

ホスピス医師ご紹介



内科
柴田和成

はじめまして。2022年5月からホスピス病棟に着任いたしました柴田和成と申します。経歴からご紹介したいと思います。私の医者人生は、今から約40年ほど前に私立医大病院の消化器外科医として始まりまして。今の人権尊重などが重視される時代とは違い、どんな無茶な要求にも応えなければならず、医者1年目は（軍隊でいう）新兵さんと呼ばれておりました。武者修行のような経験をしながら食道から直腸までの消化器癌、肝臓癌、膵臓癌などの消化器外科手術も可能となり、大学で後輩の指導教育も行うようになりました。13年たち大学を辞し、市中病院で4年ほど外科医を続けておりました。そこでは折にふれ内科系の患者さんをみるがあります。この際、自分の内科系の知識の乏しさに愕然としてしまいました。

それに我慢ができず、それから、外科医を続けながらも、内科の勉強を学生に戻ったつもりで行って行きました。40歳を超えたあたりで内科医としての臨床での修行のため、17年続けた外科医をやめ、内科医としての人生を歩み始めました。この年齢になっては、大学病院で内科の研修を受けられるはずもないので、消化器、循環器などの専門医のいる病院にいくつか勤め、教を乞いました。そうこうするうちに、21年が過ぎて外科医よりも内科医としての経験の方が長くなっておりました。聖ヶ丘病院で勤務が始まって2ヶ月ほどになりました。ホスピス科とはなんぞや。私を感じたのは、内科・外科は生きることを追求する学問ですが、ホスピス科は人が死に臨み平安を追求する学問ということです。宗教は死に臨んで心の平安をもたらしてくれるかもしれませんが、肉体的な苦痛はとってくれません。ホスピス科では精神的にも、肉体的にも安楽を目指しているのです。なお、私が入職して感じたことのもう一つは、病棟スタッフに温かく明るい雰囲気があることです。ホスピス科へ入院する患者さんは、ご自宅での限界という面もあって、沈痛な面持ちで入院することが多かったように思いますが、当院スタッフの温かく明るい雰囲気に癒されていく様子には驚かされました。最後にターミナル期を充実して過ごすことができれば、たとえ死が待ち構えていようとも、ご家族に感謝を伝え、満足した死を迎えることができるのだと。私は微力ながら、そのお手伝いをしたいと思っています。よろしくお願いたします。

ホスピス病棟の様子



「ホスピスは、自分の死に対峙している終末期の患者さんと、その家族の身体や痛みを理解し、全人的にケアする営み」といわれています。

ケアすることで、皆さんの生活の中に小さくても「良かった」と思える時間を持てるように、日々チームで取り組んでいます。

そのチームに、柴田医師をはじめ、様々な職種の新しい仲間を迎えました。

今まで育んできた想いも大切に、新しい視点も力に加え、チームとして成長できるように日々奮闘中です。

「ホスピスは死に行くところ」といわれる方がいますが、ホスピスの中でも人生は止まることなく進んでいます。

しかも死が目前にあることによって、一層密度の濃い「生」が営まれることを私たちは日々感じています。

ホスピス病棟師長 清水亜由美

◆◆◆ 带状疱疹ワクチン接種のご案内 ◆◆◆

带状疱疹ワクチン接種の予約受付を開始いたしました。

- ★接種対象年齢 50歳以上
- ★接種回数 2回
- ★料金 22,000円(税込)/回

ご希望の方は、電話または受付にて予約をお願いいたします。





最近、胃腸の調子が悪いと感じたことはありませんか？

暑さが続く季節は身体がストレスを感じやすくなり、便秘や下痢を繰り返したり、胃もたれや食欲が低下したりと胃腸の働きが弱くなりがちです。そんな時には消化の良い食事を摂ることを心がけ、本格的な夏に向けて体調を整えていきましょう。



消化の良いお食事は
健診前にもおすすめです！

1. 消化の良い食品を選びましょう。

	消化の良い食品	消化の悪い食品
	穀類 食パン・お粥・うどん	ラーメン・寿司・胚芽パン・そば
	魚類 鯛・ヒラメなどの油の少ない魚	サバ・サンマ・うなぎなどの油の多い魚
	肉類 皮なしの鶏肉・ヒレ肉などの油の少ない肉	油の多い肉・ベーコンやソーセージなどの加工肉
	野菜 柔らかく煮た繊維の少ない野菜 人参・カブ・白菜・キャベツ・大根など	繊維の多いたけのこやごぼうなど
	その他	きのこ・海藻・漬物
	果物 バナナ・すりおろしたりんご・フルーツ缶詰	酸味の強い果物・干した果物

2. 胃酸の分泌を高める食品を避けましょう。

香辛料・甘みの強いもの・食塩の多いもの・酸味の強いもの・アルコールやカフェインを多く含む飲料などは控えましょう。

3. 食事はゆっくりとよく噛みましょう。

よく噛むことで消化酵素が分泌され、消化を助けてくれます。

4. 冷たいものを食べすぎないようにしましょう。



管理栄養士による栄養指導では、患者さん一人ひとりに合わせた食事の提案や、栄養に関する相談を受け付けております。栄養指導をご希望の方は、お気軽に主治医にご相談ください。

管理栄養士 前田真紀