

新緑ニュース

〒226-0025 横浜市緑区十日市場1726-7
TEL. 045-984-2400 (代表) FAX. 045-983-4271

病院の理念
確かな医療技術
やさしい対応
地域への貢献



2026年 新年のご挨拶



新年あけましておめでとうございます。2026年が皆様にとって素晴らしい一年でありますことを祈念しております。

今年は午年です。馬は古来より力強さとスピードの象徴であり、前進や開運を意味する動物でもあります。午年は、変化を恐れず新しい挑戦に踏み出すパワーを秘めた年とされ、行動力や独立心を促す年と解釈されています。私の新任の挨拶（2025年10月号の新緑ニュース）で私のモットーは「変化を進化に 進化を笑顔に」とお伝えしました。午年はまさにそれを具現化する年になります。

横浜新緑総合病院は2024年から2025年にかけて、内科、消化器内科、乳腺外科、整形外科、脳神経外科等多くの医師が入職し各科が充実してまいりました。さらに消化器センター、そけいヘルニアセンター、脳神経センター、婦人科の骨盤臓器脱治療、整形外科の脊椎・関節疾患等得意分野の患者さんが受診して下さるようになってまいりました。ドックや健診センターの症例数も今までになく増えております。2025年7月以降は紹介受診重点医療機関となり、選定療養費をいただくようになりました。近隣クリニック等からの紹介患者さんが午後の外来も含めてスムーズに受診できる体制を整えております。また治療や手術の待機期間を短くすることに力を入れており、皆様の早く治したいというご希望に添えるように努力しております。

そんな中「ありがとうと言ってもらえる病院」「明るく楽しく働ける病院」また昨今の病院経営の困難さを踏まえて、「持続可能な病院経営」を2026年度の病院の方針としています。

地域に信頼される病院として皆様のご支援を賜りますよう、今後とも努力してまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。



▲干支の午(桧の木彫り、作者 左龍太郎(鈴木龍太))

病院長 鈴木 龍太

新年のご挨拶



謹

んで新春のお慶びを申し上げます。

旧年中は、地域の皆様をはじめ、関係各位の皆様より温かいご支援とご協力を賜り、心より御礼申上げます。

当院は、横浜市緑区における二次救急病院としての役割を今後も担っていくことが使命であり、地域の皆様の「安心」を支えるために、安全で質の高い医療と心温まるケアを提供していくことを責務としております。

この使命を果たすため、2025年度は、検査・手術や入院治療が必要な患者さん、そして救急診療が必要な患者さんをしっかりと受け入れるための体制整備に注力してまいりました。

2026年度、私たちは地域の医療連携をさらに強化し、医療機関や関係施設とのより一層の強い信頼関係を築くことで、患者さんに切れ目のない医療を提供できるように努めてまいります。また、職員一人ひとりが誇りをもって生き生きと働く職場環境を作り、医療チームのパフォーマンスを最大限に高めていくよう、病院全体で取り組みを進めていく所存です。

私たちは、医師、看護師、医療技術者、事務職員といった全ての職員が一つのチームとなり、「新緑で良かった」と心から思つていただける、地域に最も信頼される病院を目指してまいります。

新たな一年が皆様にとって健康で幸多き年になることを心より祈願いたしまして、新年のご挨拶とさせていただきます。

看護部長 野田 真由美

《内科》部長 春原 伸行（はるはら のぶゆき）

このたび 2025年12月より内科で勤務させていただくことになりました春原伸行と申します。産婦人科を皮切りに5年間、麻酔科を含めた各内科ローテーション研修期間を過ごしました。大阪、北海道、そして神奈川県内で、市中病院を中心に診療に従事してまいりました。特に専門を設けず、広く内科全般を診療することを心がけています。多科にわたる様々な疾患をお持ちの患者様にもその鎌の役目を果たすべく、精進してまいりたいと存じます。

〈専門〉一般内科

〈資格〉日本内科学会 総合内科専門医、日本人間ドック・予防医療学会（元日本人間ドック学会）

認定医、臨床研修指導医



栄養豆知識

冬レシピ～鱈～

栄養科 管理栄養士 大平 真衣

年末年始で胃腸の疲れが出やすい時期ですね。

今回は低カロリー・低脂肪、高蛋白で胃腸にも易しい「鱈」のオススメのレシピをご紹介します。魚料理のレパートリーが少ないと栄養相談でもよく聞きます。ぜひ他のお魚でもお試しください。

「鱈の梅とろろ蒸し」（1人前 111kcal・塩分 1.4 g）

材料（2人分）：生鱈2切・塩少々・長芋 100 g（冷凍とろろ芋でもOK）・酒大さじ1・キザミおくら・★梅干し（練り梅でも可）・みりん・醤油 各小さじ1



作り方：①鱈は塩をふって5分ほどおき、汁気をふいて耐熱皿に並べる。
②長芋は皮を剥いてすりおろし、★と混ぜ合わせる。
③①に酒をふってラップをふんわりとかけ、電子レンジ（600W）で2分ほど加熱する。
④③に②をかけてラップをし、さらに2分加熱する。
⑤器に盛り、刻みおくらをのせる（三つ葉などでもOK）

その他に酢豚の豚を鱈に置き換える「鱈とピーマンのケチャップ炒め」もいつもと違ったレシピで魚を楽しめるのではないでしょうか。



参考：「栄養と料理 2026年1月号」

著書紹介

院長 鈴木 龍太の最新著書が出版されました

はじめてのオムツ どこで最期を迎えるか（日本医学出版）

ある調査では、高齢者の80%以上が死ぬときはピンピンコロリと死にたいと思っているそうです。でもそうはいきません。年齢とともにどこか具合が悪くなっています。いつかトイレに行けなくなり、誰かに下の世話をお願いすることになります。「初めてオムツを使って、人に下の世話をもらうこと」を想像してみてください。相当な覚悟が必要です。本書では高齢化に向かって知っておいた方が良いこと、どこで、どのように最期を迎えるか、早めに考えて行動していくための心構えと準備をお話します。満足度の高い人生と、あなたらしい最期を迎えるための参考になればと思います。



WEB版みんなの健康講座 2月配信予定 ※オンライン配信

治療中でも笑顔でいられる毎日を。抗がん剤治療の新しい選択肢、頭皮冷却療法。

副院長・乳腺外科部長 大地 哲也



発行
地域医療連携室