



2025年を迎えて

— 地域包括病院機能の全面的展開を目指して —

希望の多い2025年を迎えるにあたって、新年のご挨拶を述べたいと思います。

日本は65歳以上の人口が全体の29.3%を占める超高齢社会を迎えました。しかし重要なことは、超高齢社会を否定的にとらえるのではなく、それを肯定的にとらえる発想の逆転です。昭和・平成という激動の時代を生き抜いてきた高齢者の智慧と力を最大限に引き出すことこそ日本の未来を切り開くキーであると私は確信しています。

その具体的な例として2016年にリンパ球の表面にあって癌細胞に対する免疫にブレーキをかけるPD-1の発見によりノーベル医学賞を受賞された、今年83歳を迎えられる京都大学名誉教授 本庶佑氏をあげることが出来ます。その発見により開発された薬（ニボルマブ＝オプジーボ：PD-1のブレーキをはずす作用）により日本のみならず世界の多くのがん患者の生命が救われてきました。その発見と薬の開発によって獲得した基金により2024年に基礎研究と臨床医学の分野を融合した癌免疫分野の世界的研究拠点である京都大学がん免疫総合研究センターを開設されました。そして今なおセンター長として免疫学研究の先頭に立ち、若手研究者の育成に力を注いでおられるのは周知の通りです。

医学・医療以外の他の多くの分野でも、具体例は枚挙にいとまがありません。

本年は、当院においては創立37年を迎えます。又、阪神大震災後30年の節目の年でもあります。

創立当時の原点に戻り、急性期病床（76床）・地域包括病床（58床）併せもつ134床の機能を全面的に展開し、西神戸地域の皆様の健康、福祉向上のため、職員一同全力で活動に邁進する考えです。

本年も今まで以上のご指導、ご鞭撻を心からお願い申し上げます。

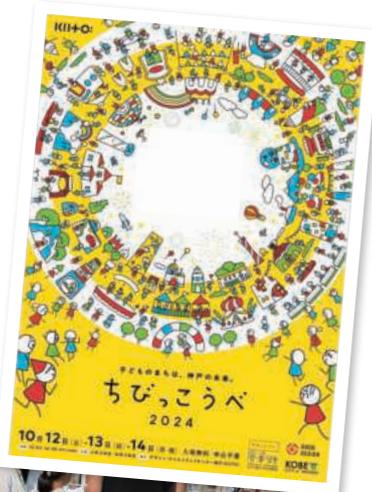


KOBE
ASAHI
HOSPITAL

理事長 金 守良

「ちびっこうべ」に今までなかった「病院」ブースを 神戸朝日病院が今回初めて担当しました

「ちびっこうべ」は、デザイン・クリエイティブセンター神戸（KIITO）が子どもの創造性をはぐくむことを目的に2012年から開催している体験プログラムです。今までなかった「病院」ブースを、神戸朝日病院が今回初めて担当しました。このブースでは、病院から地域と医療の未来を創る“コミュニティホスピタル”の考え方をベースに、子どもたちが医療の現場を楽しみながら体験できる場を創出しました。病院が地域とともに成長し支え合う大切さを、子どもの目線で学べる機会となっています。



血圧測定を
体験!!

いざ、医療の世界へ出発!!

車いす用透析送迎車を導入

当院では、透析治療を受ける患者様が安心して通院できるよう、車いすのまま乗れる透析送迎車を新しく導入しました。車いす用のスロープやしっかり固定できる装置を備えており、移動時の負担を軽くし、快適に通院いただけるよう配慮しています。この送迎車を通じて、これまで通院が難しかった方にも、もっと通いやすい環境をお届けします。



先生になりきって、視力検査!!

その他の
職業体験も

内視鏡操作や
エコー体験
BLSの
レクチャーも

：初の試み、笑顔のひとつ「房王寺アーケードマルシェ」：

11月に行われた「房王寺アーケードマルシェ」は、地域の魅力を集めた素敵なイベントでした。新鮮な地元野菜、絶品しらす丼、手作り雑貨が並び、多くの方々が笑顔で楽しむ姿が印象的でした。私たち神戸朝日病院も、病院栄養士監修の減塩味噌汁を提供。実習学生がヨーヨーすくいでも子どもたちを楽しませるなど、地域とのつながりを感じる温かな時間となりました。一方、予想以上の来場者により、一部商品が早々に売り切れる場面も。反省を活かし、より良い第2回の開催を検討しています。



認知症の日韓比較 –市民公開シンポジウム– を開催しました

日本と韓国はともに高齢化社会を迎え、認知症患者の増加が社会問題となっていますが、韓国における現状は日本であまり知られていません。これを受け、2023年に当院金守良理事長の呼びかけで「認知症の日韓比較–市民公開シンポジウム–」の開催が決定しました。2024年11月9日、近畿大学東大阪キャンパスで開催された本シンポジウムでは、韓国大邱市の啓明大学 神経内科 李炫炯教授、大邱保健大学 作業治療学科 金映根教授、日本の東京北医療センター神経内科医長 任久美先生、岡山県立大学 保健福祉学科 趙敏廷先生の4名が登壇し、日韓の認知症最新治療とケアシステムの現状について講演しました。後半は質疑応答を交えたディスカッション形式で進行し、言語の壁を超えた参加者の学びへの熱意に支えられ、大盛況のうちに終了しました。



認知症予防に効果的な食材を使った「海鮮アクアパッツァ」

管理栄養士 田中 基毅



材料 (2人前)

- ・白身魚(鯛の切り身) : 70g 2枚
 - ・イカ(一口大) : 30g
 - ・エビ(殻付き) : 40g
 - ・アサリ(むき身) : 30g
 - ・ミニトマト(6個) : 70g
 - ・ミックスビーンズ : 25g
 - ・ニンニク(1欠片) : 5g
 - ・オリーブオイル : 大さじ1
 - ・白ワイン : 100ml
 - ・水 : 100ml ・塩 : 3g
 - ・黄パプリカ : 50g
 - ・赤パプリカ : 50g
 - ・イタリアンパセリ : 3g
- ※エビ、イカ、アサリは冷凍海鮮ミックスでも代用可能です

認知症の発症リスクは生活習慣に関連しており、食事や運動、睡眠の改善が予防に有効とされています。

食事では塩分や動物性脂肪を控え、緑黄色野菜、果物、青魚、大豆製品、海藻、ナッツ類を積極的に摂ることがポイントです。和食は魚や野菜を多く含み、塩分量に注意すれば認知症予防に適した食事です。また、地中海式料理も注目されており、オリーブオイルやトマト、赤ワインを多用します。オリーブオイルは酸化ストレスを減らし、トマトのリコピンや赤ワインのポリフェノールは抗酸化・抗炎症作用で予防効果が期待されます。特にオリーブオイルとトマトと一緒に摂ることでリコピンの吸収率が高まるためとても相性のよい組み合わせです。

これらの食材を活用した「海鮮アクアパッツァ」をご紹介します。

- 栄養量 (1人あたり) エネルギー : 282Kcal、タンパク質 : 22.6g、脂質 : 12.1g、食物繊維 : 3.0g、食塩相当量 : 2.0g

作り方

- ① フライパンにオリーブオイルを引いて、みじん切りにしたニンニクを炒める
- ② 煮崩れを防ぐ為に、白身魚の表面を焼いていく
- ③ フライパンに白ワインと水と塩を加える
- ④ イカ、エビ、アサリ、ミニトマト、ミックスビーンズを加えて、蓋をして中火で15分煮る
- ⑤ 黄パプリカと赤パプリカを2cm角に切り、一緒に5分間煮ていく
- ⑥ 器に取り付け、イタリアンパセリを上飾る

認定施設

- 二次救急指定
- 兵庫県肝疾患専門医療機関
- 日本肝臓学会認定施設
- 日本消化器病学会認定施設
- 日本消化器内視鏡学会認定施設
- 臨床研修指定(神戸大協力型)
- 日本医療薬学会認定薬剤師研修施設

- 日本医療薬学会薬物療法専門薬剤師研修施設
- 日本臨床栄養代謝学会NST稼働認定施設
- 日本栄養療法推進協議会NST稼働認定施設
- 日本IVR学会専門医修練認定施設
- 神戸市立医療センター中央市民病院 内科専門研修プログラム特別連携施設
- 日本外科学会外科専門医制度関連施設

交通のご案内

〒653-0801 神戸市長田区房王寺町3丁目5-25
 代表電話 : (078) 612-5151
 神戸電鉄「長田駅」より徒歩5分
 神戸市営バス③・⑥・⑪・④⑩・⑫
 「房王寺町5丁目」バス停より徒歩5分

