



### Topics 開院3周年記念企画

#### 「三遊亭歌之介独演会」

鹿児島弁の創作落語で有名な「三遊亭歌之介独演会」を9月11日、ラウンジで開催しました。師匠と親交の深い料理人の上柿元勝氏もかけつけ、患者さま全員にケーキのプレゼントがありました。独演会でおなかを抱えて笑い、ケーキに舌鼓を打つ、充実した1日でした。

#### 「ホルンと彫刻の調べ」

彫刻家、片山博詞氏の作品を並べ、美術館のように変貌したラウンジで、NHK交響楽団の首席代行ホルン奏者、日高剛氏と、東京藝術大学非常勤講師、大室晃子氏を迎えての「ホルンと彫刻の調べ～観る・聴く・紡ぐ～」を11月6日に開催（彫刻展は11月19日まで）。視覚・触覚・聴覚を通して、芸術の秋を堪能しました。

### Information

#### 餅つき大会にご参加を

12月18日(日)、毎年恒例の餅つき大会を行います。  
例年、リハビリ中とは思えない年季の入った手つき、腰つきで杵をふるう患者さま。餅をつきたい人、こねたい人、食べたい人、どなたでもご参加いただけます。

詳しくは  
企画広報(☎095-818-2002)まで

#### 職員募集

当院では、医師、看護師、介護福祉士、理学療法士、作業療法士、言語聴覚士を募集しています。

詳しくは  
当院のホームページ、または  
事務部人事(☎095-818-2002)まで

#### 編集後記

初めまして、「銀屋NIKI」初登場の久田沙希です。「サキちゃんの食べてみようdeうまかもん」はいかがでしたか？ 家族から、イラストが可愛すぎじゃない、って言われましたが…。でも、とっても気に入っています！ これから一所懸命頑張りますので、よろしくお祈りしませう！ (久)

社団法人是真会 長崎リハビリテーション病院 広報誌

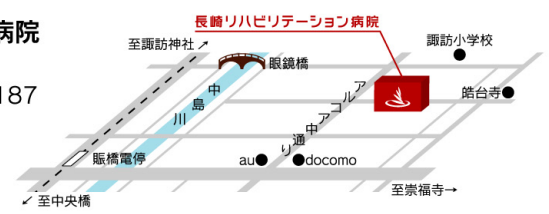
# 銀屋NIKI

Vol.6 平成23年12月1日発行

企画・発行 長崎リハビリテーション病院  
〒850-0854 長崎市銀屋町4番11号  
TEL.095-818-2002 FAX.095-821-1187

長崎リハビリテーション病院 検索

http://www.zeshinkai.or.jp



Series 理事長対談

「元気野菜を食べる」

# 元気な野菜が、 元気な身体のもとになる

## 吉田 俊道

長崎リハビリテーション病院では、患者さまとスタッフが一緒になつて野菜を作っています。指導を受けている佐世保市の食育推進団体「NPO法人 大地といのちの会」の菌ちゃん先生こと、吉田俊道代表と、理事長の栗原正紀が、元気な野菜づくりの「コツと、元気な人づくり」について、語り合いました。

### 虫がつかず病気になるには 元気な野菜を作るためには

**栗原** まず、先生がよく言われている「元気野菜」というものがどういうものか、教えていただけませんか。

**吉田** それは、無農薬にもかかわらず、虫がつかず病気になる野菜のことです。化学物質ではない農薬を使ったり、防虫ネットを張ったりして作った無農薬野菜は、必ずしも元気野菜とは限りません。野菜を守らない。それなのに、病気になる。虫も寄り付かない野菜、これが元気野菜です。

**栗原** 元気な野菜を作る土壌そのものに違いがあるのでしょいか？

**吉田** 普通の土とは、土の中の微

生物とミネラルの二つが異なります。微生物の餌として、土に生ごみや雑草など、堆肥化していない生の状態のものを混ぜ込みます。地中で堆肥化が進むと、その畑全体に微生物が増えるんです。

**栗原** その畑で栽培される野菜には、なぜ虫がつかないんですか？

**吉田** 例えばハダニは、野菜が発するエチレンガスに集まってきます。エチレンガスは、基本的には老化した野菜から出る物質です。

**栗原** つまり元気野菜にも、いろいろな虫がくる。けれども、土壌の中の微生物を豊富にしておく、野菜が元気に育ち、虫や病気が寄り付かなくなるということですか。

**吉田** その通りですよ。

てが共生していける世界なんだよって、どうしても伝えておきたいんです。

**栗原** 元気野菜を作っていくと、子どもたち自身に、ずいぶん大きな変化が見られるとお聞きしています。

### 子どもたちにも循環共生の 感動的な体験をしてほしい

**吉田** 子どもたちにはまず、感動的な循環共生のシステムを体験してほしいかったです。それだけでなく、子どもたちが病気になるからなくなり、子どもたちが病気になるからなくなり、新型インフルエンザにかかって、多くの子どもが一日で治ったんですよ。元気な野菜が元気な身体のもとになる。子どもたちは、自分たちで育てているから、とれた野菜の、特に抗酸化力の集中している皮や芯まで食べるんです。捨てたくないんですよ、もったいなくて。

「そこは生長点(註)なんだよ、一番元気なところだよ」と教えているから、野菜を食べるとき、子どもたちは

「生長点がほしい！」と言って、丸ごとモリモリ食べています。

**栗原** 私どもは今、その元気な野菜の皮や生長点から、元気な要素を抽出したスープを患者さまに提供しよう、がんばっているところです。

**吉田** それはすばらしい取り組みですね。今の土は昔と比べると、微生物もミネラルも激減しているため、野菜そのものの栄養が減っています。

さらに調理の時も殺菌消毒を徹底しているために、実際に人の口に入るべきの栄養成分は十分の一にまで減っている可能性があるんです。また、皮ごと調理した野菜の煮物は、皮をむいた煮物の倍くらい栄養成分がありますから、皮の付いた野菜で作った料理は、栄養的には一食で二食分食べたのと同じことになるわけですね。その野菜が、昔と同じくらい栄養豊富な元気野菜だとしたら、子どもだけでなく、お年寄りや患者さまにも、おそらく変化が生じてくるはずですよ。

### 腐敗菌も地球上の生き物は みんな役割を果たしている

**栗原** 先生は、保育園とか幼稚園とかで、元気な野菜づくりを広めておられますよね。その思いとか、目的について聞かせていただけますか。

**吉田** 地球上には、いろんな生き物がいますが、私たち人間は健康なものだけを食べています。そうすると、最後に残るものは健康でないものです。この地球は、弱ったものや、腐ったものを食べるハエとかウジ虫とか、腐敗菌がいることで、自然のサイクルがうまく回って、環境をきちんと浄化しているんですよ。

みんな、地球上には、人間が生きていくために殺さないといけない病原菌が満ち溢れている、と思っただけなんです。けれども、私は子どもたちに「それは違う。自然界の生き物はみんな、それぞれ折り合いをつけて生きているんだ。この地球は、生き物すべ

**栗原** たとえ食が細くても、元気野菜を食べれば、十分に栄養が摂れるというわけですか。

**吉田** そうですよ。お年寄りで小食だからこそ、上手に調理することによって、子どももほど効果のスピードは速くないにしても、何かしら変わってくるころがあるんじゃないかと、私も期待しています。

**栗原** 患者さまは、いろいろな障がいを持たれています。口から食べることも体が大きな課題となっている方も多くいます。まだまだ工夫が必要ですが、原材料にもこだわって、野菜の栄養をしっかり取り入れた食事を提供しようという積極的に取り組んでいきます。

**吉田** もうこれは、理事長と私の共通の夢ということですね。(終)

(註)生長点 植物の根や茎の先端にある細胞分裂を行う場所。土に戻ってもなかなか分解しない。生命力にあふれる部分。キャベツやレタスは芯の部分、ホウレンソウやダイコン、ニンジンなどは葉の付け根付近などにある。

# 食材にこだわって 栄養豊富な食事を提供する

## 栗原 正紀

吉田 俊道

よしだ・としみち 1959年、長崎県生まれ。九州大学農学部大学院修士課程修了後、農業改良普及員として長崎県に就職。1996年、有機農家に転身し、2003年に佐世保市を拠点に「大地といのちの会」を結成。いのちの循環体験などを通して、元気野菜づくりを普及させている。

栗原 正紀

くりはら・まさき 1952年、佐世保市生まれ。長崎大学医学部卒業後、長崎大学脳神経外科講師、十善会病院脳神経外科部長・同副院長、近藤リハビリテーション病院院長などを経て、2006年、社団法人是真理事長。2008年、長崎リハビリテーション病院院長。医学博士。



# 患者さまの栄養状態に日夜、心を配る 管理栄養士の関わりを追う

当院には5人の管理栄養士が働いています。そのうち4人が病棟に配属されており、入院患者さまの栄養状態や、食事の管理を行っています。今回は、入院から退院までの管理栄養士の関わりを追いかけました。写真に写っているブルーのユニフォームが管理栄養士です。

## 栄養指導

一人ひとりの病態、食習慣、退院後の生活に応じて、栄養指導を行います。



19の塩分を取ると、血液の中には120ccの水が取り込まれ、血圧の上昇につながります。塩分摂取量を減らすには塩分の多い食材を減らすのが一番です。

退院後の食事はご自身で作られるということですが、制限食の宅配サービスもあります。体の調子が悪い時などは便利です。



退院時には食生活の注意点などを記入した栄養指導パンフレットなどを作成し、お渡しします。

## 退院時のケア

## 経過の確認



電子カルテで体重や血液検査などの変化、食事摂取状況をみて、栄養状態の変化を確認します。他のスタッフからも患者さまの様子を聞き取り、改善に向けて話しながら確認し、状態変化があったか、必要エネルギーやタンパク質、食事の形態などの見直しが必要かを検討します。

## カンファレンス(協議)

患者さまごとに職種からなるチームが結成され、定期的に状態、リハビリ進捗状況などを報告し、目標の修正や設定を行います。管理栄養士も栄養状態の変化や現在の取り組み、今後の目標などを報告します。



こんなことも行っています。

### \*献立ミーティング

(管理栄養士と食事を作る株式会社LEOCへ)レオックのスタッフが10日ごとに話し合います。これまでの食事に関する意見の集約と改善についての話し合い。「麻婆春雨の色がさびしいので赤ピーマンを入れてはどうか」と、味だけでなく食感や見た目についても取り上げます。このあと、これからの献立に関する検討を行います。「この時期のナスは皮が硬くなりますが、輪切りにしますか」「茹でてもいいですね」と、食べやすくするための細かい工夫を話し合います。

### \*嚥下食ワーキンググループ

飲み込みが難しい嚥下(えんげ)障害の患者さまのため、多職種メンバーで検討します。この日は、わらび餅を試作。水分量を変えたものや量の異なる寒天を加えたものなど、幾種類も試作しました。

### \*ランチビュッフェ

月に一度のランチビュッフェは、患者さまの楽しみの一つ。テーブルにクロスを敷いて花を飾り、少しでも行き気分が味わえます。リハビリを終えた患者さまが扉を開けた途端、フロア中に漂うおいしそうな香り。「これはお取りますか? おいしそうですね」と食事介助をしているスタッフに「あなたは食べられないの? かわいそうにねえ」と、同僚の声がかげられる光景も。



- ★ランチビュッフェ(7月26日)の献立
- \*穴子寿司
  - \*鶏肉のカレー煮込み
  - \*海老と冬瓜のくず煮
  - \*焼きなすのゼリー寄せ
  - \*出し巻き玉子
  - \*冷製豆腐サラダ
  - \*中華風ところてん
  - \*デコレーションゼリー
  - \*特製ベジブロススープ
  - \*漬物

食事はしっかり食べられていましたか?



到着されるとすぐに患者さまの筋肉量を測り、腸の動きを確かめ、ご本人やご家族から通常体重、食習慣やアレルギーなどについて聞き取りを行います。

## 入院患者さまの到着

この方は、エネルギーを増やしたのに先週と体重が変わらないのは、なぜだろう。



先週末、車イスから歩行に変わって活動量が増えているのが原因ではないでしょうか。セラピストに確認してみますね。

## 栄養サポートミーティング

各階の担当管理栄養士が栄養サポートを行っている患者さまについて週1回、リーダーとミーティングを行っています。体重の推移、血液検査の結果、むくみなどを一つひとつ確認し、状態変化の理由を探ります。

## 入院時の合同評価



急性期病院から送られてきた患者さまの情報を担当者全員で共有し、治療方針や注意事項を確認します。また、聞き取りや、実際の動作を見て得られた情報を、それぞれの専門的立場から評価し、伝達します。管理栄養士も栄養状態やアレルギーの有無などを報告します。

# 食事姿勢 ～大切な4つのポイント～

食事をするためにはまず、食事を認識し、食べ物を口の中に運び、噛み砕き、飲み込むことが必要です。この一連の流れをどのような姿勢で行うかは、食事を安全かつ楽しく行うための大きな要因となります。今回は、食事姿勢の大切な4つのポイントをご紹介します。



## 正しい食事姿勢4つのポイント

POINT

### 1 前かがみの姿勢をとる

食べ物をうまく飲み込むには、前かがみの姿勢をとる必要があります。頭が前にくることで口がのどより下に位置し、食べ物が誤って気道に入るのを防いでくれます。

POINT

### 2 かかとを床につける

安定して座るためには、かかとが床についている必要があります。

POINT

### 3 高すぎないテーブル

イスに座った姿勢で、おへそのあたりにくるぐらいがちょうどいい高さです。

POINT

### 4 背もたれのあるイス

イスには深く腰かけるようにします。背もたれがあると安心です。左右のバランスがとりにくい場合は、ひじ当てがついているほうがよいでしょう。



Good!



## 食事介助のポイント ～横に座り、同じものを食べ、下から食べ物を運ぶ～

在宅で介護者が介助する場合も、前かがみの姿勢が大切なことは言うまでもありません。ここでのポイントは3つです。

POINT

### 1 介護者が横に座り、同じ目の高さで介助します。



POINT

### 2 できれば介護者も同じものを食べながら介助します。こうすることで、食べ物を次々と詰め込むことがなく、ゆっくり噛んで飲み込むことができます。

POINT

### 3 箸やスプーンの運び方は、自分が食事するときと同じように、下から持っていきます。

## × これでは食べづらい!!



立ったまま食事を介助したり、食べ物がこぼれないように、箸やスプーンを上から運んだりすると、介助される方が上を向いてしまうため、むせたり、食べ物が誤って気道に入ったりする原因となります。

参考文献: 大田仁史、三好春樹著 『完全図解 新しい介護』 (講談社・2003)

# 脱水と低栄養について管理栄養士に聞く



今春、入社した企画広報の新人 久田沙希が、管理栄養士 吉田智美に、高齢者に多い「脱水」と「低栄養」について聞きました。

**久田** 脱水は怖いって、テレビや雑誌などでよく耳にしますね。体の水分が減ると、どうなるんですか？

**吉田** 水は栄養や酸素、栄養素などを運ぶ最も大切な成分です。少なくなると意識がもうろうとしたり、血圧が下がったり、体の調整ができなくなって危険な状態になることもあるんですよ。それに血液がドロドロになって、血管が詰まりやすくなるんです。

**久田** …恐ろしいですね～。

**吉田** 特にお年寄りは、若いころよりも体の水分量が減ると言われています。喉の渇きも感じにくくなるので、たとえ喉が渇いていなくても、毎日決められた時間に水やお茶を飲むよう、習慣づけましょう。1日にだいたいコップ3～5杯ぐらいが目安です。ただ、心不全や腎不全などがあって、主治医から飲水を制限するように言われている方は注意が必要ですよ。

**久田** じゃあ、次に「低栄養」について教えてください。

**吉田** 低栄養は主にお年寄りが、暑気あたりやストレスなど、いろいろなきっかけで食事の量が減ったり、肺炎などの病気にかかったりすることで筋肉量が減少する状態です。

**久田** お年寄りだから食が細くて当たり前、ではないんですね。

そうなんです。「最近、食事を摂る量が減ってきた」とか、だんだんと体重が減ってくる場合は要注意ですよ。



**久田** 私は、だんだんと体重が増えているので、低栄養の心配はなさそうです！ それで、低栄養になると、いったいどうなるんですか？

**吉田** 疲れやすくなったり、病気が治りにくくなったり、感染症を起こしやすくなったり、筋肉が衰えたり、体に様々な障がいが出てきます。

**久田** 予防するためにできることはありますか？

**吉田** すぐにお腹がいっぱいになる場合は、1回に食べる食事の量を減らして、おやつなどを増やすと良いですね。市販の栄養ドリンク(200kcal程度)を日に1～2本、飲むだけでも違いますよ。

体重が測れる方は、週に1回は測定しましょう。無理ならお腹周りとか、ふくらはぎなどを時々メジャーで測って記録しておくとか、目安になって良いかもしれませんね。

**久田** それでも、体重が減ってしまった場合はどうしたらいいんでしょうか？

**吉田** 病院では、必要に応じて、医師の指示のもと外来で栄養指導を受けることができます。まずは、かかりつけ医に相談してくださいね。



**No!!** アルコールは水分の代わりにはなりません! アルコールには尿をたくさん出す効果があるので、大量に飲むと、かえって脱水症状に陥る可能性があるんですよ。

ビールじゃだめなんだ...

Work on  
病院の取り組み

## 長崎リハビリテーション病院は 口からおいしく食べることにこだわります

当院はチーム医療を実践していますので、栄養管理は患者さまごとに組まれたチームの担当スタッフが行っています。管理栄養士が中心となって入院時から定期的に栄養状態の評価を行い、特に栄養管理が必要な方には日々、栄養状態や心身の状態の変化を確認しながら、それぞれの専門的立場から改善に取り組みます。

また、長崎市歯科医師会とも提携し、病棟配属の歯科衛生士が登録歯科医と連携を取りながら、入れ歯の調整や口腔機能の改善を図っています。

口から食べることが難しい方でも、食前・食後には口腔内を清潔に保つために口腔ケアを行い、胃液の分泌を促し、飲み込みをスムーズにするために、凍らせた綿棒で口腔内のマッサージ(アイスマッサージ)も行います。また、栄養チューブは鼻から入れたままにせず、毎食ごとに口から

入れるなどしています(間欠的経口経管栄養法)。さらに、口やのどのストレッチを行い、食事姿勢や動作も常に確認しながら、患者さまが口からおいしいものをおいしく食べられるように、スタッフ全員で支援します。

### \* おいしいものをおいしく食べる



入院中の食事は栄養を確保するものであると同時に、退院後の生活に戻るためのステップでもあることから、管理栄養士や株式会社LEOC(レオック)のスタッフを中心に献立を話し合い、研究を重ねながら、普通食はもちろんのこと、嚥下食に至るまで、味や香り、見た目や食感までこだわった食事を提供しています。食材に関しても、冷凍食品の使用を極力控え、地場で採れた旬の食材や無添加の調味料を使用しています。

### \* 食事をおいしくするための7つのヒミツ

#### パントリーキッチン

各階の食堂横に設置しているため、焼き立て、揚げたて、炊きたての食べ物が供されます。

#### 食器

家での食事をイメージして、食べやすく、持ちやすく、食材が映える陶磁器を選んでいきます。



#### ランチビュッフェ

月に一度のお楽しみ。この日ばかりは食事制限も少し緩やかにして、好きなものを選んで食べることができます。

#### 骨付きの魚の提供

“魚に骨があるのは当たり前”という考えで、切り身だけではなく骨付き魚も月に1度は提供しています。骨付き魚はやっぱりおいしい!

#### 調理師作成のメニュー

毎月1度、調理師の腕の見せ所。いつも以上に気合の入った料理は、味はもちろん、見た目も美しい!

#### 屋上菜園で収穫した野菜を提供

みんなで育てた野菜は、おいしく決まっています!

#### ベジブロススープ

皮つき野菜を長時間コトコト煮込んで作った栄養豊富なスープ。吉田俊道先生推奨。



Developers

病院を支えるブレインたち

## ハウスクリーニングのプロ、大和総業

病院職員が出勤する頃には、すでに忙しそうに動き回っている大和総業のスタッフ。当院では、2人のベッドメイクと7人の清掃担当者が働いています。

### 患者さまの身になる細かな配慮も

ベッドメイクは、患者さまがリハビリや食事でベッドを離れる時、2人1組で行います。病室の窓を開けて、手際良くシーツやカバーを外し、新たなシーツを敷いていきます。掛け布団やまくらをカバーに入れて、**パン、パンッ**と端を引っ張ると出来上がり。ホテルと違って病院は生活の場ですので、携帯電話やリモコンなど、たくさんの物がベッド回りに置かれています。



ベッドメイクは2人1組で

「みなさんそれぞれ、使いやすいように物を置かれていますので、できる限り元どおりにするよう気をつけています」

整理整頓する、清潔さを保つだけでなく、片麻痺の方が多いリハビリ病院に合わせたスタイルを実践していました。

### 作業の合間のトイレ清掃は1日5回



患者さまに声をかけながらゴミ回収

清掃スタッフは、1~3階の清掃と病棟の清掃に分かれています。病棟の清掃はゴミを回収し、病室の掃除を行い、病棟廊下の床掃除を行います。その間にも1日5回のトイレの点検・清掃を行っています。食堂のテーブル下の食べこぼ



しを取るのには大変です。床にこびりついたご飯粒との格闘で、見る見るうちに汗だくに。

取材の際も手を休めず、あまりの素早い動きにカメラのフレームからはみ出てしまうことも。毎日、朝早くから昼休み以外は、想像していた以上に忙しく動き回っている様子でした。スタッフに太った人がいない理由は、こんなところにあるのかもしれない。



食べこぼしのこびりつきを取るのはひと苦労



職人芸のようにキビキビとした動き

「朝から晩までずっと掃除をされていると、家の掃除がいやになりませんか?」と聞くと、「家の掃除は、もちろん面倒な時は手抜きしますよ!」と笑顔の返事。同じ働く主婦として、少しホッとしました。



使いやすいように工夫された清掃グッズ

### 株式会社 大和総業

〒852-8012 長崎市湊町3-9  
TEL.095-861-4370 FAX.095-861-4661

Essay エッセイ

# 知ろうde銀屋

## 銀屋町が生んだ 社会統計学者 高野岩三郎



高野岩三郎

労働組合運動の先駆者、高野岩太郎の2歳違いの弟である岩三郎は、明治4年(1871)の生まれで、7歳までここ銀屋町で育ちました。房太郎がアメリカで外国人労働者として働いたお金で、東京帝国大学法科大学政治学科に進みます。兄の影響で労働問題に強い関心を持ち、兄が帰国後に起こした労働運動にも助力を惜しみませんでした。国費留学でドイツに渡ると経済学と統計学を学び、帰国後は社会統計学の研究と普及に努めました。

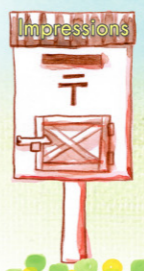
明治43年(1910)、日本最初の統計調査実施を指導し、また、大正5年(1916)、「二十職工家計調査」を実施します。政府に対して労働組合の合法化を提言し、労働組合運動が頓挫する大きな要因となった、治安警察法第17条の削除を提案して、ついにこれを認めさせました。

大正9年(1919)には東京帝国大学法学部から経済学部を独立させ、初代学部長に。同年、政府の要請により国



### 「オストメイトトイレ」を設置してほつとよび要望に応えました。

## 聞いてみゆうde 患者さまの声



当院では、各フロアにボイスボックス(ご意見承り箱)を設置して、患者さまや、そのご家族からのご意見やお気づきのことなどをお伺いして、その都度、改善を図っているほか、市民の皆様からの病院に対するご要望などにも耳を傾けております。

「長崎を『誰もが一人で自由に歩ける街』『福祉の街』にしよう」と活動している、ワクワーク・ながさきから、「オストメイトトイレ」を設置している場所がまだ少ないので、病院に設置してほしい」という要望が寄せられました。



全フロアにあるオストメイトトイレ

オストメイトトイレとは、事故や病気で消化管や尿管が損なわれ、腹部などに排泄のためのストーマ(人工肛門・人工膀胱)を造設した方が排泄物の処理、ストーマ装具の交換・装着、ストーマ周辺皮膚の清拭・洗浄、衣服・使用済み装具の洗濯・廃棄などができる設備のあるトイレのことです。当院では、すでにストーマの洗浄ができる装備付きのトイレを全フロアに設置していますが、さらに利用者が使いやすい独立型トイレを1階フロアに増設しました。写真下↓。



増設した独立型オストメイトトイレ

ワクワーク・ながさきの代表、水本恵里子さまへオストメイトトイレの設置を連絡したところ、返事をいただきましたので、ご紹介します。

(前略)

まずは、心躍る対応に心よりのお礼を申し上げます。唐突で厚顔な申し出にも関わりませず、心ある誠実な対応をいただき、舞い上がる程の喜びを、独り占めは申し訳ないと思いついて、昨日のうちに当会メンバーの数人に伝えました。

長崎の街に住んで優しく、そして訪れる人にとっても安心の街、そして何よりも何度も訪れたいくなる街であり続けるためにも、ボチボチと永く、活動を続けたいと思います。(後略)

ワクワーク・ながさき  
水本恵里子

### 患者さまの権利の尊重

患者さまにはどのような時・どのような状態においても、人として尊厳が守られる権利があります。その権利を大切に、患者さまが自己の意思で主体的に疾病や障がい克服していただくように、わたしたちは願っています。また、わたしたちは、患者さま・ご家族との信頼関係に基づいた「患者さま中心の医療」を実践していきたいと思っています。

**1. 最善の医療**  
患者さまには、誰でも、最善の医療を公平に受ける権利があります。

**2. 人格の尊厳**  
患者さまには、その人格・価値観が尊重され、一人の人間として医療を受ける権利があります。

**3. 納得と合意**  
患者さまには、病気・障がい・検査・治療・見通しなどについて、分かりやすい言葉や方法で納得できるまで、十分な説明を受ける権利があります。

**4. 自己決定権**  
十分な説明を受けた上で、患者さまは治療方法などを自らの意思で選択し、決定する権利があります。

**5. カルテの開示**  
患者さまには、自分のカルテの閲覧や複写、内容の要約や説明を受けるなど、診療記録の開示を求める権利があります。

**6. プライバシーの保護**  
患者さまには、受診に関わる個人情報を守られ、プライバシーを乱されない権利があります。

**7. 研究的医療**  
患者さまには、薬の治験(新薬の臨床試験)や治療法が確立されていない医療について、その目的や危険性など十分な説明を受けた上で、その医療を受けるかどうかを決める権利があります。同時にどのような不利益をも受けることなく、いつでもその医療を拒否する権利を持っています。

際労働機関(ILO)代表に任命されましたが、代表は労働界から選出されるべきと非難を受け、同意見だった岩三郎は日本代表を辞任、責任を取って東大をはじめ一切の官職を辞しました。

翌大正10年(1920)、大原社会問題研究所(現、法政大学大原社会問題研究所)の設立に参加し、労働問題研究に専念。戦後は、「憲法研究会」に参加する一方、私案「憲法草案要綱」を発表しました。昭和21年(1946)には軍部とのつながりが強かった放送界の民主化のため、日本放送協会(NHK)第5代会長に就任し、「権力に屈せず、大衆とともに歩み、大衆に一步先んずる」とする放送のあり方を説きました。

昭和23年(1948)、日本統計学会初代会長に就任。また、日本社会党の顧問も務めました。

その誠実で穏やかな人柄から、立場や意見の異なる人々からも信頼が厚く、労働者だけではなく、学者や資本家、総理大臣をはじめとした政治家からも意見を求められるなど、78歳の生涯を終えるまで多忙な日々を送りました。リベラリストとしての一貫した姿勢は、自由な国際都市・長崎で生まれ、幼い日々を過ごした影響であるとも言われています。

参考文献 大島清著「高野岩三郎伝」(中公新書) 岩波書店1996年  
参 照 法政大学大原社会問題研究所大原デジタルミュージアム  
「労働社会問題研究所(現NHK)」  
<http://ochikura.tam.hse.ac.jp/nk/museum>  
法政大学大原社会問題研究所蔵

重なコーヒーだそうです。ご主人のセンスとこだわりが詰まったステキな空間で、最高に美味しいコーヒーを頂く、何とも贅沢な時間を過ごすことが出来ます。



人気のパスタランチ 980円

ランチは1日20食限定!!  
電話予約すると、手作りデザートもサービスがありますよ。



**Café豆ちゃん**  
住 所 長崎市東古川町1-5  
TEL 095-825-4455  
営業時間 ◎水・木・土曜日11:30~20:00  
◎金曜日11:30~24:00  
◎日曜日11:30~18:00  
店休日 月・火曜日

## サキちゃんの食べてみゆうdeうまかもん 第6回「Café豆ちゃん」に行くの巻。

誰でも気軽にアートを楽しめるお洒落なカフェ。店内では、ジャズやクラシックなどの定期コンサートや、様々な芸術作品の展示など多くのイベントが行われています。

おすすめのパスタランチは、メインのイタリア最高級パスタはもちろん、毎朝、お店で焼かれるほんのり甘いモチモチのパンも絶品! そんな手作りパンと一緒に飲みたいのは、なんとと言ってもご主人こだわりのスペシャルティコーヒー! 特別な条件を満たした貴