

# がん治療中こそ、市販品も賢く!

治療中こそ、おいしいものをおいしく食べる工夫を！  
経験してわかった、がんと食事のこと。

「何を食べてもおいしくない」「日に日にやせていく…」がん治療中の食事は、ご本人はもちろん、ご家族にとっても悩みの種。がん治療を乗り切るための食事と栄養の摂り方について、がん病態栄養専門管理栄養士で、ご自身でもがんの化学療法を経験されているがん病態栄養専門管理栄養士の山口貞子先生にお話を伺いました。



がん病態栄養専門管理栄養士  
**山口貞子先生**  
東亜大学 医療学部 准教授  
(前九州大学病院栄養管理室長)

病気だけを見ていたらうつになってしまいます。

化学療法中は「おいしくないのがあたりまえ」と割り切って

好きなもの、栄養価が高いものをしっかり食べましょう。

## 「こんなに食事がまずいとは！」

実は私自身が、数年前に入院手術～化学療法を受け、いま現在も経過観察中のがん患者です。だからこそ痛感できたのが、抗がん剤使用時の味覚障害。いざ体験してみると、抗がん剤を使ったその日の夕食から味が変になるんですね。だけど、車のガソリンと同じで食べないと体は動かない。車と違ってガス欠で急に動かなくなりはりませんが、その分身を削り、栄養状態が悪化します。逆に、栄養をしっかりと摂れば、治療効果も出やすくなります。

だから私は、治療を早く終わらせたい一心で必死に食べました(笑)。大好物も全然おいしくないのはちょっと悲しかったけど、逆に味付け一切無しのもが不思議とおいしくなったり。口内炎ができたときはきざみ食も…とにかく食べられるものを食べて、足りない栄養は病院で使っている臨床結果のある栄養補助食品(サプリメント)で補いました。

## 笑顔と前向きな気持ちを忘れずに

自分で体験したからこそ言えるのですが、「食べたいけど、おいしくない。でも食べなければ、がんとは聞えない」そこをご本人にどう理解していただくか。入院中はともかく、退院後、自宅でご家族がサポートされる場合は、毎日よく話しあって、なるべく食べたい

## がん治療中のメニューの一例

伊万里焼の美しい食器で食欲もアップ!



美しい食器に少量ずつ！  
見た目に食欲が出る食事



もの中心に良いので、食べてもらうこと。市販品を活用してもいいので、手軽で栄養価の高いものを賢く食べる工夫が大切です。

あとは、積極的に外出して外食するのもいいですね。ご家族も、あまり頑張りすぎはNG。泣いていたらがんと喜ばせるだけです。家族全員、なるべく笑顔で免疫力高く過ごせるよう、日々のゆとりを心がけましょう。

## 生きることは、食べること

抗がん剤治療が一段落すれば、味覚は徐々に戻ってきます。私の場合は思ったより治療が終わると約1カ月で元に戻りましたが、いろんな体調の変化があるたび「生きている証拠」「ありがたいなあ」と、しみじみ思えました。

実体験を通じて、心から言えること。それは“生きることは、食べること”そのものであることです。「食べられない」「おいしくない」から「食べられた」「おいしい」に、ひとつひとつ変えていく。そんな努力と積み重ねが、がんからの回復につながります。おいしいと思えるものを食べることで元気が出て、前向きな気持ちになる。それが明日からの希望につながっていきます。

今現在がん治療中の方、それを支えるご家族、周囲の方には、医師をはじめ、その他の医療スタッフ、中でも私たち管理栄養士の支援やアドバイスを毎日の食事に役立て、幸せな毎日を一日でも早く取り戻していただけるよう願っています!



▲さっぱりした消化吸収の良いMCTオイルを使ったちょっとの1品追加の料理です。



食事例 不足する栄養素をサプリメントで補っていた実際の食事です。

# ご案内 医療・介護福祉業界の経営者・関係者の皆様へ

介護食・治療用特殊食品・介護用品・医療材料など約70社が集合!

## 医療・介護に関する製品が一堂に会する展示会

入場無料

医療・介護福祉用具・食品 総合展示会

## 第10回 医療・介護福祉栄養セミナー 第4回 地域医療連携セミナー

日時 2019年11月10日(日) 10:00～16:00

会場 福岡国際会議場 2階・4階 福岡市博多区石城町2-1  
TEL 092-262-4111

主催 株式会社ユース・九州東邦株式会社 後援 東邦ホールディングス株式会社

高齢者や疾病を抱える方の食事・生活を豊かにする商品と出会うはず…。こういったときどうする?どこで買えるの?日頃の悩みを解決!見て・聞いて・食べて・体験!たくさんの情報が詰まった展示会。この機会をお見逃しなく!!



## 注目セミナーをご紹介します!

F-1 10:30 - 12:30

人生100年時代の食を支援する口腔管理  
～症例別にみた口腔ケアのポイントとコツ～

講師 別府口腔保健センター口腔外科センター長  
黒川 英雄氏

主催 フードケア株式会社



F-2 13:30 - 15:30

「地域医療連携セミナー」  
地域医療連携を担う貴方に期待される感性

講師 九州大学名誉教授・医師  
信友 浩一氏



株式会社ユースのサービス キーワードは「お手軽さ」在宅で買える治療食・介護食

- ENIFユース - 在宅調剤薬局で治療食・介護食を購入できる新販売システム

ENIFユースは、福岡を中心に九州全体で約280店舗の調剤薬局で導入されています。(2019年7月現在)

# 地域医療連携セミナー

## 演題 “地域医療連携を担う 貴方に期待される感性”

会場 411 + 412号室 時間 13:30 ~ 15:30

### セミナー講師



九州大学名誉教授・医師  
信友 浩一氏

### 略歴

- |                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1947年 山口県生                 | 1982年 国鉄中央保健管理所鉄道医              |
| 1965年 兵庫県立神戸高校卒業           | 1988年 厚生省：本省、病院管理研究所、国立循環器病センター |
| 1971年 九州大学医学部卒業            | 1996年 九州大学医学部教授（医療システム学）        |
| 1979年 ハーバード大学公衆衛生大学院卒業     | 2010年 福岡市医師会立成人病センター院長          |
| 1971年 九州大学医学部助手（衛生学）       | 2012年 信友ムラ設立                    |
| 1978年 国立療養所近畿中央病院医師（呼吸器内科） |                                 |

行きあたりバッタリの人生を歩んできた私です。そのキャリアが九州大学杉岡学長の目に留まったのか？医療システム学講座初代教授を拝命、「信頼に値する医療の確立」を講座の使命と見做し走って来ました。講座運営方針①やってみないとわからない(Dream Driven)、②現実直視(Reality First)、③現場主導主義(Local Initiative)の下で、医療のフロントにいる人たちと共に挑戦を繰り返して今に至っています。最初に挑戦したテーマ「嗜んで飲み込むことを実践する指導者育成公開講座(1996年)」、患者が夢見ている事を実現しよう！との歯科医師との出会いから始まりました。また「これからは施設完結型から地域完結型医療に(1996年)」は福岡市東区医師会との出会いから始まりました。このような挑戦に共通する点は①医療の対象にしてしまっていた患者さんが、実は何を夢見ているか、に気付くこと、②行政を当てにしないでまずは現場でやってみる、③面白がってやる、でした。このような挑戦は、当然、最初はマイノリティですが、いずれもその後はマジョリティになっています。あるいは地を這うように展開してきています。このような挑戦を拓げるためにも、マイノリティ・クラブを作り、挑戦する勇気が萎えないようにしていきたいと念じています。

### 当日のレジュメ

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1-1</b> 目の前の助けを求めて来た患者の何が貴方は気になりますか？</p> <p>【症状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>その症状の原因となった病名が分かった時の戸惑い</li> <li>その人が自らの生活がどうなるのだろうかと言う不安</li> <li>その人の家族が気にすること</li> </ul>   | <p><b>2-1</b> チーム医療の責任者はだれですか？</p> <p>チームのイメージをスポーツに例えて考える</p> <p>①野球 ②ラグビー ③登山</p>   |
| <p><b>1-2</b> 貴方が気になったことと患者が気になった事が一致しましたか？</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>患者が気になったことを全て話せた、との確認方法</li> </ul>   | <p><b>2-2</b> リーダーシップにリーダーは必要ですか？</p> <p>【事例】①救急救命 ②慢性期医療 ③生老病死</p> <p>我が国のリーダーシップは番頭制</p>  |
| <p><b>1-3</b> 気になったことが一致した後に連携が始まります</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>貴方が連携の最終調整をする責任者ですか？</li> <li>専門職の人が最終調整できますか？</li> </ul> <p>【責任配分の一例】：患者 — 主治医 — 専門医</p> <p>どのようにして連携責任者を決めますか？</p> <p>【事例】①福岡市松尾内科病院 ②尾道市片山内科病院</p> | <p><b>3</b> 地域医療連携に必要な感性は</p> <p>医療は、主観を通して客観を把握することから始まる知識から始まるのではない助けを求めて医療にアクセスしてきた人を</p> <p>①病人 ②患者 ③挑戦者</p> <p>のいずれに人と見做すか、という感性から始まるとも言える貴方が担えることは？</p> |

# 九州東邦は多彩なサービスを取り揃えています！

## 医療材料分割販売

取扱い品目は約8,000品目！

品揃えや在庫負担にお困りではありませんか…？

**在宅医療に不可欠な医療材料を1本、1枚から購入できます！**

- 患者さんに合わせた品揃えが可能になります
- 在庫負担や廃棄のリスクが軽減されます
- 保管スペースの確保に困りません

## 音声入力による訪問看護記録作成システム

デモ機準備中！ぜひご体験ください

**「こえ」で「文字」が入力できる**

訪問看護師さん向けの専用端末です

- どこにいても音声やタッチで記録・報告を簡単に作成
- 訪問看護記録の専門用語も高い精度で音声変換！
- 記録書・写真・利用者などの情報が安全に共有できる
- 独自クラウド・SNSを活用した高いセキュリティを確保

自動音声認識・薬歴一体型システム

デモ機準備中！ぜひご体験ください

**圧倒的な音声変換率に電子薬歴機能を融合！**

- 薬歴作成の負担を軽減する高度な音声入力
- 服薬指導をサポートする薬剤検索アプリ
- クラウドサービスによる厳格なデータ管理

※どの電子薬歴でも音声入力・薬剤検索のみの利用は可能です。

## 東邦ホールディングス株式会社

ICTを活用した高齢者生活支援サービス

**おせっかいステーション**

高齢者にとって安心して生活を送ることができるようにICT・IoT・Webサービスや優れた機能性・拡張性を有するスマートデバイス等を積極的に活用した高齢者向け生活支援サービス事業を「新しいつながりの形」として展開しております。

- PALROのレクリエーション**  
介護予防レクリエーションの企画運営の負担が軽減された。(介護老人福祉施設)
- PALROの積極的な話しかけ**  
孤独感や疎外感でふさぎがちがちなご利用者さまの笑顔を引き出した。(デイサービス)
- PALROの名前を呼んで話しかける**  
ので、重度認知症のご入居者さまが、PALROのおしゃべりを聴きもせず楽しんでた。(グループホーム)
- PALROの体操**  
で、リハビリに向けた楽しい準備運動としてご利用者さまの積極参加を促進できた。(通所リハビリテーションセンター)
- PALROとの会話**  
を楽しみに、介助拒否のご入居者さまが自ら進んでコミュニティに参加された。(介護老人保健施設)
- PALROが話題となり**導入施設としての取材が増えました。施設のPRと職員意欲向上につながった。(新規開拓の事務所など)

## どこで買ったらいいの!? 患者様の「困った!」をサポート

### 1. 「ENIFユース」

調剤薬局(加盟店)での購入

調剤薬局の検索はこちら

ご注文の流れ

調剤薬局(取次店) ← 注文・受取り

ホームヘルパー(介護) ← 注文・受取り

訪問介護(お渡し)

患者様(在宅・施設入居) ← 医師・管理栄養士による栄養指導

病院(医療)

**取次店拡大中**

◇九州エリア限定 加盟店舗数 **276店舗** (2019年6月現在)

かかりつけの調剤薬局(加盟店)で直接ご注文受け取り(送料・支払い手数料無料)「しあわせ家族」掲載アイテム(約1600点)からご注文いただけます。

※冷凍品は除く

### 2. 通信販売での購入

オンラインショップ「ユースショップ」はこちら

病態別調整食・栄養強化・咀嚼・嚥下力の低下した方への対応商品等様々な商品を取り揃えています。かさばる商品も手軽に自宅で購入が可能です。

**注文方法**

- ・お電話
- ・FAX
- ・インターネット
- ・サイト

ご自身のスタイルに合わせた方法でご利用いただけます。

※送料・手数料のご負担あり

## 治療食・介護食が手軽に買える!

# 展示企業紹介 (敬称略)

## 医療・介護に関する製品が一堂に会する展示会。 在宅での介護・療養を楽しく豊かにする商品・ヒントに出会えるはず…

企業名 & PR
<b>アイドウ株式会社</b> 「ハイカロリティーシリーズ」は、1g6kcalのMCT含有少量高カロリーへのベスト食品です。高カロリーと聞くと胸焼けが？の懸念がありますが、この製品は、特許取得している耐酸性微粒化粒子乳化物で、胸焼けリスクが少なく食欲が促進できます。「ミルクプロテイン-P10」は、たんぱく質が10g摂取できる粉末で低栄養対策に最適です。
<b>旭松食品株式会社</b> 旭松食品(株)が提案する商品はFSSC22000で製造されたとうもろこしを配合した商品「大豆を使用した商品」は、病院施設向けの惣菜カックラムになります。常食・きざみ食・ミキサー食・とろみ食での使用と全食食料品として100メニュー以上を有するラインナップがあります。人手不足でお困りのお客様、行事食、常食等一定量調理に置き換えてみませんか？ご満足いただける商品をご提案しておりますので、是非ブースへお立ち寄り下さい。お待ちしております。
<b>味の素冷凍食品株式会社</b> 味の素冷凍食品は、冷凍食品事業を通して「人と社会のしあわせ」づくりに貢献します。病院・介護施設向けには栄養の取りやすいカップデザートや好きな大きさにカットしてお使いいただけるフリーカットケーキを提供しています。展示会場までぜひご試食いただければ幸いです。
<b>イーエヌ大塚製薬株式会社</b> 【あいーと】は常食の用目をもそのまま残しながら、肉も野菜も魚も舌でくずせる程やわらかく調整した冷凍食品です。新商品の試食をご用意しております。
<b>伊那食品工業株式会社</b> 【ポット】の熱湯で溶かすだけの簡単かつ低コストのおやつ、「介護食向けのゼリー」、「様々な食感の寒天・ゲル化剤・アガー」の3つを展示しております。おやつのお悩みやムセでお困りの方は是非ブースにお越し下さい。
<b>株式会社宇治園</b> 北海道札幌市に本社を構える老舗製茶メーカー宇治園がご提案する商品は、高齢者の方や脳卒中等の病後により、飲み込みが困難となった方向けの製茶寒天初となる「お茶ゼリー」です。宇治園茶師が厳選した産地茶葉を贅沢に使用し、味・香り共に本格的な味わいを実現しました。付属スプーン一杯の粉末に対し、湯量により粘度調整可能な簡単・便利な商品です。
<b>株式会社H+Bライフサイエンス</b> 長きにわたりご愛顧いただいております低カロリー甘味料「マービー」シリーズをはじめ、園内のびんを育成する「オリゴワン」シリーズをご紹介します。マービーの主原料は還元麦芽糖、砂糖に比べて約半分のカロリーで程やかな甘みが可能です。また一切の添加物を含まず、また乳糖フリー糖を活用したオリゴワンは、お菓子の調子を良好に保ち、便通改善にお役立ちいただいております。
<b>江崎グリコ株式会社</b> 鉄・亜鉛・カルシウム・葉酸を強化しました。機能性食品「毎日ピテツ」のご試飲と、たんぱく質を低減しました。おやつシリーズのご紹介を致します。江崎グリコのブースへ、ぜひおいでください。
<b>ACA Next株式会社</b> カンタン便利! 解凍するだけの本格お惣菜ムース。昔懐かしい和総菜を中心としたラインナップ。解凍するだけの調理の現場で負担に感じないような作業の軽減、コストの削減、またいつでも同じ固さで提供することが出来ます。また素早くいただけるだけでなく、降下時に重要な付着性と凝集性を考慮しております。ぜひ、ブースにお立ち寄りください。
<b>エスジーグリーンハウス株式会社</b> 私たちがエスジーグリーンハウス株式会社は、西部ガスのグループ企業です。これまで10年以上に渡り、北九州市でレタスの水耕栽培を行ってまいりました。更に昨年、カリウムを80%以上カットした「うるおい野菜 低カリウムレタス」を発表しました。カリウムの摂取制限から、生野菜を控えている方にも安心してご利用いただけるレタスです。
<b>エム・シーシー食品株式会社</b> 味の感動を伝える。エム・シーシー食品は、神戸で生まれ業務用調理器具・調理冷凍食品の供給を通じて提案しつづける、外食産業のセトルキッチン的な役割を果たしてきました。手作り感のある「本物の味」にこだわった商品は、ホテル・レストラン・喫茶店をはじめ、幅広い範囲で受け入れられ多くのプロフェッショナルシェフの方々からおきな支持と信頼を得ています。
<b>大塚食品株式会社</b> マンナンヒカリは、こんにやく粉等を原料とする米粒状加工食品です。毎日のごはんでは無理なく糖質・カロリーコントロール。マイサイズは、100kcalが目安となるので簡単にカロリーコントロールしながら、おいしい食生活を継続するお手伝いをいたします。より健康に気を使う方にはマイサイズ「ね」プラスシリーズ、本年のラインナップをご紹介します。
<b>大塚製薬株式会社</b> 長年にわたる糖と乳酸菌に関する研究によって、日々の健康リスクからカラダを守る働きを確認した「乳酸菌 B240」と、体調管理に役立つ成分を組み合わせた「飲むでカラダをバリアする」新発想の「ポテンメンテ」を中心とした商品をご紹介します。
<b>株式会社大塚製薬工場</b> 軽度から中等度の脱水状態に、経口補水液OS-1、オーエスワンゼリーのキャップが大きく開けやすくなりました。濃厚流動食のハイネシリーズ、えん下困難者用食品のエンゲード・プロセスロード、リハビリ栄養のHINEXリハデイズをご用意しております。是非弊社ブースでご試食下さい。
<b>尾西食品株式会社</b> 尾西は思いがけない幸せを提供します。当社は、先を見越した商品作りとしてハラール認証・アレルギー対策に取り組んでいます。又、非常食を食べるような美味しさを食べたいと考えているのは当然です!安全・安心を追求する中で、何と宇宙食にも選ばれました!色々なラインナップを取り揃えていますので、是非会場までご確認ください!
<b>カゴメ株式会社</b> 手軽にできる水分補給、献立の1品やおやつのご紹介。食物繊維とカルシウムが摂れる100ml飲みきりタイプの野菜・果実飲料や、大豆ごとを使用した甘くないのが特徴の100ml×200kcalの高カロリースープレ・ビタミンたっぷりゼリータイプの飲料をご提案。備蓄・非常食の野菜ジュースと野菜スープなども様々な展示をしております。
<b>カセイ食品株式会社</b> 製品1個55gで175kcalのカロリープリンをはじめ、栄養強化したカップデザートや舌でつぶせるやわらかいお団子などのUDF系商品(はくまでつぶせる・はくまでくれない)。また常温で保存可能な和菓子などをご紹介させていただきます。是非弊社ブースへお立ち寄り下さい。

企業名 & PR
<b>カネテツデリカフーズ株式会社</b> 弊社は魚のすり身を使った商品を提供させていただいており、ソフトな食感が特徴のつみれ三種(えび・かに・あじ)、油で揚げずに調理(過熱水蒸気で焼き上げ)したさつま揚げ、ふわふわ食感で豆乳を配合した白身魚のすり身を展示。汁物・おでんといったメニューから焼き・炒め等の調理にも幅広く使用していただけます。是非ブースへお立ち寄りいただきお味を確かめて下さい。
<b>キッセイ薬品工業株式会社</b> たんぱく質調整食品「ゆめ・げんたシリーズ」、成分調整調味料、エネルギー補給食品「アガロシーシリーズ」と、高齢者向け食品としてまとまりがよく離水が良く飲みやすい「のりや水」、離水が少なくエネルギー・たんぱく質が摂れる「えねはくゼリー」、なめらかなのどごしに仕上げたゼリー風の「やわらかカップ」などをご紹介します。
<b>木徳神糧株式会社</b> お米を中心とした少量高栄養のソースや、やわらかく食感促進を促しながら、食べやすさや機能強化などお体の調子に合わせたおいしい「健康ごはん」の試食や非常食の紹介をしております。当日は是非、ブースにお越し頂きお味をお確かめ下さい。皆様のお越しをお待ちしております。
<b>キユーピー株式会社</b> 新商品を中心とした少量高栄養のソースや、やわらかく食感促進を促しながら、食べやすさや機能強化などお体の調子に合わせたおいしい「健康ごはん」のご試食や非常食の紹介をしております。また従来の少量でエネルギーやたんぱく質を摂取できる商品や離水が飲みやすいのりや水、現場のニーズに合わせた商品も多数取り揃えております。試食も実施致しますので是非ブースにお立ち寄りください。
<b>グリア株式会社</b> 【たんぱく質補給】と【カロリー補給】そのようなときは「たんぱく質粉末」を混ぜるだけで、少量高栄養メニュ、ミキサー食や食事量の少ない方のお料理や飲物に混ぜるだけで栄養を補うことが可能です。コラーゲンペプチドを使用しているのをご使用の用途が広がります。ご来場を心よりお待ちしております。
<b>株式会社クリニコ</b> リハビリ応援飲料「リハたいむゼリー」、毎日おいしい栄養補給「エンジヨイクリミール(シールド乳酸菌入り)」、森永乳業独自の培養技術を用いた高糖質ゼロ「バイオティクス食品「ピフイス菌BB536」など新商品を含め、様々な商品をご用意しております。ぜひお立ち寄り下さい。
<b>株式会社グンパン</b> 私達グンパンは、でんぷん製品を通して食事療法を行っている方々に安心・安全な食生活を提供したいと考えています。また、主食から菓子類まで多数取り揃えています。さらに、味にもこだわります。でんぷん製品で快適な食生活を応援します。でんぷん製品の特長は高カロリーで(たんぱく質が低い)弱にはエネルギーが十分にある)GI値が比較的低いと言ったのが特徴です。
<b>国分九州株式会社</b> 形が違って、そして美味しいやわらか食。生きる活力を握るのは食事。食べる方も、料理をする方も美味しく食べて、笑顔をお届けしたいと思っております。【口から食べる】ことで、味わいのある人生を送って頂けるお手伝いをいたします。
<b>株式会社コロモ</b> 皆様の施設では備蓄、備えはどうなっていますか? 手軽においしく、しかも健康的にローリングストックを活用して「おやつ」の更新情報をご案内します。【クッキングサブリフェ】いつもの食事に混ぜるだけで風味がせず鉄分補給できる栄養機能食品です。このクッキングサブリフェが新しくなりました。これらを中心に展示しております。是非ブースにお立ち寄りください。
<b>すぐる食品株式会社</b> 【展示内容】(全食食品) Ca強化半熟風オムレツ40・玉子とろろ・あまむしの素(濃縮タイプ)・Cal・玉子500(セルズボート)短縮35年の歴史以来、業務加工を中心に安全の高さを常に追求し、食べる人の健康を第一に考え「おいしい」と言われていただけました。日々努力と研究をしております。当社の商品は、素材本来の味を大切にしたいと考え、原料は主に国産を使用しております。是非、ブースへお立ち寄りください。
<b>太陽化学株式会社</b> 【サンファイバー】PHGGとして病院・施設の様々な分野で活用されています。高吸水性の水性性食物繊維として知られている各種サンファイバーの最新情報をご案内します。【クッキングサブリフェ】いつもの食事に混ぜるだけで風味がせず鉄分補給できる栄養機能食品です。このクッキングサブリフェが新しくなりました。これらを中心に展示しております。是非ブースにお立ち寄りください。
<b>株式会社大冷</b> 【お手軽調理・骨なし食】凍ったまま調理しても、ふくらみからかき氷・アイス・ジュース・デザート。魚の風味を残し、生臭さを消しました。【やわらかまほこ】そのまま食べられ、カルシウムも多く含んだ製品です。【食塩無添加白身魚】独自の製造方法により塩分を下げました。
<b>大和製罐株式会社</b> エバースマイルは摂食嚥下が困難な方へ、食べる楽しさを提供し、QOL向上を目指した介護食品です。ムース食は、舌でつぶせる柔らかさを保ちつつ、見た目と素材にこだわりました。常温保存でカップ入りの為、お食事も保存もお手軽です!とろみ飲料は、とろみ付けが必要な方へ均質の薄いとろみを付けた飲料をキャップのできるボトル缶でご提供いたします!
<b>株式会社タカキベーカーリー</b> パンのある幸せな食卓を1人でも多くの方へお届けするために、「食べたくても食べられない」というご要望にお応えします。咀嚼・嚥下機能が低下した方でも食べやすい、舌でつぶせるやわらかいパンや、たんぱく質を抑えたパンなどを提供しています。様々なシーンでおいしく食べることのできるパンをお試しください。
<b>株式会社タケショー レシピ企画事業部</b> 新商品の「Caがらすゼリー」やミネラル強化の美味しいプリン・Mix、フルーツ感をアップしたビタミン・ミネラル飲料(ゼリータイプもご用意)をご提案いたします。美味しくカルシウム・ビタミン・ミネラル補給にお役立てください。
<b>テルモ株式会社</b> 4kcal/mLの超高濃度流動食「アップリッド」の追加品種(新製品)をはじめ、とろみ栄養剤(F2シリーズ)、半固形栄養剤(PGシリーズ)、粘度可変型栄養剤(マーマッドシリーズ)など特徴のある製品ラインナップがございます。是非お立ち寄りください。
<b>トニーチ株式会社</b> 【カルカアロイス】エネルギー100kcal、カルシウム200mgをこの1つで摂取できるアイス【和みのひとと】と【コンセプト】に6種類の味でたんぱく質5g、亜鉛5mgを強化したプリン4種類のフルーツの味でビタミン11種類、亜鉛5mgを強化したゼリーなど商品紹介、試食を実施致します。是非、ブースへお立ち寄り下さい。

企業名 & PR
<b>内外マシーナリー株式会社</b> 弊社は販売している「ブレイン」は手作り料理の味方になります。これからは団塊の世代の介護者が増えてきます。お料理に頼りすぎた介護者にも楽な「ブレイン」の提供が出来る様になります。また、施設の栄養士様からは、食費による、たんぱく質摂取量が心配される中、ブレインを使用したとご褒賞率が上がり、コスト削減にもなる事から助かっているとお声も多数頂いております。是非一度お試し頂ければ幸いです。
<b>日清オイリオグループ株式会社</b> 日清オイリオグループは、今話題の「エネルギー」になりやすい「中鎖脂肪酸」を使った「日清MCTシリーズ」を中心として、皆様の健康寿命を延ばすことをテーマに「食べたい」「食べてほしい」「おいしく」「サポートできる」商品を開発しております。
<b>日東ベスト株式会社</b> HGシリーズは、お米をベースにした少量高栄養のソースや、やわらかく食感促進を促しながら、食べやすさや機能強化などお体の調子に合わせたおいしい「健康ごはん」の試食や非常食の紹介をしております。当日は是非、ブースにお越し頂きお味をお確かめ下さい。皆様のお越しをお待ちしております。
<b>ニュートリー株式会社</b> 新調理システム「クックチル・ニュークックチル」は、お米をベースにした少量高栄養のソースや、やわらかく食感促進を促しながら、食べやすさや機能強化などお体の調子に合わせたおいしい「健康ごはん」の試食や非常食の紹介をしております。また従来の少量でエネルギーやたんぱく質を摂取できる商品や離水が飲みやすいのりや水、現場のニーズに合わせた商品も多数取り揃えております。試食も実施致しますので是非ブースにお立ち寄りください。
<b>ネスレ日本株式会社</b> 少量で高カロリーを摂取できるゼリー「アイソカルゼリーハイカロリー」温めても、凍らせても美味しく召し上がれます。100mlで200kcalが摂取できる栄養補助飲料「アイソカル100」やたんぱく質とBCAAが豊富に含まれている「メタミルロイソンプラス」。その他、水溶性食物繊維「アガム」分解強化食品、乳清ペプチド配合の消化吸収促進食品を展示しております。
<b>ハウス食品株式会社</b> どなた様にも食卓の楽しさをぜひ味わっていただきたい。それがハウス食品の願いです。材料を吟味し味覚・食感を大切にしながら、ドリンクから副菜、デザートまで幅広いラインナップを安全と安心にこだわってお届け致します。是非、会場でご確認ください。
<b>林兼産業株式会社</b> 常食のような見た目、おいしさも満足していただける。調理素材の【ソフミート】、少量で高い栄養素を摂取できるミニサイズの【スニックスゼリー】、日本の四季を和菓子に込めた彩り鮮やかな【四季の和菓子】、舌くきでつぶせる、やわらかい【ソフトレーズル】をご紹介します。皆様の来場、お待ちしております。
<b>バランス株式会社</b> 今回の展示では従来から100kcalにエネルギーUPした【おいしいプロテインゼリー】や栄養補給パウチゼリーの【パワミナ200Jelly】や【カロボタンゼリー】、また水分補給の【ラクーナゼリー】などを展示いたします。気になる商品や試したい商品などあれば是非とも弊社ブースにお立ち寄りください。
<b>株式会社廣八堂</b> 福岡県朝倉市にて本製造業を始めて140年余り。現在は本葛粉・本煎粉などを使用した冷凍食品にも注力しており、FSSC22000認証を取得した冷凍工場、より安心で安全な商品を提供しております。取り扱いが簡単で、高齢の方々にも食べやすく簡単に頂ける冷凍食品や、おやつメニューをご用意しております。是非、この機会に是非味わってください。
<b>フジッコ株式会社</b> 忙しい朝食におすすのめやわらかく食をご用意しております。やわらかく食へ舌で潰せる食品まで。ソフトデザートシリーズ(煮豆、漬物、水寒、佃煮)形はそのままに食卓の楽しさを提供。やわらかく食シリーズ(惣菜、昆布巻)塩分控えめで、小さくカットしたお惣菜や年末におすすのめやわらかく食の理布巻き等。
<b>株式会社フードケア</b> おいしく、もくもく、ごっくん! 私たちは食べる喜びを支え笑顔を作り続ける「を」を理念に、お客様のQOL向上のお役に立てる商品をご提案し提供いたします。口腔ケア商品、とろみ調整食品、水分補給ゼリー、低栄養の方向けの商品などを展示いたしますので、是非、弊社ブースにお立ち寄り下さい。
<b>株式会社ヘルシーネットワーク</b> ヘルシーネットワークでは「すべての方に食べる楽しさを…」との願いを込めて、治療食品・介護食品を全国の各家庭へお届けしております。商品の特長別に3種類のカタログがあり、このカタログは病院内の食事指導の資料としてもご利用いただけます。在宅で人気の「冷凍弁当」も展示しておりますので、この機会にご試食してみてください。
<b>ヘルシーフード株式会社</b> 1959年創立以来、医療・介護施設向け食品メーカーとして皆様と共に歩んでまいりました。トロミ調整食品、固形化補助食品、水分補給ゼリー、400kcal/120g白米高糖質高濃度栄養食「リビメン400」などの商品を展示しております。是非、弊社ブースにお立ち寄り下さい。
<b>ホリカフーズ株式会社</b> たんぱく質は体の【PLC】に欠かせない。今年からたんぱく質【カプセル】シリーズや、ごはんのお供になる【減塩シリーズ】が新発売しました。さらに栄養・副菜・おやつメニューをならめからクリーム状【ミキサー】や【おやつ】シリーズや災害時にも美味しく食べられる【レスキュー】等、様々な製品を取り揃えております。試食・試飲もご用意しておりますので、ぜひ展示ブースにお立ち寄りください。
<b>マルサンアイ株式会社</b> 私たちがマルサンアイ(株)は大豆を中心とした植物性の原料を時代のニーズに合わせて加工し、おいしさや健康をお届けしています。大豆の良さを生かし、おいしく飲みやすい豆乳の開発に取り組み続け、品質向上に努めて参りました。病院や学校給食食にも素材としても、お米だけでなく豆乳を料理に使う提案にも力を注いでいます。
<b>株式会社マルハチ村松</b> だしの専門メーカーが作った「レトルト惣菜」をご提案させていただきます。人手不足解消にもお役に立つ簡単便利な惣菜です。かつおだし、ごんだしで煮た和風の惣菜のほか、洋風の味付けも取り揃えております。また、和風だしパックで作る洋風スープもお試しください。
<b>マルハニチロ株式会社</b> 私たちは食を通じて健康を応援する「メディアケア食品」を展開しています。新商品の少量で高栄養が摂取可能な「惣菜ムース」や、ハンダー・グー玉焼き等の見た目よく「やさしいおかず」ムースの他、舌でつぶせる魚・肉・野菜・果物のムースやゼリーの試食をご用意しています。食卓を通して介護現場のお役に立つご提案をさせていただきます。

企業名 & PR
<b>丸紅食料株式会社</b> ①様々なタイプのお惣菜を展示致します。主食、主菜、そしておやつまで、有事の際に、実際に「使える」非常食を各種取り揃え、ご紹介させていただきます。②各種おやつを展示致します。簡便タイプのおやつ(カット漬カステラなど)、価格訴求おやつ、カロリー調整等機能性おやつなど、様々なニーズに合わせたおやつをご紹介します。ぜひ展示ブースにお立ち寄りください。
<b>三島食品株式会社</b> 三島食品のベスト商品は着色料、保存料無添加で仕上げられており、その製品は鉄分・食物繊維、カルシウム強化の機能性食品ばかりです。また、リらくシリーズの惣菜商品は料理の見た目はそのままに、食材は舌くきでも潰せるやわらかく仕上げのお惣菜です。
<b>株式会社宮源</b> 弊社は、口から食べやすい方へ、食べやすい方を応援しています。簡単に介護食が作れる加熱不要のゲル化剤【ミキサーゲル、インスタントゼリー】の薬(宮源のお粥)【宮源のドリンクゼリー】等を展示しています。サンプル・試食もご用意しておりますので、是非ブースにお立ち寄りください。
<b>株式会社 明治</b> 私たちが食を食べてすぐにこだわった商品を開発しています。1本で200kcal摂取できる【メイバランMini】凍下状態で落ちた方も食べやすい、食べやすい、リキヤップができる【メイバランソフトJelly】大匙1杯で100kcal・たんぱく質3.5g配合。お食事と混ぜて使用できる【栄養アップペースト】など様々な商品をご用意しています。ぜひ展示ブースにお立ち寄りください。
<b>名糖産業株式会社</b> アルファベトチョコ、レモンティーの各種産業が提案するおやつ・飲料をご紹介します。おいしさにこだわりのながら、砂糖不使用の【健康応援チョコレート】、加熱不要でつくれる【カルシウム入りかんたんプリン】などを紹介します。試食・試飲もご用意します。ぜひ弊社ブースへお越しください。
<b>メディカルキッチンサービス</b> 給食の調理現場では「人手不足」が深刻な問題となっており、今や「良い給食が出せるかどうか」から「給食を安定して出しているかどうか」に焦点が移ってきています。当サービスでは「医療介護の現場で必要とされる給食」の要件を追求し、調理時間の削減に留まらず、より栄養管理がしやすいような完全調理品並びに食事に関する他サービスを提供しています。
<b>盛田株式会社</b> 食事に必要なお粥物。どなた様にもお召し上がりやすい【お粥物】【みじん切り粥物】【ペースト粥物】を取り揃えています。国内工場にて安心してお召し上がりいただけます。また、低リン低カロリー・超特減塩醤油などの調味料、食後の冷凍菓子【こぼれ汁】などもご用意しております。
<b>株式会社ヤヨイサンフーズ</b> やわらか食ブランド【ソフィア】から、「冬のおすすめ商品」冬のイベントにぴったりなメニューのご提案です! クリスマスには【SFフライドチキン風ムース40】、お正月向けに粘りを大幅に軽減した【お餅風ムース】等、イベントにピッタリやわらかくのご提案です。
<b>雪印ビーンスターク株式会社</b> 介護者への口腔ケア用ジェル、リフレケア、お口がうるおうおろりフレケアミスト、口腔内の食べかす等の除去や粘膜炎のマッサージにお役立ちいただける口腔ケア用ジェル【リフレケアW】を取り扱っています。大人のための粉ミルク【プラチナミルク】をご紹介します。ブースに是非お立ち寄りください。
<b>株式会社 協和</b> ①「自然王国生しほり」が「減塩減糖減糖生をのまほり」が「かんたん」を加えようが「お粥」を生かした「減糖減糖」の「甘さ」と、さわやかな風味が特徴です。②「自然王国生しほり」が「入り甘酒」の糖質を減らした「甘酒」を生かした「減糖減糖」の「甘さ」と、さわやかな風味が特徴です。③「自然王国生しほり」が「入り甘酒」の糖質を減らした「甘酒」を生かした「減糖減糖」の「甘さ」と、さわやかな風味が特徴です。④「自然王国生しほり」が「入り甘酒」の糖質を減らした「甘酒」を生かした「減糖減糖」の「甘さ」と、さわやかな風味が特徴です。
<b>三栄メデイシス株式会社</b> 携帯型マルチモニタリング【チェックミー】この1台の中に、心電計、パルスオキシメータ、体温計、SpO2トレンド(睡眠時無呼吸症候群の疑いをチェック)、歩数計、アラームの機能が搭載されています。コンパクトサイズでどこでも持ち運べ、いつでも測定を行うことができます。また測定した結果は専用アプリに転送が可能です。
<b>帝人株式会社</b> 【バイオリンク】(多量産産物情報共有システム)PCタブレットを用いて、業務の共有画面を全面、全活用事例をご紹介。【バイオリンク】(多量産産物情報共有システム)PCタブレットを用いて、業務の共有画面を全面、全活用事例をご紹介。【バイオリンク】(多量産産物情報共有システム)PCタブレットを用いて、業務の共有画面を全面、全活用事例をご紹介。【バイオリンク】(多量産産物情報共有システム)PCタブレットを用いて、業務の共有画面を全面、全活用事例をご紹介。
<b>株式会社サンメディカル</b> 医療用衛生材料を製造販売するメーカーとして、全国の医療機関、薬局、介護施設等へ製品の提供を行っております。近年、突然の災害に考えられるケガ・非常時の備えに最適な災害緊急セットを各種取り揃えております。
<b>株式会社ミズホメディー</b> ①佐賀県産産物(全自動遺伝子解析装置SmartGene)②佐賀県産産物【POCT 感染症迅速診断キット クイックチェイサー】シリーズ③前処理が簡便だった遺伝子検査が1ステップで簡単に検査が可能になりました。現在マイコプラズマウイルスを検出することができます。④インフルエンザウイルスキット、ロウウイルスキット等、豊富な感染症迅速診断キットを取り揃えております。



**U-1 グランプリ**

展示品を利用しての行事食やアレンジレシピを提案!作ってみたい!参考になる!と思った作品に投票をお願いします。参加いただく素敵なプレゼントがあります。(^^)

**「人手不足解消!」**

給食調理・栄養管理のお手伝い

メディカルキッチンサービス

~献立と調理済み冷凍食材を丸ごとお届け~

少ない人員と時間で食事を提供  
給食調理の現場では「人手不足」が深刻な課題となり、栄養管理や衛生管理といった本来行うべき業務を阻害する一因となっております。当サービスでは、「医療介護の給食現場で必要とされる食事の要件」を追求し、調理時間を削減できることに留まらず、より栄養管理がしやすいような完全調理品や、食事に関する他サービスをご提供しております。

# セミナースケジュール

401号室  
A (30名)

402号室  
B (30名)

403号室  
C (30名)

409号室  
D (72名)

410号室  
E (72名)

411+412号室  
F (180名)

## A 401号室 (30名)

A-1 10:30 - 11:30

演題 「ソフミート」を活用したソフト食の提案

講師 林兼産業株式会社 平岡 恵氏

「食べる楽しみをいつまでも」そんな思いから生まれたソフト食。しっかりと形がありながら、やわらかくて、見た目がきれいなお食事。ソフト食についての基礎から導入事例まで、当社製品「ソフミート」の使用法などを交え、ご紹介させていただきます。

A-2 13:00 - 14:30

演題 冷凍保存でかんたん嚥下食

講師 赤磐医師会病院(岡山県) 栄養科長 草谷 悦子氏

主催 伊那食品工業株式会社

一般的に在宅での嚥下調理は、家族の食事と並行して個別にミキサーをかけて増粘剤・ゲル化剤で調節します。しかし、それを毎食繰り返すのは負担が大きい為、冷凍ストックを活用して、より簡便かつ適切なレベルの嚥下食を提案します。【1施設につき著書代2000円を受講料として頂戴いたします(※2名参加でも2000円)】



有料セミナー

## B 402号室 (30名)

B-1 10:30 - 11:30

演題 低栄養状態を理解し、どうすれば脱することができるか?

講師 アイドゥ株式会社 代表取締役社長 位田 毅彦氏

低栄養という言葉は、浸透しています。しかし本当に細部まで理解しているでしょうか。患者が低栄養状態にあるかどうかの判断方法、必要エネルギー量の作成方法、どのような栄養素を摂取すれば、速やかに低栄養状態から脱することができるかについて説明させていただきます。適切な対応で速やかに患者様のQOL改善に寄与できるような情報を提供します。

B-2 12:30 - 13:30

演題 「低栄養」を予防するための食事摂取の知識とコツ

講師 ハウス食品株式会社 田口 璃紗氏

介護・病院の現場では、食事摂取量が減少することによる「低栄養」が大きな課題となっている。本セミナーでは予防のための食事のポイントや、市販食品の利用方法等をご紹介します。

B-3 14:30 - 15:30

演題 排便コントロールを知ろう! ~オリゴワン「乳果オリゴ糖」の使い方~

講師 株式会社H+Bライフサイエンス 学術担当 山根 由弘氏

糖質の代謝や腸内フローラの最新情報と便秘や下剤の説明、及び乳果オリゴ糖の各種臨床例の紹介をします。

## C 403号室 (30名)

C-1 10:30 - 11:30

演題 不足しがちな鉄分を手軽に補給できる鉄サプリ

講師 太陽化学株式会社 メディケア事業 博士(学術) 石原 則幸氏

バランスのよい食事は健康生活のななめですが、意識して摂らないと不足がちになってしまう栄養素もあり、鉄もそのひとつです。鉄はカラダの中の細胞1つ1つに酸素を運ぶヘモグロビンを構成する重要なミネラルですが、味がよくないうに体内で吸収されにくいミネラルのため、不足状態の方が多いうです。カラダへの吸収も考えた新しい鉄分を補給する方法をわかりやすく解説します。

C-2 12:30 - 13:30

演題 経腸栄養の合併症対策と投与の工夫

講師 未定

主催 テルモ株式会社

病態に合わせた栄養剤の臨床使用経験を複数施設・先生からご講演いただきます。経腸栄養の課題と解決策をぜひご視聴ください。

C-3 14:30 - 15:30

演題 災害時の食事 ~過去の地震からの教訓~ クランベリーについて

講師 ホリカフーズ株式会社 防災士 馬場 智浩氏

東日本大震災や熊本地震などの地震災害をはじめ日本各地で豪雨災害など未曾有の自然災害が立て続けに起こっており、いつ自身が被災者になってもおかしくない災害多発時代です。災害時にどのような食事を提供できるかなどを、実際に被災した病院・施設の話を通じてお話しさせていただきます。また、少しではありますが膀胱炎・尿路感染症の予防で注目されているクランベリーについてのお話しもさせていただきます。

## D 409号室 (72名)

D-1 10:30 - 11:30

演題 経管栄養の合併症とその対策 ~明日から役立つ流動食選定のポイント~

講師 ネスレ日本株式会社 ネスレヘルスサイエンスカンパニー 九州第一支店 田上 理佐氏

経管栄養の合併症で多い、排便コントロール(下痢・便秘)・逆流・チューブ詰まり等の悩みを解決! 投与の際に気を付ける点や、食物繊維強化・消化態栄養・半固形など、現在200製品以上ある流動食の中でどんな製品を選ぶべきか、お悩み別に合わせてご紹介いたします。

D-2 13:00 - 14:30

演題 慢性腎臓病の食事療法について

【第1部】講師 キッセイ薬品工業株式会社 宮沢 茂樹氏

【第2部】講師 新北九州腎臓クリニック 齋藤 順子氏

高齢化社会を迎えた今、慢性腎臓病患者様の栄養指導には、たんぱく制限量を含め悩まられることが多いかと思えます。周辺の情報を宮沢から説明させていただき、腎臓病栄養指導の経験が豊富な齋藤順子様から、わかりやすく、栄養指導の方法について解説していただきます。



主催:キッセイ薬品工業株式会社

## E 410号室 (72名)

E-1 11:00 - 12:00

演題 がん患者の栄養管理

講師 東亜大学 医療学部 准教授 (前九州大病院栄養管理室長) 山口 貞子氏



治療中こそ、おいしいものを美味しく食べる工夫を! 「何を食べてもおいしくない」「日に日にやせていく…」ご本人はもちろん、ご家族にとっても悩みの種であるがん治療中の食事。化学療法中の味覚障害に直面している皆さんはもちろん、その家族や医療スタッフにもぜひお伝えしたい、治療を乗り切るための食事と栄養の摂り方についてお話しします。

E-2 13:00 - 14:00

演題 在宅患者の栄養管理のポイントと問題点 ~在宅栄養管理の体験から~

講師 社会福祉法人 関愛会 佐賀関病院 健康栄養支援室 室長 中野 広美氏

主催 ニュートリー株式会社

在宅栄養管理は病院での管理と異なる対応が必要です。管理栄養士は家族・訪問看護・介護職員・多職種の施設職員、地域のサービス提供者らと連携し、個々の介護環境に応じて実施可能な栄養管理の選択と調整が必要です。その具体的な内容を提示します。



## F 411+412号室 (180名)

F-1 10:30 - 12:30

演題 人生100年時代の食を支える口腔管理 ~症例別にみた口腔ケアのポイントとコツ~

講師 別府口腔保健センター口腔外科センター長 黒川 英雄氏

主催 フードケア株式会社



人生100年時代を迎えるにあたり、「口腔ケア」は口腔清掃を主体にして感染予防、口腔機能の維持・回復、さらにはQOL(生活の質)の向上の観点からも広く実施され、医療からリハビリテーションそして介護にまでと、その領域は幅広く及んでいる。それにとめない「口腔ケア」に関わる知識や技術は進歩・拡大し、各医療・介護職における口腔ケアの実施と相互の協働・連携が求められている。また、「口腔ケア」は誤嚥性肺炎や細菌性心内膜炎の予防として医療・介護現場では周術期(手術前後)に広く実施されるようになった。さらに、疾患の多様化と医療の進歩が相まって、「人生の最期までその人が望む医療サービスが求められる」ように医療制度自体が目まぐるしく変化してきた。一方、病院と地域(施設、在宅など)において、医療連携なくして新たな地域医療は成立しないという現状が浮き彫りになってきた。一方、全身疾患の医療や予後に関する口腔環境や口腔機能のかわり、急速に重要視されている。口腔へのかわり、治療効果や患者のQOL向上につながる可能性が示唆され治療や療養中の患者にとって口腔の問題が原疾患に大きく影響する。こうした状況を踏まえ、本研修会では口腔ケアのアドバンスセミナーとして、①脳血管障害、②糖尿病、③認知症、④周術期などにおける症例別の口腔ケアのポイントとコツを解説する。

黒川 英雄 (くろかわ ひでお)

- 【略歴】
- 昭和48年 九州歯科大学入学
  - 昭和54年 九州歯科大学卒業
  - 昭和58年 九州歯科大学大学院 第2口腔外科学専攻 修了(歯学博士) 九州歯科大学口腔外科学第2講座 助手
  - 昭和59年 九州歯科大学口腔外科学第2講座 講師
  - 昭和63年 九州歯科大学口腔顎顔面外科講座形態機能再建学分野 准教授
  - 平成3年 ドイツ連邦共和国 マールブルグ大学 客員臨床教授
  - 平成7年 ドイツ連邦共和国 マールブルグ大学 客員教授
  - 平成14年 九州歯科大学附属歯科衛生学院 教務部長 兼任
  - 平成17年 宮崎大学医学部 感覚運動医学講座 顎顔面口腔外科学分野 准教授
  - 平成19年 大分赤十字病院 歯科口腔外科 部長
  - 平成23年 別府口腔保健センター 口腔外科 センター長

- 【主な役職】
- 日本口腔外科学会 指導医・専門医
  - 日本嚥下学会 認定教育医
  - 日本外傷歯学会 指導医・専門医
  - 日本小児口腔外科学会 指導医・専門医
  - 日本口腔診断学会 指導医・専門医
  - 日本臨床小児口腔外科学会 副理事長・編集委員長
  - 日本外傷歯学会 理事
  - 西日本外傷歯学会 常任理事
  - 日本口腔外科学会 評議員
  - 日本口腔腫瘍学会 評議員
  - 日本小児口腔外科学会 評議員
  - 日本口腔ケア学会 評議員
  - 九州歯科大学 口腔顎顔面形態機能再建学分野 非常勤講師
  - 九州・山口 口腔ケアネットワーク 代表世話人
  - 京都 口腔ケアセミナー 実行委員 代表世話人
  - 食を支える口腔ケア研究会 代表世話人
  - NPO法人「オムスン」口腔管理支援ネットワーク 代表理事

F-2 13:30 - 15:30

演題 「地域医療連携セミナー」 地域医療連携を担う貴方に期待される感性

講師 九州大学名誉教授・医師 信友 浩一氏



- 1-1) 目の前の助けを求めて来た患者の何が貴方は気になりますか?
  - 症状
  - その症状の原因となった病名が分かった時の戸惑い
  - その人が自らの生活がどうなるのだろうかと言う不安
  - その人の家族が気にかかること
- 1-2) 貴方が気になったことと患者が気になった事が一致しましたか?
  - 患者が気になったことを全て話せた、との確認方法
  - 気になったことが一致した後に連携が始まります
  - 貴方が連携の最終調整をする責任者ですか?
  - 専門職の人が最終調整をしますか?
  - 責任配分の一例:患者-主治医-専門医
  - どのようにして連携責任者を決めますか?
  - 事例①福岡市松尾内科病院、②尾道市片山内科病院
- 2-1) チーム医療の責任者はだれですか?
  - チームのイメージをスポーツに例えて考える
  - ①野球、②ラグビー、③登山
- 2-2) リーダーシップにリーダーは必要ですか?
  - 事例①救急救命、②慢性期医療、③生老病死
  - 我が国のリーダーシップは番頭制
- 3) 地域医療連携に必要な感性は
  - 医療は、主観を通して客観を把握することから始まる
  - 知識から始まるのではない
  - 助けを求めて医療にアクセスしてきた人を
  - ① 病人
  - ② 患者
  - ③ 挑戦者
  - のいずれかに人と見做すか、という感性から始まるとも言える
  - 貴方が担えることは?

- 【略歴】
- 1947年 山口県生
  - 1965年 兵庫県立神戸高校卒業
  - 1971年 九州大学医学部卒業
  - 九州大学医学部助手(衛生学)
  - 1978年 国立療養所近畿中央病院 医師(呼吸器内科)
  - 1979年 ハーバード大学公衆衛生大学院卒業
  - 1982年 国鉄中央保健管理研究所 医師
  - 1988年 厚生省:本省、病院管理研究所、国立循環器病センター
  - 1996年 九州大学医学部教授(医療システム学)
  - 2010年 福岡市医師会立成人病センター 院長
  - 2012年 信友ムロ設立

## お申し込み方法

1 FAXでのお申し込み  
FAX専用申込用紙に必要事項を記載の上、株式会社ユース(0120-602-802)までFAXしてください。

2 メールでのお申し込み  
右記のお申し込みフォーム(QRコード)にアクセスし、必要事項をご記入の上、送信してください。



◎お申し込みに関するお問い合わせ  
株式会社ユース TEL:092-641-3153  
〒811-2308 福岡県福岡市東区箱崎山頭3丁目4-46  
ホームページ: http://yuss.co.jp/