

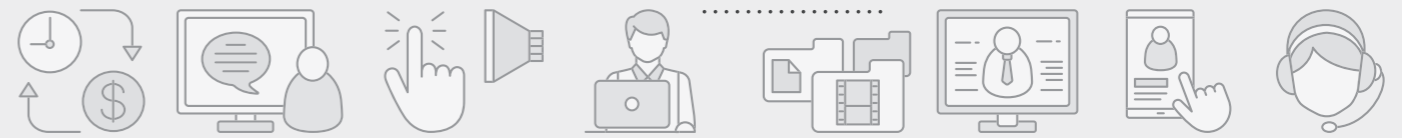


合いにしています」と説明する。さらに、待合室にはピアノを設置しているが、これはインテリアとしてだけでなく、音大の学生にスタツフとして来てもらい、実際に生演奏を披露してもらう時間を設けている。

生演奏の時間帯は、外来が一番混雑する時間や手術前後の時間に聴いてもらえるようにしており、弾く曲はジャンルを問わずランダムに、時には演歌やポップスなどレパートリーは幅広く、いろいろな世代の患者が楽しめるように工夫してもらっているという。

「時々、患者さんからリクエストをいただくこともあるみたいですよ」と、浅見院長。同院が開業したのが、新型コロナウィルス感染症の流行で多くのコンサートなどが中止にならざるを得なかった時期だったこともあってか、院内でのピアノの生演奏は患者からも大好評だったようだ。

このように、医療の質はもちろん、院内環境でも患者に満足してもらうため、手術の設備からスタツフの対応まで最善を尽くし、安心して手術を受けられる癒し空間にするための工夫に、日々取り組んでいる。



全国 CLINIC NEWS

中部ブロック

眼科手術時から待ち時間まで安心できる環境づくりに注力

●浅見眼科手術クリニック (愛知県大府市)

2021年に開業し昨年11月に医療法人化した、医療法人護明会浅見眼科手術クリニック(浅見哲院長)。地域の人々の目の明るさを護る。が医療法人名の由来であり、開業以来、地域の眼科治療に貢献してきた。

「眼科医になってから一貫して手術を専門に、幅広い手術の手術を修得してきたわけですが、自身のこの強みを最大限に活かせるよう

に診療所名にも「手術」を入れて、手術専門と一般の方にもわかりやすいようにしました」と、浅見院長は語る。



手術可能な眼科疾患の多くに対応できるのが特徴



浅見哲院長

この浅見院長が培ってきた高水準かつ幅広い手術のスキルをもとに、手術治療が可能とされる眼科疾患の多くに対応できるのが、同



待合室のピアノでは音大生による生演奏も披露



スタッフ全員で患者が安心して受診できる対応に取り組む

九州ブロック

食育に取り組む歯科医院がカフェをオープン

●ゆきデンタルクリニック (佐賀県佐賀市)

佐賀県佐賀市のゆきデンタルクリニック(矢島由紀院長)は2023年12月、同院の敷地内にカフェをオープンした。地元住民にとってはおいしい食事を楽しみながら、ゆったりと過ごせる場となっている。

同院ではこれまで、歯科治療や予防の一環として食育に力を入れてきた。これについて矢島院長は「がんや生活習慣病などの多くの疾病は口腔環境に影響を受けており、それらの疾患予防のためには生活習慣の見直しはもちろん、口腔環境のケアも重要であることを



矢島由紀院長はカフェの代表も兼ねている



カフェ(右)は職員駐車場を活用し建築、2階にカフェスペースがあり、1階は職員駐車場となっている



すくすくデンタルサポート協会主催のセミナーの様子

周知するため、活動に取り組んできました」と語る。

診療所のオープン時から食育をテーマとしたセミナー「ナチュラルクラス」や妊娠中から歯の健康を学ぶ「歯科からのマザークラス」を開催し、妊娠期からのライフサポートを行ってきた。

さらに、21年には女性歯科医師と歯科衛生士らとともに発起人の1人として、「すくすくデンタルサポート協会」を立ち上げ、早期からの予防に関する情報発信に力を入れている。

こうした活動を通じて同院に来院した患者も少なくなかったほか、矢島院長にとっても、地域で無農薬有機の栽培に取り組む地元

院の特徴だ。23年1月〜12月までの手術件数は1423件に上り、多いときには1日17件もの手術を行うこともあったという。

診療体制は、平日の午前は診察、午後は手術と分けており、水曜日のみ全日にわたり手術日としている。ほとんどの手術は日帰り可能だが入院設備も完備しているため、遠方からの患者に利用してもらっている。また、近隣のホテルとも提携しているため、そちらを利用する患者も多いそうだ。

また、難しい手術にも対応していくために最先端の医療設備を導入、その一つが3次元映像システムである。手術用顕微鏡に直結した55インチの大画面4Kモニターを採用し、手術時はリアルタイムの立体的で高精度な3次元映像を大きな画面で見ながら、手術を行えるわけだ。

一方、院内の内装は白とグレーを基調とした色彩の落ち着いた雰囲気となっている。これらのデザインについて浅見院長は、「手術のために受診する患者さんは、皆さんかなりの覚悟をもって来院されるので、できる限りリラックスして過ごせる空間にしたいと思い、少し暗めのトーンで落ち着いた色

の農業指導者や生産者と知り合うきっかけにもなったという。

同年には地域で循環型社会を目指して、「佐賀プロジェクト」を自ら代表となって立ち上げた。今回のカフェのオープンも同プロジェクトの延長であり、地元の新鮮な農産物を使った一流シェフによるフランス料理やスイーツを提供している。

また、常時マルシェも開催しており、無農薬野菜や調味料などを販売。地域の生産者と消費者を直接結び機会になっている。

今後の展望について矢島院長は、「お客様にはおいしい食事から自然と身体に良い食材を摂りながら、地元の食材の魅力を知ってもらいたい。また、カフェは今後の活動の拠点としても活用していきたいです」と、語る。