

地域診療所レポート 1

札幌市北区

<地域データ>

人口：28万7717人(2018年7月時点)

65歳以上人口：7万4530人

75歳以上人口：3万4973人

要支援/要介護認定者数：1万4964人



POINT!

① 働く人のために早朝や昼休み診療を実施

周辺にオフィスや商業施設が集積する場所にあるため、患者はビジネスマンが多い。出勤前や昼休みを利用して待ち時間が少なく診療できる体制を整備。

② ITを通じた質向上と効率化を目指す

糖尿病患者を対象とした独自のデータベースを構築。さまざまな数値をグラフ化して比較できるリーフレットを活用。WEB予約を推進、診察券も廃止。

③ 適正糖質レストランで健康メニューを提供

レストランも経営し、竹内院長と管理栄養士で開発した適正糖質のパスタやラーメン、低糖質のワインを誰でも楽しむことができる。

札幌市北区

さっぽろ糖尿病・甲状腺クリニック

IT化や適正糖質レストランを通じ 効果的・効率的な診療体制を構築

糖尿病の比較データを リーフレットで明示

2013年、商業施設やオフィスビルが集積する札幌市の玄関口、JR札幌駅の目の前にあるビルに、さっぽろ糖尿病・甲状腺クリニックは開業した。患者は主に、2型糖尿病をはじめ橋本病やバセドウ病など、甲状腺に疾患を抱える働き盛りの若い男女が多くを占める。

そのため、受付開始は朝8時、昼も休むことなく採血や診療を実施する。WEB予約や診察券の廃止など、日々多忙な患者層の生活スタイルに沿った診療体制が評判を呼んでいる。

診療科は、糖尿病が引き起こすさまざまな合併症にも対応できるように循環器内科やフットケア外来などを構え、心臓血管外科医や甲状腺外科医など各専門医を配置。患者が他院を受診する手間が生じないように、できる限り同院内で完結できる体制を整えている。最近では、最新のOCTつき眼底カメラを導入し、インターネットを通じて提携眼科専門医と連携することで、より幅広い診療を実現している。

道内各地の総合病院で生活習慣病と甲状腺・内分泌疾患の専門医として経験を積んだ竹内淳院長は、開院の経緯を次のように話す。

「総合病院と遜色ない医療を提供するため、少しずつ必要なソフトとハードを整備してきました。患者さんと密接にかかわってダイレクトな反応を受け止めることで、医師としての腕試しをしたいと思います。気持ちもありました」

加えて、独立の決め手となった理由が、IT活用による診療の質向上と業務効率化を図りたいという狙いだ。開院当初から、糖尿病患者においては、同院独自のデータベースを用いて、体重と血糖値の変化、血糖値の平均と変動、合併症の履歴などをグラフ化したリーフレットを活用している。

「糖尿病というと、糖尿病連携手帳や自己管理ノートといった手書きのツールが普及していますが、それだと数字の羅列にとどまり肝心の比較がしづらいため、データとしては不十分。リーフレットがあれば、患者さんの健康状態を見える化できるうえ、医師と患者さんとの情報共有もスムーズです。多くの情報をわかりやすい状態で



さっぽろ糖尿病・甲状腺クリニック
[住所] 札幌市北区北7条西2-8-1 札幌北ビル2F
[TEL] 011-707-1024
[HP] <http://sdtc.jp/>
[診療科] 糖尿病内科、内分泌内科、循環器内科



竹内淳院長
「ここで診療を受けてよかった」と言われるクリニックを目指したい



レストランで提供している適正糖質パスタ



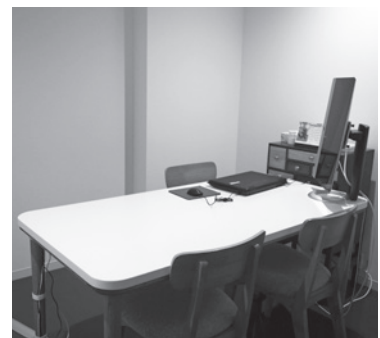
体重やHbA1C、甲状腺ホルモン量等が記載されたリーフレット



ゆったりとした受付スペースが広がる



健康運動指導士を有する看護師がここで指導を行う



3室ある相談室で糖尿病療養指導士の面談を実施

提示することで、患者さんは最小限の努力で最大の結果を引き出せるようにしたいと考えています」

適正糖質メニューを 提供するレストランを経営

約30人のスタッフのなかには、データを担うSEをはじめ、医師補助、医療事務などが多く在籍するのも同院の特徴だ。医師や看護師が自身の業務に最大限集中できるように組織づくりを目指している。

また、スタッフは糖尿病療養指導士や健康運動指導士、フットケア指導士など、多種多様な資格を持っている。竹内院長は、「日常診療だけでなく、何か自分自身で目標を持って勉強することが大切なため、どんどん推進しています。資格は取得することが目的ではなく、勉強する課程でいろいろな気づきが生まれ、普段の仕事に奥行きを与えるという効果があります」と話す。

竹内院長自身も、各種専門医やNSTコーディネータ、健康スポーツ医など多くの資格を持っているが、そのなかでも、学生時代に取得したという利き酒師やワインエ

キスパートなどの酒に関する資格は、自身が手がけている適正糖質レストラン「Low Cave(ローカーヴ)」の経営にも役立っているという。

同店は、「巷にあふれる高糖質・高カロリーの飲食店に二石を投げたい」という思いから、17年4月にオープン。同院の管理栄養士と竹内院長が開発した適正糖質の Pasta やラーメンを、患者だけでなく誰もが味わうことのできるレストランだ。さらに、先んじて開業したワインショップにおいても、道内のワイナリーと独自の低糖質のワインを開発。適正糖質の食事にぴったりなワインとしてレストランでも提供しており、現在は、糖質ゼロを追求した究極のワインの開発を進めているという。

こうして開発した食品は臨床研究を行ってエビデンスを確立しており、糖尿病学会等でも発表するなど、責任をもって患者にすすめたいという竹内院長の信念だ。「診療でもレストランでも、既存のやり方をそのまま受け入れるのではなく、とことん納得できるまで検討して、独自の取り組みにしていきたいですね」(竹内院長)