患者様の権利	
一、個人として常にその人格を尊重される権利があります。	二、良質な医療を平等に受ける権利があります。
三、個人のプライバシーが守られる権利および私的なことには干渉されない権利があります。	四、自分が受ける治療や検査の効果や危険性、他の治療法の有無などについて、わかりやすい説明を理解できるまで受けける権利があります。
五、自分の治療計画を立てる過程に参加し、自分の意思を表明し、自ら決定する権利があります。	六、自分が受けている医療について、知る権利があります。
七、患者様自らが、医療従事者と共に力をあわせて、これらの権利を守り発展させる責任があります。	

医療方針	
一、当病院の専門としている医療部門においては、医療レベルの向上に努力し、先進的医療を提供する。	一、生きることへの共感、病人への思いやりをもつて医療に従事する。