

# 望みの門訪問看護ステーション

平成30年6月 第11号季刊誌



## さくら草

連絡先：富津市富津 617-14

TEL：0439-87-6611

### 「訪問看護ステーションへの期待」

社会福祉法人ミッドナイトミッシェンのぞみ会

理事長 木下宣世

四月に千葉市からこの富津に転居してきました。そして早速訪問看護ステーションのお世話になっていきます。

というのは昨年二月に妻が軽い脳梗塞を起し、約三ヶ月半入院治療を受けました。退院後も訪問リハビリテのお世話になってきました。

そういうわけで富津に來ても訪問看護ステーションから週一回看護師さんが來て下さり、リハビリをして下さっています。(その他にも週一回理学療法士さんが來て下さいます。)

これは本人にとっても大きな助けとなっています。週二回のリハビリによって生活リズムが生まれ、励みになっていますし、何と言っても専門の方に見て頂ける事は安心です。

これからも良いご指導を頂いてリハビリに励み、健康状態維持に努めたいと思います。

そしてこのような訪問看護ステーションの働きが地域社会の多くの人々にとってははならぬ良い助けとなるよう願っています。



### 「新たな気持ちでこれからも」

望みの門訪問看護ステーション

管理者 岡 和子

平成三十年も春を過ぎ、望みの門訪問看護ステーションは五周年を迎えました。開設当初は僅か数名であった利用者数も、現在は延べ利用者総数百名を超えました。徐々にではありますが、望みの門訪問看護ステーションが地域に浸透してきている事を実感します。

平成三十年度は介護保険法改正の年ですが、今回の改正では、(一)地域包括ケアシステムの推進 (二)自立支援・重度化防止に資する質の高いサービスの実現 (三)多様な人材の確保と生産性の向上 (四)介護サービスの適正化・重点化を通じた制度の安定性・持続可能性の確保を基本的な視点とし、掲げています。訪問看護もリハビリ専門職との連携が今まで以上に求められる内容となりました。

現在、わがステーションにも理学療法士一名が在籍しており、利用者様宅へ訪問しています。在宅でのリハビリを継続される方は増加傾向にあります。ニーズの高さの理由の一つに、入院期間の短縮も背景にあるものと思われれます。

「その人がその人らしく過ごせるように」をモットーに、在宅での生活を少しでも笑顔で過ごせるようなお手伝いを・五周年を経過した今、気持ちも新たに更なる訪問看護の発展に努めていきたいと思えます。

## 新しいスタッフのご紹介！

平成 29 年 12 月より非常勤で勤務している理学療法士の藤井さんと、平成 30 年 2 月より常勤で勤務している看護師の坪内さんからコメントを頂きました！

訪問看護に従事して約 10 年経過しました。訪問看護に興味を持ったきっかけは看護学生時代、在宅看護論の講師が語った「入院している患者様の姿は仮の姿。本当の姿はご自宅にあります。患者様の本当の姿にもっと興味を持って下さい。」の言葉でした。とは言えすぐに訪問看護に進む勇気はなく、病棟看護師として看護経験を積んできました。しかし多忙な業務の中、自分の行いたかった看護はこれなのか・・・と疑問が湧くようになった時、家庭の都合で三交代が困難になった事がきっかけで訪問看護の世界に飛び込みました。一人での判断が求められる訪問看護は責任が重く、大変な事も多いですがそれ以上に得るものも沢山ありました。中でも私は利用者様の笑顔をととても大切に思っています。病気を治す・・・そんな事はできませんが、病気と闘いながらその人らしく暮らせるよう、思いや生活に寄り添い、訪問看護の短いひと時を楽しい時間にしてもらうよう心掛けています。心を閉ざした方の心がほぐれていくのを感じたり、笑顔が変わったり・・・利用者様の心の変化を感じる事のできる訪問看護に日々やりがいを感じています。望みの門訪問看護ステーションでも沢山の笑顔に出会えるよう頑張っていきたいと思えます。(坪内看護師のコメント)

これまでは病院や特養での仕事が殆どで訪問リハビリは初めての経験です。分からない事ばかりですが、スタッフの皆さんにフォローして頂きながら少しずつ業務にも慣れてきました。早いもので入職してから、もう6ヶ月が経ち、徐々に担当も増えてきました。担当している皆様がこれからも安心して自宅での生活を続けられるよう精一杯取り組んでいきたいと思えます。(藤井理学療法士のコメント)

よろしくお祈いします！



## 編集後記

じめじめとした日が続いていますが、この梅雨の時期は湿気が多くなります。湿気はカビやダニの発生原因とされていますが、食中毒も5月から9月にかけて最も多く発生しています。梅雨時期に多い食中毒の原因は、細菌によるものが多数占めているそうです。梅雨時期は気温が高いのですが、窓を閉め切っている為に高温多湿となりやすい環境が、細菌の繁殖を増加させてしまう要因となっています。予防対策として、調理前の手洗い、調理中も生の肉や魚の刺身に触れた際の手洗い、なるべく加熱した料理を食べる・・・こうした対策が食中毒の予防につながります。体調管理を万全に、これから迎える夏を乗り切りましょう。