

独立行政法人 労働者健康安全機構

福島労災病院広報誌

ふくろう通信

- ◇病院理念
心通い合う良質で信頼される医療・看護を実践し、勤労者や地域の皆様の健康を支えます。
- ◇基本方針
 - ・医療を受ける方の権利を尊重し、受ける方が主役の医療を実践します。
 - ・医療人として常に研鑽し、チーム医療を軸とした高質な医療を安全・安心かつ確実に提供します。
 - ・地域の医療機関等と連携を図り、地域の皆様から信頼される病院づくりに努めます。
 - ・永年にわたる勤労者医療の実績を活かし、働く方の健康維持と早期社会復帰に取り組めます。



- ◎ 地域医療支援病院
- ◎ 病院機能評価認定病院
- ◎ 臨床研修指定病院
- ◎ がん診療連携推進病院

第46号 令和7年11月1日発行

『治療と仕事の両立支援、 ご存知ですか？』

福島労災病院副院長 江尻 豊



「病気になっても、働き続けたい」「治療をしながらでも、仕事を辞めたくない」。そうお考えになる方は多いはずです。

しかし、治療の副作用や体調の変化、通院などで、仕事との両立は簡単ではありません。

福島労災病院では、働く方々が安心して治療を受けながら、自分らしい職業生活を続けられるよう、「治療と仕事の両立支援」に積極的に取り組んでいます。これは、単に病気を治すだけでなく、「生活の質（QOL）」を維持し、向上させるための大切な取り組みです。

このような思いを支えるために、当院では職種をこえたチームが連携し、治療と仕事の両立を多角的にサポートしています。

（次項につづきます）

働くあなたを支える3つの安心サポート

当院では、がん、脳卒中、糖尿病、心臓病など、様々な病気を抱える方が、治療中でもいきいきと働けるよう、専門職がチームとなって支援します。

1. 専門相談員によるきめ細やかなサポート：治療スケジュールや副作用を考慮した、無理のない働き方や生活リズムをご提案します。病状や必要な配慮を記した書類作成を支援し、職場や産業医との連携をサポートします。傷病手当金や障害年金などの情報提供や申請のお手伝いをします。
2. 主治医と産業医のスムーズな連携：治療の状況と、仕事に必要な配慮（例：勤務時間の短縮、業務内容の変更など）について、当院の主治医と職場の産業医が連携を取れるよう支援します。
3. リハビリテーションによる復帰支援：特に整形外科や脳神経外科領域では、治療後のリハビリテーションを通じて、働くために必要な体力や機能の回復をサポートし、スムーズな職場復帰を後押しします。

迷いや不安があれば「相談支援センター」へ

「治療と仕事、どう両立すればいい?」「上司にどう伝えれば理解してもらえるか」など、どんな小さな不安でも構いません。まずは当院の相談支援センターにご相談ください。私たちは、ご本人の希望を尊重し、医療と仕事の間に立つ調整役として、一緒に解決策を探します。

病気になっても、安心して働き続けられる社会へ。福島労災病院は、これからも地域の皆様の職業生活を全力で応援します。

これから寒くなりますので、お風邪など召されませんよう、ご無理なさらずにお過ごしください。

不整脈外来始めました

10月より毎週月曜日に不整脈外来を担当いたします、福島県立医科大学の金城 貴士（かねしろ たかし）と申します。不整脈専門医として、主にカテーテルアブレーション治療を中心に診療を行っております。

心房細動、上室性頻拍、心室性期外収縮など、各種不整脈疾患を対象としております。

不整脈の診断や管理でお困りの症例がございましたら、ぜひご相談ください。

アブレーションの適応がある場合には、患者さんのご希望を踏まえ、施術可能な医療機関へのご紹介や調整を行います。

また、薬物療法でのコントロールが難しい症例についても、治療方針のご提案をさせていただきます。

「まずは一度、専門医に相談したい」という場合でも結構です。地域の先生方と連携しながら、患者さんにとって最適な不整脈診療を提供してまいります。どうぞよろしくお願いいたします。



金城 貴士 医師

赴任医師紹介

消化器科

はた さくら

秦 さくら



略 歴：令和4年産業医科大学卒業

専 門：消化器全般

資 格：産業医

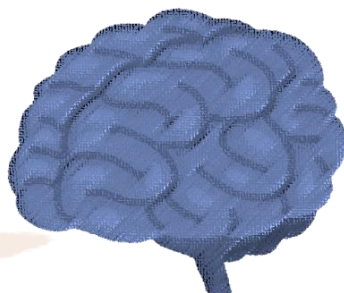
「この度、2025年10月より赴任致しました秦さくらと申します。福岡が出身ですが、いわき市は自然豊かでお魚が美味しいと伺い楽しみにやってきました。内視鏡を含めた消化器疾患を担当させていただきます。いわきの皆様のお役に立てるよう努めて参りますので、よろしくお願い致します。」



脳神経外科

うづき だい

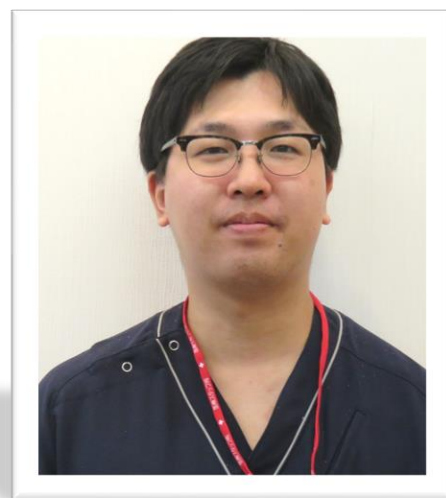
卯月 大



略 歴：平成31年福島県立医科大学卒業

専 門：脳神経外科一般、機能的脳神経外科

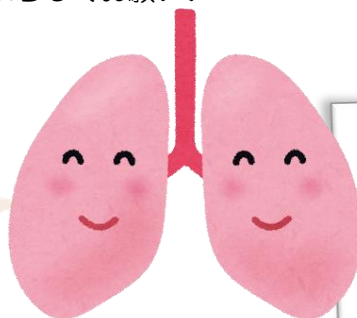
「2025年10月より赴任してきました。いわき市の医療に貢献出来るよう努力して参りますので、よろしくお願い致します。」



呼吸器外科

ちょうなん あかり

長南 明莉



専 門：呼吸器外科

資 格：産業医

「10月より赴任しました長南と申します。福島県の医療に貢献できるよう尽力して参ります。よろしくお願い致します。」



栄養管理室だより

季節の食材

ねぎ

ねぎはユリ科の植物で、原産地はシベリア地方（または中国）といわれています。日本にも古くから伝わり、「日本書紀」に出てくる「秋葱（あきき）」はねぎのことです。刺激臭と辛味は硫化アリルによるもので、消化液の分泌を促し食欲を増す効果があります。刻んでから水にさらすと辛味と特有の香りが抜けます。

関東では主に長ねぎ、関西では青ねぎが多く生産、消費されます。長ねぎの主な産地は主に千葉、埼玉、茨城など。いわきもねぎの栽培が盛んですね。

《栄養》長ねぎは 100 g で 35kcal。水分が多く 89.6 g、炭水化物が 8.3g でそのうち食物繊維が 2.5 g、カリウムが 200mg 含まれます（100 g 中）。

《選び方》長ねぎは白い部分と緑の部分がはっきりしていて光沢があり、身がしまっているもの、青ねぎは根の近くまで緑色が鮮やかなものがよいでしょう。

《保存法》長ねぎは新聞紙に包んで冷暗所で、青ねぎはしめらせた新聞紙に包んで冷蔵庫で保存しましょう。

レシピ《焼きねぎのマリネ》

材料（2 人分）（1 人分 117kcal 食塩相当量 0.8g）

マリネ液

長ねぎ・・・・・・・・・・2 本
トマト（小）・・・・・・1/2 ケ
オリーブ油・・・・・・大さじ 1+1/2
酢・・・・・・・・・・・・小さじ 2
塩・・・・・・・・・・・・小さじ 1/4
こしょう・・・・・・・・・・少々



管理栄養 EYE

体を温めるねぎ。焼きねぎは様々な料理に応用でき鍋物に入れるのもおススメです。じっくり火を通すと甘みがでますよ。



作り方

- ① 下ごしらえをする。ねぎは 5cm 長さに切り、青い部分はみじん切りにする。
トマトはヘタを除き、横半分に切って種を除き 1cm 角に切る。
- ② ねぎを蒸し焼きにする。
フライパンにオリーブ油を熱し、ねぎを並べて約 2 分焼く。焼き色がついたら返し、さらに約 2 分焼く。
ふたをして弱火にし、柔らかくなるまで 3~4 分間蒸し焼きにする。火を止め取り出して粗熱をとる。
- ③ マリネ液につける。②を密閉容器に入れる。マリネ液の材料をよく混ぜ合わせてかけ、①のトマト、ねぎの青い部分を加え冷蔵庫で 30 分以上冷やす。