

NAGOMI

No. 73
2022.1

医療法人 天和会 松田病院 広報誌

一日も早いコロナの
終息を願って

Contents

新年のごあいさつ	2
新型コロナウイルスワクチン3回目接種について...	3
「ルーツを語る」山陽新聞メディカより	4
医師・新職員紹介	5～6
ホームページリニューアル・保育室だより	6
栄養士の健康レシピ	7
外来診療表	8



新年のご挨拶

院長 松田 忠和



謹んで新年のご挨拶を申し上げます。昨年中は皆様から格別のご厚情を賜り、職員一同心より御礼申し上げます。

さて、申すまでもなくこの2年間はコロナ禍に翻弄された2年間でした。我々病院も発熱患者さんに対応するため、導線を分け発熱外来を開設いたしました。一時防護具が不足したり、コロナ専用病床の不足で地方自治体の会議でも苦しい立場に立たされる場面もありました。

現在第6波といえるオミクロン株の流行が始まっています。同時に医療従事者の3回目のワクチン接種が進んでおり、この効果が期待されるところです。このコロナに関して患者さんから、「日本のような先進国で何故ワクチンが作れないの?」という質問を受けることがしばしばありました。年の初めから暗い話で申し訳ありませんが、皆さんはおそらく日本の経済力やいわば国力が世界のトップクラスにあると考えておられ、なぜアメリカやイギリスのメーカーで開発できるワクチンが日本で製造できないのかと疑問に思われているかもしれません。しかし、残念ながら今の日本にはそれほどの国力はないと言わざるを得ません。

たとえば、よくいわれる国民一人当たりのGDP(国内総生産)は韓国やイタリアに抜かれOECD(経済協力開発機構)38か国中23位(OECDデータ2021年12月1日時点)、G7では最下位に甘んじており、そのうちG7から追い出されるのでは…という状態です。ではなぜこのような状況になったのか、それは政治のせいでもなく国民のせいでもなく(この話が出ると労働生産性の低さが原因という新自由主義論者の専門家が多いのですが)、大手の企業の経営方針が日本の成長を阻んでいると私は考えます。現在、日本全体の研究開発費総額は世界で3位ですが、研究者1人当たりでは12位と下位に甘んじており、いわゆる成長の糧となるような研究が日本に根付かず、さらに利益が内部留保に回っているため、今の苦戦につながっているように思われます。日本最大の製薬企業である武田薬品でも、世界ではやっと10位確保が精一杯の状況であり、思い切った設備投資は困難で、欧米のメガファーマ(巨大製薬メーカー)と比べ新薬開発で苦戦しています。

そこで我々医療業界の今後を考えると、日本の医療費は1983年に当時の厚生省保険局長吉村仁氏による「医療費亡国論」以来、ずっと厳しい締め付けが続いており、毎年の医療費改定での締め付けに耐えながら青息吐息といったところが本音です。さらにコロナでワクチンや入院病床確保に多大な予算が割かれ、これがつけとなって更なる将来の医療費削減につながらないか心配しています。

しかし当院も開院以来60年以上の長きにわたり、地域の皆さんの信頼にこたえる努力を続けてきました。今年の十二支は「寅(とら)」です。「寅」は草木が伸びてゆく様を表した漢字とされています。天に向かってたくましく伸びてゆく草木の姿は、まさしく気高い虎そのものと言えるでしょう。また、「寅」は、勇猛果敢である様子や周りを見渡す力がある事から決断力と才知の象徴とも言われ、2022年は安定性や落ち着きを持ちながらも、はっきりと決断できる年のようなようです。

いったん消えかけたかと思えば、オミクロン株の出現でなかなか終息しない新型コロナウイルス感染症ですが、今年の干支のように心にゆとりを持ち、おおらかに物事を見定めることが出来るよう、そして冷静さを失わずにしっかり決断して行動する年にしたいと思っております。前院長松田和雄が定めた院是にあるように、“患者さんは医療者にとって師である”という謙虚な心を常に持ち、感謝の心で皆様にご満足頂ける医療を目指して行く所存でございますので、本年も何卒よろしくお願ひ申し上げます。



新型コロナワクチン3回目接種について

2022年2月1日(火)より、新型コロナワクチン3回目接種を開始します。

3回目の接種券が届いた方の予約をお取りしますのでご注意ください。

また、1回目2回目接種の方や、前回他の医療機関や集団接種会場で接種された方も予約可能です。ワクチン供給量の都合上、ワクチンの種別(ファイザー製・モデルナ製)については当院に一任して頂きますが、強いご希望がある場合は必ず予約の際にお申し出ください。接種当日の種別変更はいたしかねますのでご了承ください。(1回目2回目接種の方はファイザー製に限定されます)

接種希望の方は下記予約専用ダイヤルまでご連絡ください。

予約専用ダイヤル TEL.086-422-3553

電話対応時間 14:00~16:00 (日曜・祝日除く)

尚、直接受付窓口に来られて予約される場合も、
14:00~16:00の間にお越しください。



表紙写真「神道山初日の出」撮影者：白神宏様

山陽新聞『メディカ』に掲載されました

この度、山陽新聞の岡山医療情報ガイド「メディカ」のコーナーで、松田病院のルーツについて取り上げて頂きました。前院長の松田和雄、現院長の松田忠和、副理事長の松田達雄の三世代が同じ紙面で紹介されたのは初めてのことであり、非常に感慨深く心に残る記事が掲載されました。

その後記事を見られた方々からの反響も大きく、現職員のほとんどが知らない松田病院のルーツに触れる機会も頂き感謝しております。

なお当院ホームページでも紹介しておりますので、是非アクセスしてみてください。

11 **メディカ** 2021年(令和3年)11月4日 木曜日

岡山医療健康ガイド

Vol.238

第3種郵便物認可

ルーツを語る

天和会松田病院 (倉敷市鶴形) 松田忠和理事長・院長 松田達雄副理事長



まつだ・たつお 慶應義塾大学医学部卒業。岡山大学病院、がん研有明病院で腹腔鏡手術の修練を積み、米国シカゴ大学への留学を経て2018年岡山大学病院に在任。2年間、岡山大学病院で肝胆膵外科診療を中心に従事し、20年から天和会松田病院副理事長。消化器外科専門医、消化器内視鏡専門医。



まつだ・ただかず 岡山大学医学部卒業。水島第一病院勤務などを経て岡山大学医学部第一外科助手を務め、1985年から天和会松田病院に勤務。2004年に理事長・院長。09年に松岡良明賞受賞。日本肝臓学会肝臓専門医、日本肝胆膵外科学会高度技能指導医、日本消化器外科学会消化器外科指導医など。

「救急」から肝胆膵専門へ

△J.R倉敷の東、商店街そばにある松田病院は、岡山県を代表する肝臓の専門病院だ。ルーツは戦後の開業を求めた若い医師に、銀行は借入は応じてくれない。苦労たまたいで5年が経過した外科松田和雄(1924-2000)と松田忠和(父は当初心臓外科を志していた。松田忠和は東京女子医科大学教授で心臓外科のバイオフィア)であった。開業した医師は、岡山市の橋本十兵衛(現・心臓センター)に病態に移ってからは先生も入れ、岡山大学第一外科にも入局し、消化器外科の経験も積みました。

△国内最先端の施設で研究に打ち込んでいた和雄は、世界水準の医療を提供するため米留学を機に、その矢先、思わぬ事態に直面す。

△開院に当たっては、需要の大きい消化器科を柱にした。交通事故の急増に对应し、救急医療も力をいれ、地域救急の先駆的役割も果たした。1964年昭和39年1月15日には松田病院の存在意義をいふ「事件」が起きた。倉敷市内を走っていた市営バスが道路脇の水路に転落、84人が死傷した。負傷者は市内の4病院に搬送され、松田病院は50人近くを受け入れた。

△昭和50年代に入ると周知病も救急医療に力をいれた。医療の高度化、専門化も進んでいた。そのころ、長男の忠和は岡山大学第二外科で肝臓移植の研究に取り組み、博士号取得も果たした。忠和は最後の望みを託して助けるようにもなった。患者を引きつけたのは、その医療水準の高さだけではない。患者一人一人に向き合い、よりよい医療をともに追求しようという誠実な姿勢もある。

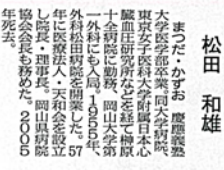
△患者さんには治療の可能性について、互いに納得するまでとて話し合いました。患者さんの様子も少くもあかしれば、夜中であってもすぐに病室に向かいます。そういっただけでなく、先生が来たら足音で分かる。と患者さんに言われたこともあります。

△その状況は全国ニュース放送された。交通事故で足折や頭部大傷が多かったため、岡山大学の協力を得て、整形外科と脳神経外科にも力をいれ、バス事故の時はいずれも自傷であつた。その日にあった成人式に出席していた看護師らも呼びつけて救命に当たりました。

△患者さんには「新しい病態を建設、熟練の技術による肝切除手術、特殊な針をくわす放電で腫瘍を削るラジオ波焼灼術、がん病巣に栄養を送る血管カテーテル療法」など、肝臓移植や肝動脈化学療法など先進的な医療を取り組んだ。他病院で治療できないと言われた末期がんの患者が最後の望みを託して助けるようになった。患者を引きつけたのは、その医療水準の高さだけではない。患者一人一人に向き合い、よりよい医療をともに追求しようという誠実な姿勢もある。

△患者さんには治療の可能性について、互いに納得するまでとて話し合いました。患者さんの様子も少くもあかしれば、夜中であってもすぐに病室に向かいます。そういっただけでなく、先生が来たら足音で分かる。と患者さんに言われたこともあります。

△長男・達雄が診療に加わった。母の母校である慶応大学医学部卒業し、がん患者の診療が国内で最も多いがん研有明病院、米留学を経て岡山大学病院でも研修を積んだ。忠和は私的医療はアット、忠和は私的医療と表現する。松田達雄、日本トップとわれろ、日本トップと誇りに思っています。そして、がん患者さん自身で看取するのは簡単ではありません。老若介護など高齢化している中で、高齢化には肝臓がん患者さんの最後の受け皿というものが、当院の大切な役割だと考えられています。(敬称略)



まつだ・ただかず 慶應義塾大学医学部卒業。岡山大学病院、がん研有明病院で腹腔鏡手術の修練を積み、米国シカゴ大学への留学を経て2018年岡山大学病院に在任。2年間、岡山大学病院で肝胆膵外科診療を中心に従事し、20年から天和会松田病院副理事長。消化器外科専門医、消化器内視鏡専門医。

年	年 鑑
1955年	昭和30年 12月 外科松田病院開設。居宅を改造した木造2階、21床
57年	32年 8月 医療法人・天和会設立、松田和雄理事長・院長
60年	35年 12月 東病棟新築。鉄筋3階地下1層
62年	37年 4月 中病棟新築。鉄筋2階
66年	41年 6月 診断用エックス線テレビ装置設置
67年	42年 1月 西病棟新築。鉄筋7階地下1階、外科、胃腸科、整形外科、脳神経外科、麻酔科
68年	43年 9月 管理棟新築。鉄筋3階
85年	60年 1月 松田忠和が消化器外科部長兼任
86年	61年 12月 新病棟開設。鉄筋7階、165床。外科、胃腸科、整形外科、脳神経外科、泌尿器科、内科、麻酔科
2003年	平成15年 12月 電子カルテシステム導入
04年	16年 4月 松田忠和が理事長・院長に就任
05年	17年 6月 松田達雄氏死去
09年	21年 5月 病院全面改修。135床
20年	令和2年 4月 松田達雄が副理事長就任



1960(昭和35年)年に新築された新病棟(コンクリート)の建物の松田病院東病棟、80階に増した(松田病院提供)

聞き手 河本 春男

「岡山医療健康ガイド メディカ」は簡単に抜き取りができ、保存していただけます。次回は11月18日付です。過去のメディカ掲載記事をはじめ、岡山県内主要病

院の情報、医療・健康ニュースは山陽新聞社のホームページ「岡山の医療健康ガイド MEDICA」(http://medica.sanyonews.jp/) でご覧いただけます。スマートフォンからはQRコードをご利用ください。





栄養士の健康レシピ



ほたて貝とセロリの味噌炒め [1人分]
熱量 210kcal 塩分 3.5g



材料 (2人分)

ポイルほたて貝	小8個
セロリ (葉つき)	小1本
人参	1/2本
しょうが	1かけ
にんにく	1片
みそ	大さじ1と1/2
砂糖	大さじ1/2
A 酒	大さじ1
塩・こしょう	各少々
すり白ごま	大さじ1
サラダ油	小さじ2
ごま油	数滴

つくりかた

下ごしらえをする

1. セロリはすじを除き、茎は斜め薄切り・葉はざく切りにする。人参は縦半分に切って斜め薄切りにする。
2. しょうがとにんにくは薄切りにする。
3. Aのみそと砂糖をよく練り混ぜ、酒を加えてなめらかに溶き混ぜる。塩・こしょうをふり、白ごま加えて全体を混ぜ合わせる。

炒める

4. フライパンにサラダ油と2を入れて炒める。香りが立ったらセロリの茎と人参を加えて強火で炒め、油が回ったらほたて貝を入れて手早く炒め合わせる。
5. 4にセロリの葉を加えてざっと混ぜ、3を一気に加えて全体からめながら火を通し、ごま油を数滴垂らす。

ほたて貝について

【主な効能】

肝機能強化・高血圧・眼精疲労・疲労回復・貧血予防

天然物の主産地は北海道・青森ですが、近年は市場に出回るほとんどが養殖です。

ホタテ貝柱は、高たんぱく・低カロリーで糖質や脂質の代謝に関与するビタミン B2 を含みますからダイエットには最適食品です。他に、カリウム・鉄・亜鉛・タウリンなどを豊富に含みます。

ミネラルのうち、亜鉛は「牡蠣」に次ぐ含有量です。亜鉛は、味覚や免疫の機能を正常に保つように働く栄養素です。ストレスが多いと亜鉛の消費量が増すとされています。ストレスが過剰な人にはうってつけの食品です。

独特のうま味のもと、グルタミン酸・イノシン酸などから生まれ、生食でも充分美味しいのですが、干し貝の方が栄養価やうま味・薬効がより上回ります。

中国料理では、乾貝(かんぺい)といい、高級中華料理素材として用いられています。

調理のポイント

殻付きの帆立貝から身を外す時は、平らな方を上にして持ち、隙間からナイフを差し込み、上の殻についている貝柱を殻に沿って切り、次に下の殻から貝柱を外し、ヒモ・ワタを外します。腸に毒をもっている場合があるので、殻付きのものは貝柱とヒモ以外は食べないように注意しましょう。

選び方と保存

殻付き……口を少し開け、触るとさっと殻を閉じる物が新鮮
むき身……指ではじくと弾力があり柱につやがある物
貝柱……柱が大きく、こんもりと盛り上がり、透明感とつやのある物
ワタが黒ずんでいるものは鮮度が落ちています。ワタは、生食しないようにしましょう。

効果的な組み合わせ

ほたて
+
ほうれん草・人参・かぼちゃ(緑黄色野菜)

↓
たんぱく質の吸収を高めるβ-カロテンやビタミンCなどを含む緑黄色野菜と一緒に食べれば、ホタテのたんぱく質の吸収を高めます。