

地域医療を守る 新たな挑戦 「自院救急」への取り組み

宇和島徳洲会病院では、地域の皆さまが安心して暮らせる医療環境づくりと、地域医療全体の負担軽減を目指し、7/6より「**自院救急**」の運用をスタートいたしました。
 この取り組みは、宇和島圏域の高齢者施設や医療機関などを対象に、比較的軽症の患者さまが入院や受診を必要とされる際、**当院所有の救急車でスタッフが直接お迎えに伺うもの**です。

「自院救急」導入の背景とメリット

地域救急医療の負担軽減



軽症の患者さまを当院が搬送することで、公的救急車が重症患者さまの対応に専念できる環境を守ります。

施設職員さまの負担軽減

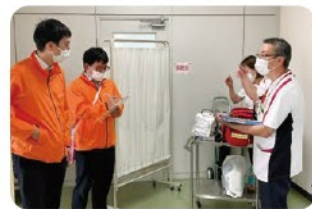


施設からの移動手段の手配や搬送の労力を当院が担うことで、日常のケア業務への影響を最小限に抑えます。

確実にスムーズな受入れ



当院への受け入れ前提で出動するため、迅速かつスムーズな医療提供が可能となります。



地域の医療・介護をつなぎ、安心のネットワークへ



医療と介護の連携を支える自院救急の取り組みは、施設職員からも「いざという時に頼れるので安心」と温かい声をいただいています。

◎自院救急についてのお問い合わせは、『**地域連携室**』までお気軽にご連絡ください。

☎ TEL:0895-22-7825



救命救急士募集！

◎詳細はホームページ・ハローワークでご確認ください。

業務内容

- 救急隊からの要請の電話対応
- 自院救急車による他院への「転院搬送」や施設や病院へお迎えする「お迎え搬送」業務
- 自院救急車の運転業務
- 院内BLS・ALS講習会等の開催・指導 など



ホームページ

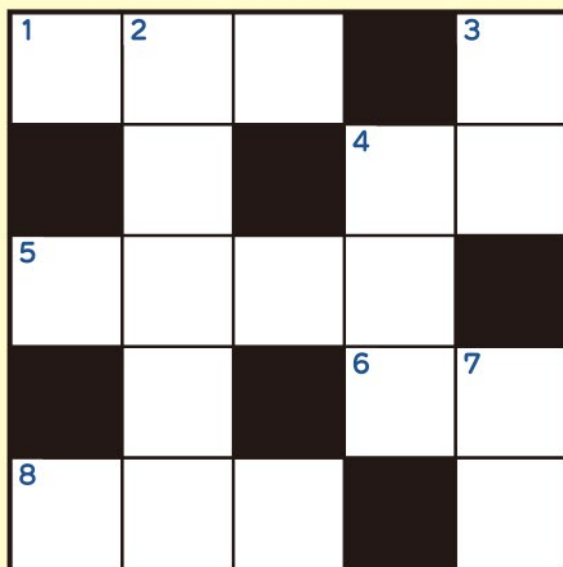
手づくりクロスワードパズル

↓タテのカギ

- アメリカとカナダの国境にあり、観光船で大接近できる世界的な滝は〇〇〇〇〇〇の滝
- 〇〇をついたら針千本飲まされる
- まんじゅうの中の入っている小豆などを甘く煮詰めてペーストにしたもの
- 座るために使用する道具の総称

→ヨコのカギ

- 夏の風物詩。空に打ち上げ上空に大輪の花を咲かせる祭りの花形。手でもって楽しむものもある。
- 暑い日や寒い日に室温を調節するための機械
- 神社の池や公園の川でパチャパチャと口をあけてエサをねだる大きな魚は「〇〇」
- 好い結果を期待してやったことが、逆に不都合な結果になる事〇〇〇に出る。



第60回 うわじま 牛鬼まつり

7/22(水)～24(金)に行われたうわじま牛鬼まつり。
 ガイヤカーニバルに44名、宇和島おどりに36名の職員が参加しました。

ガイヤカーニバル



宇和島おどり



海上打上花火



Photo Contest

フォトコンテスト



「うわじま牛鬼まつり2026」のベストショットをテーマにフォトコンテストを開催しました。

優秀賞



最優秀賞



特別賞



宇和島から千葉へ ホンダジェットでつないだ安心の患者搬送

徳洲会グループでは、離島・へき地医療の充実や、遠方への安全な患者搬送を目的として、
小型ビジネスジェット機「ホンダジェット」を導入・運用しています。医療機器を搭載し、医師や看護師が同乗することで、
移動中も万全の医療体制を維持。「生命だけは平等だ」の理念のもと、距離の壁を越えた安全・迅速な広域医療搬送を実現しています。
この度、当院でもこのネットワークを活用し、患者様のご希望に沿った広域医療搬送を実施しました。

搬送に至った経緯 ～ご両親の住む千葉の地で、次なる一步を～

患者様はお仕事の関係で愛媛県の南予地域に居住されていました。2025年10月に病気を発症され、他院での治療を経て、2026年2月に当院の回復期リハビリテーション病棟へ転院されました。

在宅復帰・社会復帰を目指して懸命にリハビリを続けてこられました。ご自宅への復帰は困難であると判断せざるを得ない状況となりました。

そこで「家族の近くで暮らしたい」という患者様とご家族の強いご希望を受け、千葉へ移る方法を模索。民間機での移動は費用面での負担が非常に大きいことから、徳洲会グループの強みを活かし、グループが所有する「ホンダジェット」を利用して、千葉県にある成田富里徳洲会病院へ搬送する計画が立ち上がりました。



チームで一番大切にしたことや感じたこと

●安全に搬送することを第一に考え、ご本人にモチベーションを高く持っていただけるよう意識した。



●当日までに何度も困難にぶつかったが、その都度チームで方向性を考えて当日を迎えることができた。今回のプロジェクトに携わり、あらためて病院のエネルギーを感じた。



当日までの流れ

① プロジェクトチームの結成



チーム「宇和島ジェット」

② リハビリの様子



③ 最終打ち合わせ



④ 搬送当日



※テレビ局の取材が入りました。



1	ハ	ナ	ビ	ウ
			4	ア
5	エ	ア	コ	ソ
		ガ	6	コ
8	ウ	ラ	メ	ス

クロスワード
パズルの答え

栄養科の旬彩レシピ スイカとヨーグルトの2層ゼリー

スイカゼリーの材料

- スイカ 150g
- 砂糖 15g
- レモン果汁 大さじ1杯
- 粉ゼラチン 5g

ヨーグルトゼリーの材料

- ヨーグルト(加糖or無糖) ... 200g
- 牛乳 100cc
- 砂糖 15g
- 粉ゼラチン 5g

ヨーグルトを加糖にした場合、砂糖の量に注意!

スイカゼリー

① スイカは出来るだけ種を摂り、フードプロセッサーでジュース状になるまで潰し、レモン汁を入れて軽く混ぜる。(ラップを巻いためん棒やコップの底でフードプロセッサーの代用もOK)



② ゼラチンは大さじ1杯程度の水でふやかし、電子レンジで温める。(600Wで約30秒)その後、砂糖を入れてよく混ぜる。



③ ②を①のスイカに入れ、混ぜ合わせる。適当な容器に流し入れ、冷蔵庫で30分以上冷やして固める。



ヨーグルトゼリー

① ヨーグルトと牛乳をボウルに入れて混ぜ合わせる。



② ゼラチンは大さじ1杯程度の水でふやかし、電子レンジで温める。(600Wで約30秒)その後、砂糖を入れてよく混ぜる。



③ ②を①に入れ、混ぜ合わせる。冷やして固めたスイカゼリーに2層になるよう流し込む。更に30分ほど冷やして固めたら完成!



完成!

ひんやりさっぱり♪

スイカの効能

スイカは薬膳や漢方の世界では、果実、種、皮のすべてが使われる万能食材です。

主な効果

- 体内の熱を冷まし、暑さによる不調を改善する効果
- 熱を排出し、イライラなど精神的な不調を改善する効果

年々、夏の気温は上がっていく中、スイカを活用しましょう!

※冷え性やお腹を壊しやすい方の食べ過ぎ、また腎機能障害や糖尿病等治療中の方は、医師等にご相談を。

