



今津病院だより

2026年2月号（新2号）

理念 隣人愛

私たちは、自らを愛するように隣人を愛し
隣人に尽くすことに誇りをもちます

地域連携室のしごと

みなさんは「地域連携室」のことをご存知でしょうか？かくいう私もこの仕事を始めるまでは全く知らなかったのでご存知でない人の方が多いのではないかと思います。

地域連携という言葉を分けて考えると、「地域」とはそこに住む人々がつながって何かしらの活動をしている範囲を指し、「連携」とは複数の人や組織・システムなどが目的を共有しながら互いに協力し相互に補完し合う関係であり一体感をもって行動することを指します。つまり医療・福祉における地域連携は「患者様が人々とのつながりのある住み慣れたところで医療や介護等を受けながら生活が続けられるようになんか専門職や機関とつながり協力しながら援助を行う」ことを指し、その仕事を行っているところが地域連携室です。

当院の地域連携室は1F事務所内にあり医療ソーシャルワーカー（社会福祉士）3名と入退院支援看護師1名の計4名のスタッフが患者様や家族様・関係機関からの相談や入退院支援に応じております。

病院は病気やケガを治すところだけではなく医療面から患者様の生活を支えるところではないかと私は考えています。病気にかかると治療のことだけではなく仕事のことや医療費のこと、その後の介護のことなど日常生活に関わる心配ごとを抱えることが多いと思います。その心配ごとを少しでも軽減できるように患者様や家族様・支援者の方からのご相談に応じ、院内の各専門職や地域の医療機関・ケアマネージャー等の介護の専門職、関係機関と連携し多職種で力を合わせて患者様の生活を支え、たとえ病気になったり介護が必要になったとしても住み慣れた地域で安心して生活が続けられるようにお手伝いをしております。何かご心配なことがあれば地域連携室スタッフにお気軽にご相談ください。

地域連携室課長（医療ソーシャルワーカー）竹本 正樹



一般財団法人 近江愛隣園 今津病院 院長 岸本郁男
あいりん訪問看護ステーション所長 筒井佳那子
あいりん居宅介護支援事業所 管理者 都井 薫
あいりんつむぎ地域包括支援センター 管理者 田中一美

TEL:0740-22-2238

FAX:0740-22-5125

HP : <https://imazuhp.jp/>

〒520-1605

滋賀県高島市今津町南新保87番地1



● 外来診療部門 週間担当医表

※祝日及び国民の休日は休診

	月	火	水	木	金	土 午前のみ	
内科	鵜沼 恒夫	大野 廉人 初診受付11:00まで	木村 富紀 鵜沼 恒夫 (神経内科)	平井 直子 (午前のみ) 初診受付11:00まで	藤野 文孝 (腎臓内科) 島田 一恵 (呼吸器内科・禁煙外来)	交替 (急患のみ)	
整形外科 リハビリテーション科	岸本 郁男 午前は完全予約制	白川 貴浩 岸本 郁男 午前は完全予約制	岸本 郁男 午前は完全予約制 第2・4は訪問診療	岸本 郁男 午前は完全予約制 (2月12日休診)			
泌尿器科	岩城 秀出珠 午前のみ 完全予約制			岩城 秀出珠 午前10:00から診察 午後は完全予約制			
皮膚科	高橋 聰文 第1・2・4・5(14:30まで) 藤本徳毅教授 第3(14:00まで)			柴田 美春			
	受付時間	診察時間	<p>👉 無料保健福祉相談のご案内 お気軽に問い合わせください。 直通電話 0740-22-5126 相談日 毎週 月曜日～金曜日 相談時間 13:30～15:00</p>				
午前	8:30～12:00	9:20～					
午後	13:30～15:30	13:30～					

●透析センター部門

	月	火	水	木	金	土
1部(8時30分～)	○	○	○	○	○	○
2部(13時30分～)	○	○	○	○	○	○
夜間(17時～)	○		○		○	

- 👉 ベッド数30床
(感染対応1床あります)
- 👉 送迎・ご相談ください
- 👉 臨時透析・受付いたします
- 👉 直通電話0740(22)2341

栄養課から 旬のお料理紹介



タラは12月～3月が旬で産卵期が近いこの時期は身がふっくらとして美味しいになります。

タラのトマト煮

<作り方>

- 1.玉ねぎは薄切り、じゃが芋は縦半分に切って5mm厚さに切って水にさらしておきニンニクは厚めにスライスする。
- 2.タラに塩コショウ少々をふりかけ手で軽く押さえる。
- 3.熱したフライパンにオリーブ油とニンニクを入れてニンニクの香りがするまで炒め玉ねぎを入れて中火で炒める。
- 4.玉ねぎがしんなりしてきたら、じゃが芋を入れてさらに炒める。
- 5.じゃが芋のまわりが透き通ってきたら、タラを上にのせ、トマト水煮を加える。
- 6.白ワイン(無ければ料理酒)とコンソメ1個を入れてじゃが芋が軟らかくなるまで煮込む。

材料 (2人分)

タラ	2切れ	2.タラに塩コショウ少々をふりかけ手で軽く押さえる。
じゃが芋	1個	3.熱したフライパンにオリーブ油とニンニクを入れてニンニクの香りがするまで炒め玉ねぎを入れて中火で炒める。
玉ねぎ	1/2個	4.玉ねぎがしんなりしてきたら、じゃが芋を入れてさらに炒める。
トマト水煮(パック)	1パック	5.じゃが芋のまわりが透き通ってきたら、タラを上にのせ、トマト水煮を加える。
ニンニク	1片	6.白ワイン(無ければ料理酒)とコンソメ1個を入れてじゃが芋が軟らかくなるまで煮込む。
オリーブ油	大さじ1	
コンソメ	1個	
白ワイン	大さじ1	
コショウ	少々	