隔月（奇数月）発行

2026年9月号

ときねり

医療法人社団ときわ　練馬在宅クリニック　広報誌



比丘尼（びくに）

訪問診療中に気になる地名などを紹介しているこのコーナー。第４回は「比丘尼」です。
練馬区三原台、大泉インターチェンジ付近には「比丘尼(びくに)交差点」という大きな交差点があります。比丘尼という言葉は、仏門に入った女性、つまり尼僧のことです。なぜこの地にこの地名がついたのでしょうか。それにはある悲しい理由が言い伝えられていました。時代は江戸時代末期。当時、この地域にいた一人の尼僧が地元の名主と恋に落ちました。ですが、出家した彼女に恋愛は決して許されるものではなく、近くの白子川にかかる橋から身を投じてしまったのです。村人たちは彼女を哀れみ、いつしかその橋を「比丘尼橋」と呼ぶようになりました。付近は今では開発も進み、当時の面影を探すことは難しくなってしまいましたが、「比丘尼交差点」や「比丘尼公園」といった名前の中に今もひっそりと残されています。
（医療アシスタント課：高田）

練馬在宅クリニックのデータ公開　(2026年7月31日時点)

私たちは、診療の実績を公開することは、医療機関の使命だと考えています。

- 開院以来の在宅患者総数 939名 ※単発往診や予防接種のみを含みません。
- 現在の訪問患者総数 273名（内訳：難病 58名、難病以外 215名）
- 高齢患者
  生存率：1年81.3%、3年62.2%、5年46.0%
  自宅、施設でのお看取り率：61.4%
- がん患者
  生存率：1年34.3%、3年17.2%、5年13.6%
  自宅、施設でのお看取り率：61.8%
- 医療的ケア者(児)
  生存率：1年95.1%、3年95.1%、5年84.6%

ときねり 漢字クイズ

「？」に入る漢字はなに？

矢印は読む方向を示しています

	新↓	
白→	？	→粒
	倉↓	

答えは裏面へ

（出題：医事課　櫻田）

地域ケアセンター会議参加報告

2つの地域包括支援センターでときわの医師が講演をする機会を頂きました。2026/6/30は高野台地域包括支援センターで理事長小畑が「加齢に伴う身体・認知機能の変化について」、2026/7/9には中村かしわ地域包括支援センターで院長力石が「医療から見える障害者支援」をテーマとしてお話しいたしました。講演後にはグループディスカッションもあり、地域でみなさんとお話しすることができました。地域住民の方々や医療・介護・福祉のスタッフが手を取り合い、柔軟につながり合うことの大切さを改めて実感しました。特に、医療の視点も含めた「障害者支援の密な連携づくり」は、地域で暮らす私たち誰もが一緒に考えていくべき大切なテーマだと感じています。今回のふたつの地域ケア会議で得た気づきや学びを忘れず、これからも利用者様一人ひとりに寄り添いながら、質の高い支援を目指して取り組んでまいります。（相談課：木村）

▽高野台地域包括支援センターでの様子



▽中村かしわ地域包括支援センターでの様子



職員紹介

診療課：鈴木康司（すずきやすし）先生

もともと毎週火曜日に赤羽在宅クリニックに出勤していましたが、2026年7月から毎週月曜日に練馬在宅クリニックにも出勤しています。嚥下機能の評価や治療を専門とする耳鼻科医で、一般の耳鼻科診療はもちろん、訪問診療全般にも対応しています。第一印象は怖そうに見えますが、とても優しい人です。よろしくお願いします。院長と鈴木先生は北海道大学時代の同級生で、長い付き合いになりました。鈴木先生はベイスターズファンの私とは異なり、日本ハムファイターズの熱烈なファンです。（院長　力石辰也）

訪問診療の合間に見つけた素敵なお店（第5回）



訪問診療では美味しいお弁当屋さんや地元のごはん屋さんを見つけることが密かな楽しみになります。今回のオススメは富士見台駅の近くにある　kitchen KING です 。ここはおしゃれなレストランが美味しいお弁当も販売しているといった感じのところです。お弁当は日替わりのほかオムライスやローストビーフ丼などがあり、どれもリーズナブルな価格で美味です。お店で揚げたコロッケ・キッシュも美味しそうです。普段は診療の合間にお弁当を買いにしか行けませんが、ゆっくりごはんを食べに行きたいと思う魅力的なお店の一つです。（院長　力石辰也）

◀お弁当を買う看護師わかやまさんとアシスタント斎藤さん



練馬の旬を味わう「野菜コラム」　栄養課：管理栄養士　伊勢

～ ほくほく甘い「さつまいも」 ～

まだまだ暑い日が続きますが、少しずつ秋の味覚が楽しめる季節になってきました。練馬の農産物直売所では、ほくほく甘い「さつまいも」が並び始めています。さつまいもは、昔から親しまれてきた秋の味覚のひとつです。品種によって甘みや食感が異なり、焼くだけでも自然な甘さを楽しめます。さつまいもには、エネルギー源になる炭水化物だけでなく、食物繊維やビタミンCも含まれています。食物繊維はお腹の調子を整える働きがあり、食事量が減りやすい高齢の方にも取り入れやすい食材です。今回は、電子レンジで簡単に作れるレシピをご紹介します。

さつまいものはちみつバター和え

①さつまいも1/2本をよく洗い、皮付きのまま食べやすい大きさに切ります。
②耐熱容器に入れてふんわりラップをし、電子レンジでやわらかくなるまで加熱します。
③熱いうちにバター小さじ1とはちみつ小さじ1を加えて和えます。
やさしい甘さで、おやつにも副菜にもおすすめです。

ポイント：牛乳やヨーグルトと組み合わせると、たんぱく質やカルシウムも補えます。やわらかく加熱すると食べやすくなり、高齢の方にもおすすめです。



お食事の悩み相談してみませんか？「訪問栄養相談」のご案内

「最近、食欲が落ちてきた」「体重が減ってきて心配」「食べやすい料理を知りたい」そんな時は、管理栄養士がご自宅へ伺う訪問栄養指導をご利用ください。

▼ 医師の訪問予定

	月	火	水	木	金
力石	○	○	○		
薮田			○		
久保		○			○
伊藤				○	
横山					○
鈴木	○				

ときねり 漢字クイズ

「？」に入る漢字はなに？

答え

	新	
白	米	粒
	倉	



医療法人ときわ 練馬在宅クリニック
〒176-0023　東京都練馬区中村北一丁目5番9号 第二永崎ビル1階
TEL：050-3823-2317　FAX：050-3488-5571
E-Mail：nerima-info@tokiwagroup.jp　https://tokiwagroup.jp/clinic/nerima/