

てんようかい だより

第52号 (令和4年4月)

特集

株式会社西原商会 西原一将氏 × 天陽会中央病院 厚地伸彦 特別対談
医療施設で求められている「食」のニーズを掘り起こし、細やかに対応していきたい

まちのまんなか、
人のまんなかで。



■ 特集② 「胃食道逆流症(GERD)」

- スタッフコラム
- Happy Eats
- 周辺さんぽ

医療施設で求められている「食」のニーズを掘り起こし、細やかに対応していきたい



株式会社西原商会代表取締役社長
西原 一将氏

昭和51年5月1日生まれ。平成7年4月ラ・サール学園ラ・サール高等学校卒業。平成12年3月一橋大学商学部経営学科卒業。平成12年4月株式会社KDDI入社。平成17年4月株式会社西原商会関東入社。平成19年9月株式会社西原商会役員就任。平成24年3月同社代表取締役社長就任。平成28年5月鹿児島県サッカー協会会長就任。



▲2020年、7階建ての西原商会新本社ビルが完成

厚地 西原商会さんは配送の方が営業もするという、わりと珍しい営業スタイルだとお聞きしたのですが、そのあたり詳しくお聞かせください。

西原氏 私どもは、居酒屋やレストラン、あと先生のところでもお世話になっていますが、病院や介護施設などに食材を納品するのが仕事です。たぶん元々この業界は営業と配送は一緒だったんですよ。分けた方が効率的だという流れの中で細分化していった業務を、私どもはずっと貫いてきたわけです。というのも、私どもは、例えば「急に予約が入ったけどどうしよう」という飲食店さんの悩みにしっかり対応できることが大きな強みになっているのですが、それは毎日お伺いしているからできることで、だから今も続けさせていただいているということなんです。

厚地 それこそ醤油1本から配送されているとお聞きしたのですが。

西原氏 そうですね。本当に醤油1本、マヨネーズ1本からお届けしています。そういった面では細かい対応ができていますのかなと思います。

厚地 効率化のために配送と営業を分けている業界も多いというお話でしたが、そこを一人で兼務するとなると社員教育も難しいのではないですか？

西原氏 お客様との窓口を全て一人で担当することになるので、社員教育は非常に大事だと思っています。社内

研修も行いますが、先輩社員が運転の仕方からお客さんへの案内の仕方まで指導するOJTを取り入れた教育を行っています。

厚地 第一線の社員さんが指導しているんですね。全国規模の企業に成長した今も本社を鹿児島に置いたままなのはなぜですか？

西原氏 西原商会って今でこそ全国展開していますが、それはやっぱり鹿児島のお客さまに育てていただいたからで、鹿児島に恩返しをしたいという思いがあるからです。あと、これは父から聞いたのですが、味の素の社長でいらっしゃる江頭さんから、「世界企業というのはけっこうオリジナルの場所を大事にするものだ」と言われたらしくて。その話が私にも印象深く残っていたからというもありますね。

厚地 鹿児島アリーナのネーミングライツパートナーや鹿児島ユナイテッドのオフィシャルトップパートナーをされているのも郷土愛というところから来ているのでしょうか。

西原氏 そうですね。高校まで鹿児島で育ってきたので、鹿児島への郷土愛は非常にあります。地元に戻ってきて14～5年になりますが、もっと鹿児島に面白くなってほしい、いい場所になってほしい、少しでもそのためのお手伝いをしたいという思いもあります。

厚地 本当に、鹿児島にさまざまな方面



で貢献されていますよね。ところで、この本社ビルは、各フロアごとにテーマが違っていますが、具体的に何かイメージしたものはあるのですか？

西原氏 これは、僕らから具体的に「こうしてください」と言ったわけではないんです。ただ、普通オフィスビルって何階に行っても同じじゃないですか。それは正直面白くないなというのがあって、各フロアの雰囲気を変えて別のフロアにいくのがちょっと楽しくなるようなビルにしてほしいということを設計される方にお伝えしました。なので、各階の照明の設計や趣が違うのは、このビルの大きな特徴だと思います。

厚地 広いキッチンもありますが、これは何に使うんですか？

西原氏 上階の大きなキッチンは展示会でお客様に食材の案内をするときに使っていて、2階のキッチンでは、PB（プライベートブランド）など、いろいろな商品の試作に使っています。

厚地 PBの話がでしたが、卸しというBtoB（企業間取引）からBtoC（消費者向けビジネス）へ、早い段階から企業転換されていますよね。

西原氏 どちらかというはまだ、BtoBが売り上げの9割以上を占めているんです。なぜBtoCを始めたかという、実は自分が初めてM&Aをしたのがプリン屋さんで、そのプリンを販売するために市販を始めたというのが一つの理由です。私

1971年、鹿児島市で業務用食品卸会社として創業以来着実に業績を伸ばし、現在では全国展開する企業へと成長した西原商会グループ。新型コロナウイルス感染症の影響により外食産業の厳しい状況が続く中、食材の専門商社としての今後の企業展開、また、医療施設とのコラボレーションについて、株式会社西原商会代表取締役社長の西原一将氏に伺いました。

どもとしては市販で業績を伸ばそうというより、地方の食品メーカーさんを守りたいという思いの方が強いんですよ。例えば、小豆島の佃煮屋さんとか長崎のちゃんぽん麺屋さんがなくなってしまうとその土地の食文化が消えてしまうので。

厚地 食文化を守っていくためにもBtoCが必要だったということなんですね。飲食業界はコロナ禍の影響も大きかったと思いますが、2022年、企業展開というのはどのように描いていらっしゃいますか？

西原氏 正直にいうと、私ども食品卸業界はコロナの影響をダイレクトに受けた業界なので、まずはそこを立て直していきたいと思っています。今後のウィズコロナの社会で、外食の市場がすぐに元に戻るとは考えにくいのですが、家庭じゃ食べられないものを外食に求めていく傾向は強くなるのではないのでしょうか。なので、よりおいしいものを提供していくために、飲食店をサポートをしていきたいと考えています。

厚地 私ども医療業界とのコラボレーションとしては、どういったことを考えていらっしゃいますか？

西原氏 医療介護施設ではアレルギーや嚥下障害の方々もいらっしゃいますから、そこで提供する食というのさまざまな配慮が必要なんですね。私どもとしても、もっと細かい対応ができるのではないかと感じています。人間ってやっぱり、人生の中で「おいしいものを食べたい」ということを求めている、施設を利

用している多くの皆さんが行事食を心待ちにしていच्छやという話もよく聞きます。私も、今後、皆さんのご苦勞をできるだけ減らしながら、いつまでもおいしいものを食べていただいて、いい人生だったなと思ってもらえるよう関与していきたいです。

厚地 私たちも西原商会さんにサポートいただきながら、おいしい食事を心待ちにしている患者さんたちに提供していきたいと思っています。

西原氏 医療施設や介護施設の食事でも求められているのは何か、把握できていないニーズってまだまだあると思っています。なので、そういったニーズを掘り起こしていきたいですね。私自身、最期まで、いや、死んでもおいしいものを食べたいですもん。

厚地 栄養をしっかりとっていれば元気になって、またおいしいものが食べたくなりますからね。



【聞き手】
天陽会中央病院 院長
厚地 伸彦

にし はら かず ゆき
西原 一将

あつ ち のぶ ひこ
厚地 伸彦

特集②「胃食道逆流 症（GERD）」

成人の10人に1人がかかっていると推定され、中でも中高年から高齢者に多くみられる逆流性食道炎。直接命に関わる病気ではありませんが、症状が持続すると食道が繰り返し傷つけられ、不眠や痛みで生活に支障をきたしてしまいます。重症化すると吐血に至る場合もあるので、違和感を感じたら早めに受診し、生活習慣の見直しを。

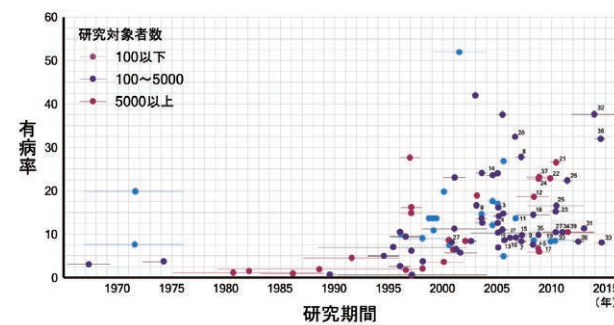
胃酸の逆流による不快な症状

胃食道逆流症とは、本来なら胃の中にあるべき胃酸が食道まで逆流してしまう病気です。胃には酸の刺激を防御するバリアのような仕組みがありますが、食道にはそういった防御機能がないため、胃酸が逆流すると炎症を起こしてしまいます。主な症状には、みぞおち周辺の胸やけや、呑酸（胃酸が口まで逆流して苦みや酸っぱみを感じる）があり、重症化すると胃酸によって食道に潰瘍ができ、そこからの出血で吐血する方も稀にいらっしやいます。

原因の一つは食生活ともいわれているので、特に症状のある方は脂っこいものや刺激物、アルコールなど酸を出しやすいものは避けた方がいいでしょう。そのほかの原因に、肥満であったり、加齢で背骨が曲がることによるお腹の圧迫、胃と食道の境目が緩くなる食道裂孔ヘルニアなどがあります。食道裂孔ヘルニアの場合には、横になるだけで呑酸が起こるため、不眠などに悩まされることになります。ですから、そういう方は、夕食後は特に、食後3時間以上は横にならないような対処が必要です。

自覚症状がない場合も

基本的に、重症化する前に治療を始めることが大事で、また、胸やけなどの症状は食道がんなどの重篤な病気の可能性もあり得るので、違和感を感じたら早めに外来を受診して診察を受けることをおすすめします。診断では、まず胃カメラでの検査（内視鏡検査）を行います。当院では、健診での内視鏡検査



(図1)日本における胃食道逆流症の有病率の変化
©出典：藤原靖弘「日消誌117(1781-1789, 2017)」

を年間3400件ほど行っていますが、そのうちの11.4%、外来の患者さんについては1200件のうち10.2%に胃食道逆流症の所見が見つかっています。健診を受ける方は自覚症状のない方がほとんどでしょうから、それでも約10人に1人の割合でかかる、割と身近な病気であると言えるのではないのでしょうか。統計資料を見ても、ここ10年ほどは緩やかな増加傾向にあることがわかります。

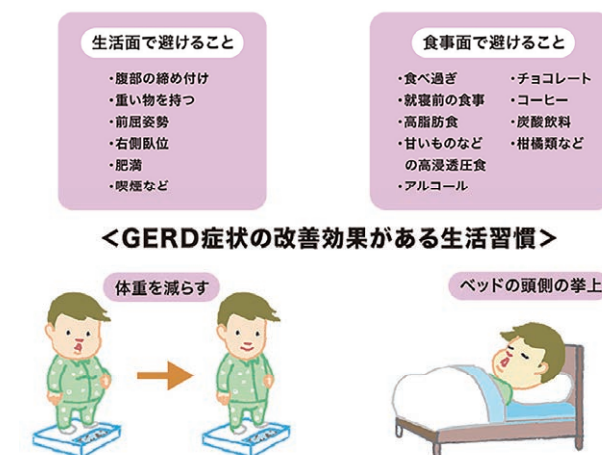
治療は薬物療法と生活改善

治療は薬物療法が主体となります。2015年に、胃酸の分泌を強く抑えるP-CABという薬が登場しました。この新しい薬をもとに改定されたガイドラインによって、P-CABを含めた治療法が確立されています。ただ、薬での治療が主体ではあるのですが、それだけで病気がよくなるというわけではなく、食事療法や生活改善も必要になってきます。その意味では糖尿病の治療とも少し似ているんです。よく患者さんにもお話するのですが、糖尿病もインスリン注射と薬だけではなく、「ご飯を減らしましょう」とか「運動をしましょう」とか、そういう指導がありますよね。胃食道逆流症でも、「良い薬もありますけれども、食生活も非常に大事なんですよ」ということをお話しております。体重を増やさないようにすることも非常に有用な治療の一つです。

なお、P-CAB でも治らない方が、一定の比率はい

ることがわかってきているので、今はそれに対する治療法をどうするのかということも研究されています。西洋医学的な考え方では、緩くなった境目を外科的な手術で閉じるという治療法もあるのですが、日本では普及していません。大部分の方は薬でよくなっているということと、基本的には良性の病気であり、手術となるばそれなりにリスクも伴うため、やはり薬と生活改善での治療がメインになっています。

胃食道逆流症については、これまで、酸が食道を溶かして生じる病気というイメージがあったのですが、ここ数年の研究で、酸の刺激による免疫反応によって炎症を誘発しやすいということも注目されてきました。今後、もっといろいろなことがわかっていくにつれ、さらなる薬や治療法の開発が期待されています。



(図2)胃食道逆流症の改善効果がある生活習慣
©出典：日本消化器病学会「胃食道逆流症(GERD)ガイドQ&A」より



天陽会中央病院
消化器内科主任部長
谷口 鎌一郎

経歴
昭和62年 鹿児島大学医学部卒業
昭和62年 鹿児島大学第二内科入局
平成 2年 南風病院
平成 4年 天保山記念病院
平成 5年 財団法人早期胃癌検診協会
平成 6年 小文字病院
平成 8年 鹿児島厚生連病院
平成18年 鹿児島厚生連病院 消化器内科部長
令和 2年 天陽会中央病院 消化器内科主任部長

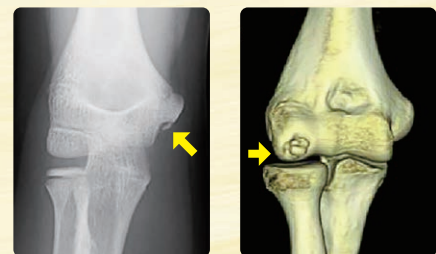
資格・学会
○日本消化器内視鏡学会 指導医
○日本超音波学会 指導医
○日本消化器病学会 専門医

現在も週に一度の朝練をかかさず、月に一度は草野球リーグに参加する梶博則先生に、
「スポーツ医学」の重要性についてお聞きする全4回の連載インタビュー

4 指導者や保護者が、病院と連携して子どもたちの指導に当たることが理想

野球をしている子どもたちに多い怪我は？

小学生では、特に高学年ぐらいの子が肘を壊す野球肘や、上腕骨の骨端線損傷であるリトルリーガーズショルダーが多いですね。小学生の場合、骨より靱帯が強いので骨の障害が起こります。高校生ぐらいになると骨が出来上がるので、靱帯を壊すことが多くなるんです。最近では、子どもの数が減っていることに加え、スポーツの選択肢が広がったことでそれぞれの選手の数が少なくなっているという問題もあります。「この子がいないと試合に出られないんです」というような相談もあり、人数が少ないと良い選手ほど使われて、オーバーユースになって潰れてしまうということが起こります。小学生の場合、試合が多すぎるというのも問題かもしれません。小学生は怪我をしていない体で中学高校へ上がった方がいい。そのためにも、指導される方々は、過剰に



内側型野球肘 (上腕骨内上顆骨端障害) 外側型野球肘 (上腕骨小頭離断性骨軟骨炎)

競わせるのではなく、正しい動き、正しい体の使い方を身に着けるための指導をしてほしいと思います。親御さんにもあまり勝負にこだわらないようにしてほしい。親御さんの期待が指導者のプレッシャーにつながることもあるので。

小学生のうちは、怪我をしないための体づくりが大事なんですね。

成長期の子どもに、遠くへ飛ばすといったパワーを求めても限界があります。それより技術練習をした方がいい。小さいうちに必要以上の筋力トレーニングをしたら、これも怪我につながる可能性があります。小学生のうちに怪我をすると、さまざまなリスクもありますし、練習できなくて上手にならないというのは本人も辛いのではないのでしょうか。怪我をしない状態で精一杯やって、それで勝てなかったとかレギュラーになれなかったとかであれば納得いくとは思いますが、怪我で思い通りできなかったというのは悔いが残りますよね。

指導者へ怪我の予防法、対処法を伝えることも必要になってきますね。

確かに選手だけでなく親御さんや指導者の方々にそういう情報をお伝えすることも重要ですが、理想としては指導

者と親御さん、病院が連携して子供たちの指導に当たることではないでしょうか。投球フォームを例にしてみると、プロ野球の投手を見てもらえばわかるように投げ方はバラバラです。つまり全員に共通する正しいフォームというのは無いと思っています。その中で選手の個性にあった投げ方の指導は難しく、当然指導者の方々のほうが上手ですから、指導者の方々に技術的な指導はお任せし、基本的に私はフォームに関して口を出さないようにしています。一方我々医療者は思う存分練習ができるよう、怪我をしない体づくりを選手に提供する。さらに基本的な生活(食事、睡眠時間など)については親御さんに頑張ってもらって、子供・選手を中心に大人が正しい形で関わっていただければいいなと思っています。またスポーツ医学は日々進歩しています。自分が現役時代に知っていたらもう少しうまくなれたんじゃないかと思うような知見もたくさん出てきています。子供たちのためにもちゃんと勉強していこうと思っています。今後はスポーツ教室のような形で、選手、指導者、親御さん、医師、理学療法士が一同に会して、トレーニングの仕方についてみんなで一緒に話ができる場を作っていけたらと考えています。

※1 スポーツトレーナーの一種で、メディカル部門に強い専門的なトレーナー。選手の健康管理やケガ予防、救急処置、リハビリなど、医療に関わる高度なケアを行う。



PROFILE

梶 博則 整形外科部長
Hironori KAKOI

経歴

平成8年 鹿児島大学医学部卒業
平成8年 鹿児島大学医学部附属病院整形外科医員
平成19年 船橋整形外科 スポーツ医学センター留学
平成20年 鹿児島大学医学部、歯学部附属病院 整形外科・運動機能センター医員
平成22年 鹿児島大学大学院医歯学総合研究科 整形外科学助教
令和23年 鹿児島大学大学院医歯学総合研究科 整形外科学診療講師
平成30年 鹿児島大学病院 整形外科・運動機能センター講師
令和2年 天陽会中央病院

資格・学会

○日本整形外科学会専門医
○日本体育協会公認スポーツドクター
○日本整形外科学会公認スポーツドクター
○医学博士

食物繊維たっぷり！

オートミールいちごタルト

オートミールと全粒粉、おからを使った食物繊維たっぷりのいちごタルト。市販のタルトの約3倍の食物繊維が含まれており、便秘予防に効果的です。いちごが美味しくなる今の季節にぴったりのスイーツです。



栄養士が
提案する
健康レシピ

■材料

オートミールタルト(直径18cm1台分)
米油…50g きび砂糖…40g 卵…1個
④ 全粒粉…80g オートミール…70g ベーキングパウダー…少量 塩…少量
トッピング
生クリーム…130g 砂糖…10g(血糖値が気になる方はラカント等に代えてもOK) いちご…1パック
おからダイヤモンド(アーモンドクリーム)
バター(食塩不使用)…60g 粉糖…60g アーモンドパウダー…30g
卵…1個 おからパウダー…6g(生おからの場合は30g)

■栄養価(1人分)

エネルギー…342kcal タンパク質…5g 脂質…21.8g
炭水化物…31.2g 塩分…0.1g 食物繊維…3.4g

■下準備

オートミールはフードプロセッサーなどで細かく粉砕しておく。
オーブンを180℃に予熱しておく。
ダイヤモンドのバターは室温に戻しておき、粉糖は使う直前にふるう。

■作り方



〈オートミールタルト〉
①ボウルに④ときき砂糖を入れてよく混ぜる。
②米油を加えながら、ヘラで切るように混ぜ、よく溶いた卵を少しずつ加える。

③②をボウルでひとまとめに。軽く伸ばし、ラップに包んで1時間以上(できれば一晩)休ませる。
④③を冷蔵庫から出し、麺棒でタルト型よりひとまわり大きく伸ばし、型で角や縁をととのえる。

⑤底全体にフォークで穴をあけて、180℃のオーブンで20分ほど素焼きする。
※型と生地との間の空気を逃すことで、生地が膨れ上がるのを防ぎます。

〈おからダイヤモンド〉
⑥バターを練って粉糖とすり混ぜる。
⑦溶いた卵を数回に分けてすり混ぜる。
⑧アーモンドパウダーとおからを加えさらにすり混ぜる。

⑨⑤のタルトの上に⑧のダイヤモンドをのせ、170℃のオーブンで25分～30分ほど焼き上げる。

⑩荒熱が取れたら、ホイップクリームといちごを飾って完成。



レシピはYouTubeでも公開しています。携帯電話やスマートフォンで右のQRコードを読み取ると、動画を見ることができます。

https://youtu.be/e-JuEFVF_yC

※疾患によってカリウム制限が必要な患者さんは、調理法が異なるため、かかりつけの医師などにご相談ください。

オートミールはタンパク質や食物繊維、マグネシウム、カルシウム、鉄を含む栄養バランスのよい食材。またオートミールは噛みごたえがあり、体内で水分を吸収するため満腹感が得られ、ダイエット効果も期待できます。

天陽会中央病院
栄養管理部



周辺さんぽ

鹿児島市山下町

お持ち帰り唐揚 からあげ庵

小さな窓からおいしそうな唐揚げの香りが漂う、市電水族館前電停近くのお持ち帰り専門店。2020年2月のオープン以来、口コミでファンが増え続けている人気店のため、購入の際は電話での事前予約がおすすめです。オレンジのエプロンを付けて店を切り盛りする川原さんご夫婦は、畑違いの仕事を定年後この世界に飛び込み、試行錯誤しながら少しずつメニューのバリエを増やしているのだそう。現在も、新メニューの開発に取り組んでいるそうなので、近々また新たなおいしさに出会えるかも!?

からあげ庵の人気商品

- ① 特製からあげ
- ② チキン南蛮弁当
- ③ 手羽先



特製からあげ

10種類の調味料を独自にブレンドしたタレに漬け込み、注文が入ってから揚げしてくれる「特製からあげ」。外はサクサク、中はやわらかジューシーな、何度も食べたいくなる優しい味わいです。単品のほか、もも、むね、手羽先などを組み合わせたセットメニューも豊富。



チキン南蛮弁当

揚げたての鶏むね肉に甘酢を絡ませた「チキン南蛮弁当」。卵や玉ネギなどシンプル素材の自家製タルタルソースがかけられた、飽きのこないおいしさが魅力です。



手羽先



お持ち帰り唐揚 からあげ庵

鹿児島市山下町16-17
(県民交流センター近く)

TEL: 099-295-0638

営業時間 / 11:30~14:00
16:00~20:00

定休日 / 不定休

<https://www.karaagean.com>

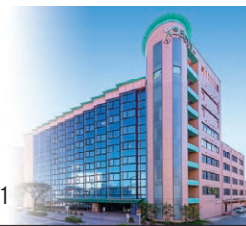


社会医療法人
天陽会

天の陽のごとく、
医療をつうじて、
地域に永遠に貢献します。

中央病院 〒892-0822 鹿児島市泉町6-7 TEL: 099-226-8181

動悸、息切れ、胸が痛いなど、
循環器の症状については
いつでもご相談ください。



天陽会中央クリニック

〒892-0822 鹿児島市泉町16-1
TEL: 099-225-8650



桜島病院

〒891-1541 鹿児島市野尻町59
TEL: 099-221-2031



介護老人保健施設 あさひ

〒892-0822 鹿児島市泉町8-2
TEL: 099-225-8660



在宅ケアセンター あさひ

〒892-0822 鹿児島市泉町16-9
TEL: 099-226-9655



グループホーム さくらじま

〒891-1541 鹿児島市野尻町49-1
TEL: 099-245-0818



在宅ケアセンター さくらじま

〒891-1541 鹿児島市野尻町59
TEL: 099-221-2080

