

2024年11月1日、医療法人朗源会大隈病院は、おおくま病院に改称。兵庫県尼崎市東部の杭瀬地区から同市の中心部へ移転し、新病院を開院した。地域包括ケアに注力してきた同病院は今後どのように進化を遂げるのか、移転に尽力した齋田宏院長に話を聞いた。

◎老朽化で新築・移転 クリニックも開設

1951年に開院後、地域のニーズに因應するために増築を繰り返した病棟が老朽化。今後を見据えると、診療スペースなどの物理的要素や病院機能の観点から、現状では安心・安全な医療サービスの提供が困難と判断し、5年ほど前に新病院

の建設が決定した。「当初は同じ場所で建て替えるを行いながら継続して医療サービスを提供する予定でしたが、困難であることが判明。同じ杭瀬地区に代替地が見つからず一度は白紙に戻りましたが、ようやく現在の場所が見つかり、新病院の新築・移転となりました」

しかし、尼崎市の中でも高齢化率の高い杭瀬地区で地域包括ケアを中心に行ってきた同病院にとって、移転することは苦渋の決断でもあった。そこで旧病院の近くで新たに「おおくまクリニック」を開設。新病院と電子カルテを共有するなど連携しながら診療を継続し、サテライト機能を担う

ことになった。 ◎浸水災害に備える 人工透析部門を増設 新病院は免震構造の6階建てで、病床数は旧病院と同じ147床(地域包括ケア病床99床・療養病床48床)。台風などによる河川の浸水災害を考慮して、検査や健康診断で使用するエックス線機器、CTやMRIなどの精密機器と主電源を2階に配置。3階の療養病棟、4階と5階の地域包括ケア病棟、見晴らしのよいリハビリテーション室と透析室がある6階では、松葉づえや車椅子での歩行や移動が快適にできる廊下幅を確保するなど、患者優先の

このほかにも、ADL(日常生活行動)が低下した高齢の患者や老老生活患者、同居患者らが安心・安全に自分の住まいや施設で暮らせるように、リハビリテーション課や栄養部で設備やスタッフの構成を新たに充実。新病院は医療設備以外の面でも機能を強化させてい

設計を随所に施している。 また、地域特有の課題を解決するため、新病院内に人工透析部門が増設された。「尼崎市内には、継続して透析治療を提供できる民間病院が少ないのが現状です。複数の疾患で入院されている患者のなかに、透析が必要な方が増えているので対応しました」

「少子高齢社会では、病院は治す医療だけでなく、その人の生活環境をみて支えることが重要ですが、地域の人たちで支え合うことも大切です。医療は社会生活の一部なので、一緒に考えて安心して暮らせる地域にしていきたいですね」

なかでも、新病院の建設では「支える側」「支えられる側」という関係を超えて、「困ったときはお互い様」という地域共生社会のハブのような役割でありたいと、従来のような病院の外観や内装を排除。2階まで吹き抜けの玄関ホールや待合室など、旅館やホテルのように誰でも訪れたくなる内外装を施した。2階のコミュニティホールでは、地域住民が健康なときから医療や介護などの相談や学びができる場所として、勉強会やセミナーを開催。憩いの場として気軽に集える空間にもしていくという。



①新築・移転に合わせ「おおくま病院」に改称した新病院 ②2階までの吹き抜けで開放感あふれる玄関ホール・診療待合室。採光も考慮されている ③齋田宏院長

医療だけでなく 住民の憩いの場に

医療法人朗源会 おおくま病院
兵庫県尼崎市昭和通2-12-8 ☎06-6481-1667(代表)
<https://ookuma-hp.jp/>

◎吹き抜けのホール 健康セミナーも開催 「私たちは、病院と皆さんの自宅をつなぐ懸け橋でありたい」という同病院の地域医療理念は、新病院に受け継がれている。具体的には「治し支える生活中心の医療と介護」、尼崎市を一つの医療機関として捉えた多職種連携、「患者の意思決定を支援」、「病気になる前から全世代でつながる地域共生社会」の四つの取り組みだ。

あまりの旨さに絶句!

中華の鉄人・陳建一監修

鉄人の麻婆豆腐

中華の鉄人・陳建一がプロデュース。どれもこだわりの味。四川麻婆豆腐は熟成豆板醤を使用した深いコクとしびれる旨辛さが特徴。酢豚は選りすぐりの豚のもも肉と5種類の具材で仕上げました。エビチリソースは新鮮なえびに熟成豆板醤を使用した美味しいピリ辛風味です。



賞味期限が長い!! 冷凍だから製造から1年

四川飯店の味をご自宅で! 陳建一監修の中華惣菜3種セット

商品番号 10229

安心! 3品

2,970円 (税込)

先着300セット 予約数に達し次第終了します

3セット以上ご注文で 送料 代引手数料 無料!!

4セット以上ご購入で 陳建一監修 本格ハ宝菜が 送料 代引手数料 無料!!

3セット未満は送料990円(税込) 代引き手数料330円(税込)

お申し込みはお電話で

☎050-1869-3733

受付時間 9時~20時(定休日:年末年始)

●ご注文後8日~10日間でお届けします。●お支払は①クレジットカード②代金引換 ※一部お届け地域は代金引換不可 ●食品につきお客様都合による返品はお受けできません。●お預かりした個人情報は商品の発送・サービスのご案内にのみ使用させていただきます。●アレルギー表示に関しては、特定原材料【小麦】【卵】【乳成分】【えび】を表示しています。