

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。
少し、ベジな生活をのぞいてみませんか？

今日は、ベジ気分！



神戸アドベンチスト病院の外観



診療室⑤と待合室⑦



今月は、院内に健康増進施設と菜食レストラン（乳卵菜食）を開
設し、積極的な健康づくりを提唱している神戸アドベンチスト病
院を、鷺野季代子をご紹介します。

●神戸アドベンチスト病院 とは●

ピス病棟を創設（1992年）し
ています。

●予防医学と菜食●

全世界に500以上の医療機関
を持つ、キリスト教系のアドベン
チスト病院グループの一つ。患者
の宗教は問わず、1973年に創
設以来、基本理念の**全人的医療**と
予防医学に基づいて運営されてい
ます。予防医学の立場から、健康
増進センターと菜食レストランを
開設（1983年）。全人的ケア
を必要とするターミナルケア（終
末期医療）の分野においては**ホス**
ピス

「禁煙・菜食・運動」を重視す
るアドベンチスト型ライフスタイ
ルが、ガン・心臓病・脳卒中など、
さまざまな生活習慣病の予防に非
常に効果的であることが、膨大な
医学データにより実証されていま
す。

※1 全人的医療…患者の身体的・精神的・社会的・スピリチュアルの側面を含めて個々に合った総合的な疾病予防や診断・治療を行う医療。

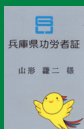
※2 ホスピス…ターミナルケア（終末期医療）、緩和ケアを専門に行う医療施設。

今日のベジーさん

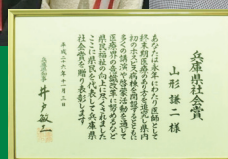
山形謙二（やまがたけんじ）さん

～神戸アドベンチスト病院 院長～

NPO法人日本ベジタリアン学会理事でもある山形
医師は昨年（2014年）、終末期医療の貢献により「兵
庫県社会賞」を受賞されました。講演や啓蒙活
動を通じて医療界の意識改革にも努めています。



左から山形謙二医師・
兵庫県井戸知事・山形
愛子夫人（ロマリダ
大学栄養学科・卒業）



兵庫県社会賞の賞状

●がん告知が認められない時代があった

「今では考えられないことです。20年程前、日本社会・医
療界では、患者へのがん告知は認められていませんでした。
その状況を打破するのはなかなか大変でした」と話す山形医
師は1946年東京生まれ。東京大学理学部卒業、同大学院を経
て、菜食研究では世界的に有名な米国ロマリダ大学医学部
を卒業。日本における緩和ケアの先駆者として知られています。

●限られた命を支える緩和医療「ホスピス」

昔、家族の猛反対でガン告知できないまま死んでいった患

者「人生の最期を何も知らずに終えさせてしまった事」
があったそうです。医師を志したのは「人に奉仕する仕
事に就きたい」という思いでした。「患者に正直でありた
い」と意を決し、ホスピス病棟を開設されました。
「医療は患者との共同作業です」今日も一人一人の
患者に寄りそう山形医師がいます。

著書：「人間らしく死ぬということーホスピス医療の
現場から」・「隠されたる神・苦難の意味」ほか

もちろん、病院では菜食を取り入れています。入院中の食事はもちろん穀菜食！大豆などの植物性タンパク製品を用いてより美味

●大豆・野菜・穀物は治療食●

病院構内にある菜食レストラン「シャローム」の日替わりランチバイキング



結論が出ています。豆、野菜、果実類を中心とした食事をすることによって色々なガンの危険率を減らすことが出来るのです。

院内の健康増進施設「三育センター」では菜食料理教室、運動・健康教室の開設や、毎年10月には積極的な健康づくりをテーマにした人気のお祭り「健康祭」が行われています。



死を前に、患者とご家族に満ち足りた幸せな時間を過ごしていただくためには、一般病棟では限界があります。告知後の心と身体の痛みを少しでも取り除くのがホスピス。最近で



毎年10月に開催される「健康祭」

●ホスピスが必要な理由●

しく、健康状態に合わせた「治療食」を提供しています。

また、病院構内に菜食レストラン「シャローム」があり、日替わりランチバイキング（1000円／お子様は520円）では、大豆肉を使った酢豚風が人気です。



病院食の例



病院施設情報

神戸アドベンチスト病院

兵庫県神戸市北区有野台 8-4-1

☎ 078-981-0161

<http://www.kahns.org>

ドベンチスト病院の願いは「全人的健康の回復」。そんな病院が増えてほしいと思いましたが☆

●患者に寄りそう医療を●

は医療用麻薬も安全で効果があり、がんによる大抵の苦痛は取り除くことは可能だそうです。

残された日々を有意義に、その人らしい生き方で暮らしてもらうために必要なのです。

人は不安な時は寄り添って欲しいのです。病気になる人をただ単に治療するという体制ではなく、人間として患者と向き合う医療を目指す神戸アドベンチスト病院

超微粒摩砕機 スーパーマスコロイダー®

おからを出さない

おからを少なくする

出たおからの100%再利用、70μmも可

甘みのある豆腐作り

10μm級の大豆パウダーも可、セレンミラーDAU

MKZA15-40J
8~10ℓ/ℓr



超微粒化！摩砕技術でナノの世界に挑戦する

増幸産業株式会社

お問い合わせは

☎048-222-4343



<協会事務局>

〒531-0071

大阪市北区中津

2-8-B-101

☎06-6372-3775

<http://www.jpvs.org>

NPO法人日本ベジタリアン協会
鷺野 季代子（評議員）