

三次地区医師会開業医の先生をご紹介します。

No.39

三次せの泌尿器科

特 徴

5月に三次市初の泌尿器科専門医院として開業しました。泌尿器科はデリケートな疾患を取り扱っています。

なかなか他の人と比較が難しいこともあると思います。そんなちょっとした症状を相談できる場所として利用していただければと思います。毛髪診断士による薄毛の治療も併せてやっています。

医療センターへひと言

いざという時に入院できる施設が近くにあることはありがたいです。頼りにしています。CTやMRIなどの画像検査も紹介させていただきます。



先生とスタッフの皆さま

取材後記

2025年5月1日に開院されました「三次せの泌尿器科」を取材させていただきました。院内を瀬野先生ご自身で案内して下さい、大変詳しく説明して頂きました。東北初の骨盤底筋トレーニングチェアは骨盤底筋を鍛える効果があり、実際に座らせて頂きましたが、電磁波が流れとても気持ちよかったです。この度はお忙しい中、誠にありがとうございました。



骨盤底筋トレーニングチェア



診療受付時間

月・火・木・金/ 9:00~12:00
14:00~17:00
水・土/ 9:00~12:00

休 診 日

水・土曜日午後
第4土曜日・日・祝日

診療科目

泌尿器科



広島県三次市十日市中1丁目1番10号
Tel:0824-69-0080

病棟面会 について

面会可能回数：毎日面会可能
面会可能日時：日祝日を含め毎日13:00から17:30
面会対象者：面会札を持参した中学生以上の方
1日の上限人数：2人・別々の来院も可
1日の面会時間：15分まで

※ご家族に面会許可証を2枚配布。(必ず面会許可証をご持参下さい)
※詳しくはホームページをご覧ください。

【感染対策】マスク着用、入室手指消毒要/発熱・咳等有症状者は、面会を控えて頂く



三次地区医療センター

〒728-0013

広島県三次市十日市東三丁目16番1号

TEL.0824-62-1103

FAX.0824-62-7341

E-mail:info@miyoshi.hiroshima.med.or.jp

ホームページ:https://www.miyoshi.hiroshima.med.or.jp/



理 念

全人的医療を目指します。
地域密着型の医師会立病院としてかかりつけ
医と連携し、患者様に満足の頂ける医療・ケアを
行います。

青陵高校 介護実習 受け入れ



当センターでは、看護学生の実習受け入れの他、地域の中学生、高校生の進路実現のための学習機会となるよう実習受け入れを行っています。

今年度は、三次青陵高校、生活福祉系列3学年の3名の生徒さんの受け入れを行いました。実習に参加された生徒さんは、介護職員初任者研修を終了されており、看護・介護への夢を持たれ、当センターでの実習を希望していただきました。担当部署スタッフをはじめ関連部署において、協力を得ながら希望される実習内容やひとつでも多くの経験ができるよう実施しました。

当センターでの実習を通じて仕事への理解を深め、進路希望を明確にする一助となればと思います。また、地域社会に貢献できる人材になれることを心から願っています。

看護部長 小林 真理子



三次市総合集団健診が 当センターでも受けられます

今年度より、健診センターにおいて三次市集団健診の受診が可能となります。

詳細については、三次市のホームページまたは三次市健診受付コールセンターにお問合せ下さい。



健診受付コールセンター

ヨ ヤ ク ハ ヨ ー
電話番号：**0120-489-840**
※8月～12月の月・水・金/受付時間13:20～13:30

スマホやパソコンで
健診予約Webサイトに
アクセス
(24時間受付可能)



三次市総合集団健診

検索



リハビリ科Dr.について



初めまして、リハビリテーション科の品末と申します。リハ医師というのがどういった仕事なのか分からない方も多いですね。パッと浮かぶのは「スポーツの怪我のリハビリ」なんかのイメージでしょうか。

僕たちの仕事は、患者様の病気や怪我を直接治すというより、機能や障害を診ることを中心としています。例えば脳卒中の後遺症や、足や腰の骨折の手術後の歩行困難だったり…。こういった症状を少しでも改善できるよう、療法士などの多職種と協力して治療を行っています。また、これらの中には完治しないものがあり、特に脳卒中の後遺症などは人によってはかなり重度に残ります。それでも患者様ご本人の希望になるべく沿って、地域での生活に戻れるように、生活の場を整えることも重要な仕事だと考えています。そのために適切な評価を行い、いつ頃、どの程度まで機能が改善するかの見通しを立て、早い段階から多職種で共有するよう努めています。

また、入院患者様はご高齢の方も多く、ほとんどの患者様が何らかの基礎疾患を抱えておられます。そこで医師として内科的管理を続けることや、時には専門科の先生にご

相談することも大事な仕事です。

認知度の低い診療科ではありますが、地域の皆様の健康に少しずつ貢献できれば幸いです。今後とも何卒よろしくお願いたします。

リハビリテーション科 品末 典也



はつらつ コラム

野菜は元気のたまてばこ

旬の野菜はおいしいだけでなく、同じ野菜でも旬のものの方が栄養価が高いこともあります。ぜひ、この季節に味わってみてください。

レタス



6～9月に旬を迎えます。
身体の中でビタミンAに変換される“β-カロテン”が豊富で、皮膚や目の健康を保つ働きがあります。その他にも“ビタミンK”“葉酸”“食物繊維”などが多く含まれています。

生のまま栄養分を損わずに摂取することができるのも魅力。包丁でカットしてしまうと栄養が流出したり、包丁の鉄で酸化したりしてしまうため、手でちぎりましょう。

選び方 軽いもの、巻きがふんわりして固くないもの

かぼちゃ



かぼちゃの旬は夏と冬の2回あります。もっとも多く収穫される時期は7～8月で、夏のかぼちゃはねっとりしていて水分が多く、甘さは控えめです。冬には夏に収穫したものを追熟させ、2回目の旬を迎えます。追熟させることで甘さが増し、ほくほくとした食感になります。

“ビタミンA”や“ビタミンE”が豊富で、皮膚の老化を抑える働きの“ビタミンE”は、動脈硬化の予防や血行不良症状を改善してくれる効果もあります。

選び方 ヘタやお尻のコルク状の部分が乾燥し、しっかり締まって小さいもの

パプリカ



7～10月に旬を迎えます。
主な栄養素は“ビタミンC”“食物繊維”“カリウム”“β-カロテン”です。“ビタミンC”の1日の推奨量は100mgですので、赤パプリカ半分(約60g)で補える計算になります。また“ビタミンC”は熱に弱いとされていますが、パプリカは厚い果肉に守られているので加熱しても栄養素が壊れにくいといわれています。さらに、油で調理すると“β-カロテン”の吸収率も高まります。

選び方 全体にハリとツヤのあるもの

とれたて! キッチン!

パプリカの焼き浸し

(110kcal 塩分0.7g/1人)

材 料 (2人分)

パプリカ…150g だし汁…150ml
ピーマン…30g しょうゆ…小さじ3
油…適量 みりん…小さじ3



作り方

- ① 保存容器にだし汁、しょうゆ、みりんをあわせておく。
- ② パプリカ、ピーマンを縦に1cm幅で切る。
- ③ フライパンに多めに油を熱し、野菜を揚げ焼きにする。
- ④ 火が通ったら野菜が熱いうちに①へつけ込み、完成。



ーロメモ

冷蔵庫で2時間ほど冷やすとさらに味がなじみます。ナスやオクラなど他の夏野菜でもアレンジできます。