



# 季刊 すまいる



紫式部の邸宅跡で知られる蘆山寺では、毎年2月3日に節分会「追儺式鬼法楽」(通称・鬼おどり)が開催される。境内につくられた花道舞台上に登場する赤鬼・青鬼・黒鬼の三体の鬼は、人間の三つの煩惱「貪欲」「瞋恚」「愚痴」を表わす。追儺氏が花道から四方と中央に五本の矢を放ち厄払いや長寿を願い、最後に本堂から蓬菜豆と福餅がまかれて三鬼は退散する。

## 節分会(蘆山寺)



## こま 独楽

中国の唐から高麗を経て日本に伝わったといわれる独楽。独楽まわしは、もともと年の初めに両親が男子の出生を祝い、その無事な成長を祈る儀式として風揚げとともにおこなわれていたもの。後に正月の代表的な遊びとなつて親しまれてきた。江戸時代には大人も凝つて独楽で遊ぶようになり、次々と新しい独楽が考案された。うなり独楽・博多独楽・鉄銅独楽・銭独楽・八方独楽などが登場し、つばめ返しや当て独楽など様々な遊び方が工夫されるようになった。

## 白菜



冬の鍋物に欠かせない白菜は、10月下旬から2月頃に旬を迎える。霜に触れると繊維も柔らかく、甘みや風味が増すという。ずしりと重量感があり、切り口が白くみずみずしく、しっかりと巻き込んだものが美味しい。漬物でも日本人に馴染みのある白菜だが日本に入ってきたのは意外に遅く、明治の初めに新政府の農業調査団が中国の山東半島から持ち帰った種で栽培に成功したといわれる。



## 春の七草

「芹・ナズナ・御行・ハコベラ・仏の座・スズナ・スズシロこれぞ七草」の歌で有名な春の七草は、1月7日の朝にその年の無病息災を願つて七草粥に入れる。いわば日本のハーブで、お正月の祝膳や祝酒で弱った胃を休め、野菜の乏しい冬場に不足しがちな栄養素を補うという効能がある。芹には鉄分、ナズナには利尿作用、ハコベラにはミネラル、スズナ(カブ・スズシロ(大根))には消化を促進するジアスターゼが含まれている。

## 八坂神社

八坂神社は古来より疫病退散の神として信仰を集め、長らく「祇園社」「祇園感神院」などと呼ばれ「祇園さん」の通称で親しまれてきた。明治新政府が発令した神仏分離令によつて明治4年に「八坂神社」と改称された。大晦日の「をけらし詣り」は京都のお正月を代表する風物詩で、境内の御神火を火繩に移し、くるくると回しながら家に持ち帰る。その「をけらし」を神棚の灯明や雑煮を炊く火種に用いて新年を祝う。



## 新年のごあいさつ

医療法人啓信会 理事長 中野 博美



新年明けましておめでとうございます。

昨年の1年はみなさまにとりましてどのような1年でありましたでしょうか？ また今年の1年はどこへ向かって進もうとされていらっしゃるでしょうか？ 申すまでもありませんが、私共病院の務めは地域社会の求めに応じた医療を提供することです。時代は変わっても本質に変わりはないと考えます。

さて、本年4月に医学会総会が京都を中心に開催されます。題して「第29回日本医学会総会2015 関西」です。東日本大震災で大きく被災した東日本に向けて、関西から「健康社会を共に生きる絆の構築」を発信していただくの思いから「関西」を掲げています。井村裕夫会頭の下、関西各県にて種々のプログラムが開催予定となっております。ぜひご参加を頂ければと存じます。

医学会総会では学術展示が4題開催予定ですが、その内1題を私の方でさせて頂くこととなっております。題名は「きずなと見守りの刷新―近未来のかりつけ医」と銘打ち、2030～2040年の在宅医療環境を予測しようとしております。その頃は後期高齢者の団塊の世代が社会に定着した時期と考えまして、ある意味少子高齢化の安定した時期と捉えております。高齢者数は現在と大きな変化はないようですが、高齢者の高齢化による医療需要の増加には対応が必要でしょう。また、急性治療を終えると在宅での療養となりますが、粗い計算によりますと、現在の診療所医師の在宅業務量は全業務量中3%程度でありますが、2025年ですら12%近くに増加すると予測しております。これは各地域のほぼ全員の医師の在宅への参加が求められる量となります。さらに地域社会の変容も予想されております。人口は大都市部へと集中し、周辺地域は人口減少に備える必要が出てきます。大都市部では医療介護施設の不足が考えられ、周辺地域では人材不足あるいは社会インフラの危機さえ考えられています。各地域に応じた医療体制介護体制を考えて構築していかなくてはなりません。先にも書きましたが、医療の求められるものの本質はいつも同じで変わりませんが、各地域で個別的な量的質的変容が起こり、そこまで踏み込んで予測をしていかななくてはなりません。

「きずなと見守りの刷新―近未来のかりつけ医」では、参加者の方々にブースの最初にタブレットにてアンケートに答えて頂きます。そしてその入力内容によって、ご自身の将来像をそれぞれの方々の地域に合わせて個別的に提供させて頂きます。統計調査などの根拠データを解説し、それに基づく将来像のイメージをご覧頂きます。またその将来像の中で、ご自身の院所がどのような機能を発揮すべきかを提示致します。そしてその将来像を構築するための、施設の構築やマンパワーの養成にも提言を致します。さらに、近未来の多職種連携による診療風景の实物展示や多職種連携を支える情報共有データベース展示などを考えています。超高齢社会は否が応でも進行的に進みます。医療介護関係者は全員がそれぞれの地域でのケアシステムを意識し、進めていかななくてはならないでしょう。更に地域社会との融合も大切です。医療介護の中だけの連携ではなく、医療介護が地域社会と一体的な働きをなすことで機能的で効率の高いシステムが出来上がるのだと考えています。「第29回医学会総会 2015 関西」をよろしくお願ひ申し上げます。

今年も何卒よろしくお願ひ申し上げます。

医療法人啓信会 京都きつ川病院

院長 中川 雅生



新年明けましておめでとうございます。本年が明るく希望に満ちた幸多き年となりますようお祈り申し上げます。

さて、お正月はいかがお過ごしになりましたでしょうか。ご家庭でゆつくりくつろがれた方、旅行に行かれた方、中には「仕事だった」という方もおいででしょう。生活の多様化が進み、お正月の様子も以前とずいぶん変わりました。もういくつ寝ると、お正月♪と口ずさんでいた頃は、喧騒に満ちた大晦日の翌日、清々しい元日の朝に家族が揃い、お雑煮やお節料理で新しい年をお祝いし、普段とは違う華やいた雰囲気でごお正月を本当に待ち遠しく思ったものでした。近頃は大晦日のあわただしさが以前ほど感じられなくなり、元日といえども普段とあまり変わらない生活があります。♪お正月には凧あげて、こまを回して遊びましょう♪と歌われた凧やこま、羽子板や追羽根は年賀状やポスターでしか見なくなり、昔ながらのお正月の情緒を感じることは少なくなりました。

それでも、年末年始には故郷へ帰る人たちが鉄道や空の便は大混雑、高速道路は大渋滞といったニュースが流れます。お正月を故郷で御両親や友人と、一緒に過ごしたいと思う気持ちに失われていないことに気づかれます。故郷のお正月は、たとえ過ごし方が変化してきていても日本人の心に残るノスタルジーなのでしょう。そこには良き思い出とともに心の安らぎがあり、それがいかに大切なものであるかを教えてくれる風物詩でもあります。

私たち京都きつ川病院の職員一同は、皆様の心の故郷として健康と安らぎを提供すべく努力していく所存でございます。本年も何卒よろしくお願ひ申し上げます。

# 「トーク&ディナーショー」



フレンチレストラン「オテル・ドゥ・ミクニ」

オーナーシェフ **三國 清三氏**

和食料亭「菊乃井」

三代目主人 **村田 吉弘氏**

2014年  
11月24日  
文化パルク  
城陽

京都きづ川病院は城陽市に病院を設立して以来30年、地域住民の方々と共により良い医療を目指して歩んできました。今回は食を通じて城陽市の素晴らしさを知っていただくため、共に日本の食文化を牽引するトップランナーとしての使命を担っておられる日本料理の村田吉弘氏とフランス料理の三國清三氏をお招きし、城陽の名産品を使った料理を考案して頂きました。京都私立病院協会会長の清水鴻一郎先生に進行役をお願いしお話しを伺いました。

## ■理事長あいさつ

中野 ● 本日はきづ川病院の催し物にようこそおいで頂きました。和食の巨匠・村田吉弘さんとフレンチの天才・三國清三さん、このお2人がたいへん懇意にされているところを拝見していますと、種目は違っても「おもてなしのこころ」というのは、共通で一つなんだなとつくづく感じております。平成25年12月に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました。村田吉弘さんはその立役者であります。また三國清三さんは子供の食育や復興支援などにも関心の領域をお持ちで、その活動はとどまるところを知らません。

今回お2人にはトークショーと、地元城陽の名産品を使ってメニューを考えて欲しいとお願いを致しました。JA京都やましろさんにお食料を手配して色々揃えて頂きました。

私共京都きづ川病院は30数年前に城陽に参りました。当時城陽は人口急増著しい地域でしたが病院がなく、急患は京都まで行かなければ診療が受けられませんでした。住民を中心に病院を誘致する会が発足し、

私の父親中野進が病院を作りました。当時私どもが要請を受けたのが救急医療と小児医療でした。しかし今城陽近辺におります私どもの職員1,000余人の約半数が高齢者の介護をしているのには、時代の変遷を感じざるを得ないというところで。90年代から介護をはじめ、医療とは少し違うなど感じるようになりました。医療は施設に来て頂いて治療をさせて頂くシンプルな構造になっていますが、介護は地域社会に入り込んでいくという感じで複雑です。

地域社会について勉強するため、宗教学の山折哲雄先生にお尋ねしたところ、柳田國男を讀むように薦められました。中でも私が特に関心を持ちましたのは「お祭り」に関するところでした。古来人々はお祭りという事業を通じて、地域の求心力を向上させる努力をし、団結の要にした。地域住民がそれぞれの度量に合わせて地域をショウアップする工夫と努力をするべきであろうということだと理解したわけです。私どもは差し詰りなく、医療と介護を通じて、またそれにとどまらず地域の社会現象全てに関心を持つていきたいと考えているところであります。

「緑と太陽とやすらぎの街・城陽」ですが、もう一つ城陽の名産品はどうでしょう。まずお茶、それもお濃茶などのお点前に重宝される高級品です。無花果は甘さも香りも良く将来性が期待される作物です。花しよぶやカラーなどの花も有名ですし、金糸・銀糸は国内シェアの80%を占めており、どの産物も本場に立派であります。

今回このトーク&ディナーショーを城陽で開催しましたのは、皆さまに城陽の産物を



### 村田 吉弘 (むらた よしひろ)

- 1951 (昭和26)年、京都・祇園の老舗料亭「菊乃井」の長男として生まれる。立命館大学在学中、フランス料理修行のため渡仏。大学卒業後、名古屋の料亭「加茂免」で修行を積む。
- 1976年実家に戻り、「菊乃井木屋町店」を開店。

●1993年株式会社菊の井代表取締役役に就任。自身のライフワークは、「日本料理を正しく世界に発信する」「公利のために料理を作る」。「機内食」(シンガポールエアライン)や「食育活動」(医療機関や学校訪問・講師活動)を通して、「食の弱者」という問題を提起し解決策を図る活動も行う。

●2012年「現代の名工」「京都府産業功労者」、2013年「京都府文化功労賞」を受賞。現在NPO法人日本料理アカデミー理事長。

味わって頂きたいという思いがありました。本日は奥田敏晴城陽市長にもこの場に参加して頂いております。皆様には、どうか今後とも城陽をご最前にお願ひし、ここでの懇親が今後皆さんのお役に立てば主催者として本当に嬉しく思います。

### 料理人として大切にしていること

**清水** ●まず村田先生にお伺いしますが、料理人として一番大切にしておられることは何でしょうか？

**村田** ●「ころを大切に」とか「おもてなしの心」とか色々言いますけれども、一番大切にしているのはお客様に喜んで帰って頂けることですよね。

**清水** ●病院とちよつと似ていますね。ホスピタリティーというか。三國先生はいかがですか？

**三國** ●やはり嘘をつかないことですね。食物偽装とかいろいろありますよね。スタッフ

にはお客様に対して間違つた時には言葉も濁さず素直に謝りなさいと、料理もやはり嘘をつかないというのを信念にしております。  
**清水** ●それは確かにそうですね。産地をごまかしたりされると中々しんどいことになって来ますよね。これは政治家や医者にも大切なことかも知れません。

### フランス料理と日本料理の特徴と融合

**清水** ●ここはやっぱりフレンチにしかできないぞというフレンチの一番の醍醐味は何でしょうか？

**三國** ●フランス料理は「足し算」日本料理は「引き算」の料理です。フランス料理は材料があつて、ソースがあつて、付け合わせがあつてとどんどん足していくんですね。日本料理は「侘び・寂び」で、引き算をして食材の本質に迫っていく。フランス料理は祝い事を華やかに演出するような時に恰好がいいし、結婚式などでもいかに華やかにお客様をおもてなしするかということが、やはり日本料理とは違う本質だと思います。我々は「ハーモニー」というんですけれども、例えば音楽をほめる時は「いい味だしてるね」というじゃないですか。フランス料理は「いいハーモニーだね」というんです。

**清水** ●調和ですね。フランス料理はたくさんの方が演奏するオーケストラという感じでしょうか。

**三國** ●はい。我々シェフは指揮者として全体を作っていくというのが醍醐味ですね。

**清水** ●わかりました。村田先生にも同じ質問で、日本料理のここはちよつと他の料理に

は真似できない特徴であり売りであるというところを教えてください。

**村田** ●元々日本料理というのは非常に特殊な料理でして、世界の料理は全て油脂を中心に料理を構成している。日本料理だけが旨みを中心に料理を構成します。旨みを中心に料理を構成することによって、懐石料理を全部食べてもデザートを食べる前でしたら1,000キロカロリーしかないんです。日本料理・懐石62品目で1,000キロカロリー、フランス料理は23品目で2,500キロカロリーあるんです。

**清水** ●フランス料理はダイエットには向いていないですね。

**村田** ●フランス料理も最近はどうどん変化してきて、今は三國さんのフランス料理も日本料理かフランス料理かわらんようになってる(笑)。



**三國** ●出汁とかですね。出汁というのは昆布と鰹で取るんですけども、世界中、例えばニューヨークとかパリとかロンドンのミシュラン三ツ星は最近ではもう全部出汁を取る。

**清水** ●フランス料理にも日本料理のいいところが行つてるといことですか？

**三國** ●もう今、出汁を使わないミシュランの三ツ星にお客さんは来ないです。現地の人があるんですよ。アメリカだったらアメリカ人、ロンドンだったらロンドンの人がそれを求めてるんですよ。

**清水** ●村田先生から言わせたらどうなんですか？日本料理のいいところを他の料理が取り入れて、ちよつと日本料理的なものを出す。逆に日本料理が他のフレンチとかに影響されているところはないんですか？

**村田** ●ええ、僕は若い時フランスにおりましたから、非常に影響されています。

**清水** ●ということはどちらもが影響しあつてより美味しいもの、あるいは今の人が求めるものに近づいているということですか？

**村田** ●そうですね。だから三國さんと友達でいられるのも、お互いに刺激しあっているところがあるからだと思ひます。料理の世界もお互いに垣根が低くなつて来ています。料理の世界は上に行くほどよく似てきていて、正にビヨンドボーダーですね。

### 世界に羽ばたくヘルシーな日本料理

**清水** ●そうするとフランス料理、日本料理というのは世界でも有数の料理だと思ひますけれども、日本料理はヘルシーで沢山食



**三國 清三** (みにくに きよみ)

●1954(昭和29)年、北海道増毛町に生まれる。15歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルで修業。弱冠20歳で駐スイス日本大使館の料理長に就任する。大使館勤務のかたわら、天才料理人

フレディ・ジラルデ氏に師事、その後アラン・シャベル等の三ツ星レストランにて修業を重ねる。●1985年東京・四ツ谷に「オテル・ドゥ・ミクニ」を開店。●1999年フランス・ボジョレーにてルレ・エ・シャトー世界5大陸トップ・シェフ5人の1人 に選ばれる。フランスの高級レストランの料理人を中心とする組合、Chambre Syndicate de la Haute Cuisine Française(フランス高級料理組合)に日本人で初めて加入。●2010年フランス農事功労章オフィシエ章を受勲。●2013年11月7日 フランスのトゥール大学より「美食学」の名誉博士号を贈られる。2014年東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会顧問就任。

外では主に動物性脂肪を多く摂取します。

**清水** ●何か僕らよりもお医者さんらしい(笑)。さっきの栄養学の方も久しぶりに聞いてそう思いましたけれども、勿論料理を作る人は、そういうことも考えて作っておられる。三國先生はいかがですか。

**三國** ●実は世界の料理というのは、「フランス料理・中国料理・その国の料理」これが世界の三大料理だったんです。中国料理とフランス料理は世界中食べられている。海

べてもカロリーが少ないというのは、ある意味で日本人が健康で長生きする一つの源にもなっているんじゃないでしょうか？

**村田** ●そうだと思います。日本人は昭和30年代後半が一番食事をしていたみたいですが、マクレランレポートを見ても日本が一番優れてると。でもそれから何十年も経っていませんから、この20年で米の消費を半分にして、肉の消費を5倍にしましたから、それと同じカーブで成人病も増えていることは先生方もご存知でしょう。

動物性脂肪をそんなに摂取しない日本料理が、ダイエットやヘルシーブームに乗って世界の料理になれるかどうか、今世界中が日本料理や出汁を研究していて、世界の料理として認められるか認められないかは村田さんの肩にかかっています(笑)。

**清水** ●フレンチとか中華は世界で認められた料理だけでも、日本料理は今そこに行かずかどうかのところなんです。

**三國** ●実はフランス料理は100年前にレシピを世界中に公開したんです。

**清水** ●手の内を明かしたんです。

**三國** ●はい。中国料理の材料は全部乾燥した保存食なので世界中に持って行ける。日本料理は四季とか環境を選ぶので、世界の料理になりづらかったんです。

**韓料** ●料理、イタリア料理、日本料理というのはまだレシピが公開されていないんです。ですから村田さんが代表して手の内を明かすかどうか。

**和食の食文化をいかに継承していくか**

**村田** ●今、日本料理アカデミーでは過小です。今までの本と違うのは京大の藤木先生、静岡文化芸術大学の熊倉先生、学者と料理人が一緒になって日本料理の大全を作ろうと、それを世界の言葉で出して行こうと、それを京都から出さないと京都がメッカにならないので、早く出したいと思ってるんです。予算がないので(笑)。イタリア万博までに何とかプロローグ版を日本語・イタリア語・英語では出していききたい。今みたいに「二口

大に切つて薄塩でさつと湯がく」では、世界では通用しませんので、レシピを書き直して科学的な立証も含めて、それを世界に広げて行くということを今やっているわけです。

**清水** ●経験からだけではなく、それを普遍的なものにする努力をされている訳ですね。

**村田** ●勘とか経験に頼らなくてもいいレシピを作っているんです。

**清水** ●それで世界的に通用するものにしていくと。

**村田** ●そうですね、それで検定制度を確立して、英語と日本語で検定制度をやりますと、世界の料理になることは間違いないです。

**ベルサイユ宮殿の京野菜**

**三國** ●パリの郊外にベルサイユ宮殿に「王様の畑」というのがあったんです。それはルイ14世の時代から毒殺があったので、その畑にまだにルイ14世が食べたいちごやリンゴが栽培されています。4年前に京都のJAの中川さんに協力してもらって、種は神戸で検疫を全部通して、14種類の京野菜を植えたんです。彼らは種を取りたいとい

うので、大葉とか京人参だとか、水菜とか、京都の野菜の畑というのがあるんです。土が違うのものが変わるんですが、それがマルシェで凄く売れるんですよ。水菜とか京茄子とか京人参という言葉でマルシェに行ったら凄い人気なんです。飛ぶように売れる。

**清水** ●京都ブランドですね。

**三國** ●そうですね。海外では北海道や京都

**城陽の名産を使ったメニューについて**

**三國** ●今日は皆さんにこれからお料理が出るのですが、一品目は城陽の名産の無花果を使った、僕も大好きな菊乃井さんの無花果の白味噌煮。これは僕がリクエストしました。他にも山城産の野菜をふんだんに使ったお料理や、城陽市青谷梅林の梅を使った城陽酒造の「梅小枝」という梅酒も提供されますので、城陽の味を満喫してください。

**清水** ●フレンチと日本料理の本当の超一流の日本を代表するお2人から少し本音の部分も含めて、お聞きできたことに感謝を申し上げてこれでトークを終わらせて頂きます。

**当日のメニュー**

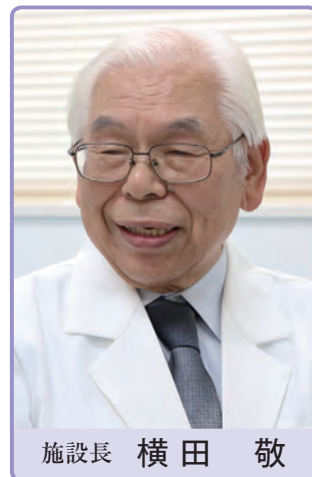
- ◆ 菊乃井本店より城陽産無花果西京煮
- ◆ 京都山城産 七種野菜のジュレ寄せ 鱈節のセシエ添え 赤ワインピネガー風味
- ◆ サーモンのスフレ仕立て サフラン風味
- ◆ 黒毛和牛サーロインの京都菊乃井の村田さんに教わった白味噌マリネのロティエー 白味噌と木の芽のグリーンビュレ和え
- ◆ 長野松本産 清水牧場のチーズ\*プティニューアージュ\*東京蜂蜜とメープルピネガーの薫り
- ◆ モンブラン・コーヒー

●地域にひらかれた家庭のような施設に●

# 久御山町に介護老人保健施設「ひしの里」オープン



医療法人啓信会は2014年10月1日、久御山町で初めてとなる介護老人保健施設「ひしの里」を開設しました。佐古内屋敷の住宅街の一角に位置する広々とした施設で、家庭的な雰囲気を大切に最初の利用者を迎えました。



施設長 横田 敬

## 長寿社会に求められる施設とサービス

私は啓信会とは非常に長く関わっており、1980年のきづ川病院開設時から院長を11年間務めました。その後別の病院に勤務しておりましたが2005年からはきづ川病院の名誉院長となり、この度ひしの里の施設長に就任いたしました。

高齢化社会と言われるなか、ここ久御山町も平均寿命が延びていて、町長さんのお話では高齢者の割合が全国平均より3%高い27%になっているそうです。介護老人保健施設は、在宅への復帰を目的として、リハビリを中心とした医療サービスを行う施設です。病院での積極的治療が終わってから入院

を続ける方が多いと医療がパンクしますが、在宅療養するには不安が多い方もいらっしゃると思います。また受け入れる側の家庭も、老老介護や核家族などの問題もあります。そういった社会の状況からも求められ、この度当該施設を開設することとなりました。

施設内には、高齢者向けトレーニングマシンを8台備えたりハビリルームや24時間循環型の大浴場、またカラオケなどでもできるレクリエーションルームや家族介護教室なども備え、各専門のスタッフがサービスにあたっています。

## 「自宅で暮らすような雰囲気づくり」

ひしの里の基本理念は何より「個人の尊厳性を守る」ことです。ご自宅に帰ったら自然に日常生活ができるように、家での暮らしに近い雰囲気づくりやサービスを心がけています。インテリアもあたたかみのあるものに統一し、4階だてのフロアはそれぞれ「花」「風」「空」「月」と名前をつけて、お部屋には病院のように個人の名札はかけてい



玄関から入ってすぐの地域交流スペース



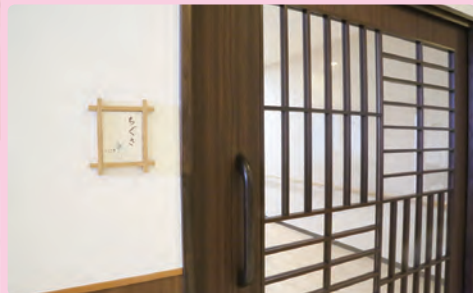
明るいリハビリルーム



家族介護教室内。家族の方へ在宅介護に必要な知識やコツをアドバイス



大浴場。チェアインバスやリフト浴も備えています



和のイメージのユニットスペースの扉。家具やカーテンも落ち着いた雰囲気



ません。

「空」と「月」のフロアは、4人部屋を中心とした療養室で、「風」のフロアは、ユニット型療養室です。ここでは10個室ずつが3ユニットに分かれてそれぞれのユニットに浴室やリビングのような雰囲気テレビやキッチンを備えています。入所中もゆとりのあるスペースのなかで、ユニット内での会話、交流があるので一人にならずに生活することができます。

スタッフは、利用者様が自分でできることはできる範囲でやっていただき、ご本人のために手助けをするべきかどうかを常に考えて行動しています。

### 地域にひらかれた施設に

地域包括ケアシステムの構築を厚労省が推進し各地で進められています。当施設も久御山町からのご要望もありますが、地域と関わりながら高齢化社会を支える力になりたいと考えています。ここは住宅街のなかで、近くに子育て支援センターや小学校、幼稚園もあり、そういう面でもいい立地だと思います。1階には「地域交流スペース」があり、利用者様と地域のみなさんの交流、また福祉関係の方々同士の打ち合わせなど広く利用していただきたいと考えています。キッチンも備えているので、今後料理教室などもできるかもしれませんね。

### 施設概要

京都府久世郡久御山町佐古内屋敷81-1  
TEL.0774-43-2626

サービス種別 ■ 一部ユニット型介護老人保健施設・通所リハビリテーション・介護予防通所リハビリテーション・短期入所療養介護・介護予防短期入所療養介護

入所定員 ■ 100名

療養室 ■ ユニット個室(30)・個室(4)・二人(1)・四人室(16)

通所リハビリ定員 ■ 40名/日

### スタッフからのひとこと

利用者様と日常を共にしてサポートをしています。生活のなかで得意なことや好きなことをお聞きして、施設内での安全面などを検討し、できることを一緒に考え、実施していています。先日は利用者様と角の丸い安全な将棋を手作りしました。自分が利用者様の立場だったらどうしてほしいか、という人間関係の基本的な考えを大切にしています。(介護士)



まだ開設後間もないので様々なことが充足してきましたら、外に出て在宅リハビリなどもやっていきたいです。そうすることで、入所している方が在宅になつてからも診ることが出来ます。施設と家での生活の段差をできるだけ少なくする心遣いをしていきたいですね。



病院内の行事や予定などのお知らせです。  
また、病院のホームページでは、最新の情報を掲載していますので、  
ぜひご覧ください。

啓信会

<http://kyoto-keishinkai.or.jp>



## 啓信会グループ

### 京都きづ川病院

TEL.0774-54-1111 FAX.0774-54-1118

#### 医療法人 啓信会 京都四条病院

<京都市下京区東堀川通四条下ル東側>  
院長 中野 昌彦  
TEL .075-361-5471  
FAX .075-343-9211

#### 医療法人啓信会 介護老人保健施設 萌木の村

<城陽市寺田奥山1-6>  
施設長 大隅 喜代志  
TEL .0774-52-0011  
FAX .0774-52-0701

#### 医療法人啓信会 介護老人保健施設 ひしの里

<久世郡久御山町佐古内屋敷81-1>  
施設長 横田 敬  
TEL .0774-43-2626

#### 医療法人 啓信会 きづ川クリニック

<城陽市平川西六反44>  
院長 青谷 裕文  
TEL .0774-54-1113  
FAX .0774-54-1115

### 関連施設

- 京都四条診療所
- 四条健康管理センター

#### 在宅サービス

- 訪問看護ステーション きづ川はろー
- ヘルパーステーション 萌木の村 21
- ヘルパーステーション リエゾン大津
- ヘルパーステーション リエゾン大久保
- ヘルパーステーション リエゾン四条
- ヘルパーステーション リエゾン健康村
- ヘルパーステーション リエゾン羽束師
- デイサービスセンター リエゾン健康村
- デイサービスセンター リエゾン久御山ひしの里
- デイサービスセンター リエゾン羽束師
- 認知症対応型デイサービスセンター リエゾン 萌木の村
- 認知症対応型デイサービスセンター リエゾン久御山ひしの里
- 介護予防デイサービスセンター リエゾン 萌木の村
- 介護予防デイサービスセンター リエゾン宇治
- 居宅介護支援事業所 リエゾン大津
- 居宅介護支援センター 萌木の村
- 居宅介護支援センター リエゾン四条
- ケアプランセンター リエゾン健康村

- ケアプランセンター リエゾン久御山ひしの里
- ケアプランセンター リエゾン羽束師
- 城陽市在宅介護支援センター 萌木の村

#### 地域密着型サービス

- 小規模多機能ホーム リエゾン萌木の村
- 小規模多機能ホーム リエゾン健康村
- 小規模多機能ホーム リエゾン久御山ひしの里
- 小規模多機能ホーム リエゾン羽束師
- グループホーム リエゾン萌木の村
- グループホーム リエゾンくみやま
- グループホーム リエゾン健康村
- グループホーム リエゾン羽束師

#### 教育部門

- ケアスクールリエゾン 大久保校
- ケアスクールリエゾン 大津校



医療法人 啓信会

# 京都きづ川病院

〒610-0101 城陽市平川西六反 26-1 TEL 0774-54-1111 FAX 0774-54-1119  
URL <http://kyoto-keishinkai.or.jp/kizugawa>