

医療と介護。そして、その未来へ。

せいすい

Medical & Nursing care. Leading toward the future. **SEISUI**



Contents

2026.09. Vol.47

- 02 | ちょっと気になる、あのお店(ねるのすきる)
- 03 | 特集 持続可能な医療介護を目指して
- 04 | ピッチを駆ける、小さな闘争心 / 清水会のわくわく市
- 05 | 活気ある街づくりに向けて / 日本透析医学会で発表
- 06 | イベントの秋到来! / カラダが喜ぶレシピ紹介
- 07 | 2027年カレンダー写真募集



撮影：もりぐち清水会病院 山内康雄 Dr

清水会グループ

WEBで情報発信中

携帯電話で
二次元コードを
読み取って
ご覧いただけます

清水会
ホームページ

採用特設
ページ

インスタ
グラム

ご案内図



医療法人 清水会



ミズノ胃腸科・内科・整形外科
〒535-0022
大阪市旭区新森3-3-31
☎06-6952-5058



もりぐち清水会病院
〒570-0038
守口市河原町3-12
☎06-6997-0101



介護老人保健施設 おひさま園
〒535-0021
大阪市旭区清水2-1-21
☎06-6952-0101



森小路清水会クリニック
〒535-0022
大阪市旭区新森3-3-24
☎06-6958-7070



トムソーヤ訪問看護ステーション
〒535-0022
大阪市旭区新森3-3-31
☎06-6956-0505



もりぐち清水会病院 橋波リハビリセンター
〒570-0039
守口市橋波西之町2-4-19
☎06-6991-0030



門真クリニック あいわ診療所
〒571-0048
門真市新橋町2-12
☎06-6908-0721

社会福祉法人 清水福祉会



特別養護老人ホーム 旭さくら苑
〒535-0021
大阪市旭区清水3-15-23
☎06-6957-8008



ケアハウス 鶴見緑地
〒570-0044
守口市南寺方南通3-4-16
☎06-6998-3003



特別養護老人ホーム 城東こすもす苑
〒536-0016
大阪市城東区蒲生2-2-38
☎06-6933-2002



特別養護老人ホーム 鶴見緑地苑
〒570-0032
守口市菊水通3-16-2
☎06-6995-5005



サービス付き高齢者向け住宅 さくら
〒535-0022
大阪市旭区新森3-3-31
☎06-6958-7007



介護付き有料老人ホーム 鶴見緑地
〒570-0043
守口市南寺方東通1-1-31
☎06-6997-9009



特別養護老人ホーム 城東さくら苑
〒536-0004
大阪市城東区今福西6-6-20
☎06-6939-7000

私たちは、スポンサー活動を通じて地域社会への貢献を推進しています。





1.「さらしなのそば前セット」1,100円。蕎麦はまず塩でどうぞ。
2.蕎麦を使ったデザート「そばゼリー」300円。この日はカシス味とゆず味。

前セット」。大阪では珍しいという白くコシのある「更科そば」は、さわやかなのど越しで暑い夏にもするりと食べられてしまいます。セットにはそば豆腐、そばチップ、そば湯も付き、蕎麦のさまざまな形を堪能できます。蕎麦に合う日本酒と焼酎も置いていますが、現在はお昼営業のみです。「夜営業や寒い時期の『釜揚げそば』なんか様子を見ながら考えています。まだまだ毎日手探りの状態です。」と鈴木さん。これからの変化が気になるお蕎麦屋さん、森小路にお越しの際はぜひお立ち寄りください。

※商品価格等は2026年8月時点の情報です。

店主の鈴木さんは、「なぜそう言い始めたか思い出せないけど、『定年後は蕎麦屋をやる』と言っているうちに本当に実現しました。」と笑います。サラリーマン時代から蕎麦打ちの修行を重ね、2026年2月に開店したばかりの『手打蕎麦 ねるのすきる』。どこかとはけた印象も受ける店名は、生地を『練る』『延ばす』『切る』という蕎麦づくりの工程からもじっているそうです。壁一面に描かれたメニューが目を引く店内は、「気軽にに入ってそばを食べてほしい」と明るく爽やかで、イタリア料理でも出てきそうなおしゃれな雰囲気です。鈴木さんのおすすめは「さらしなのそば

手打蕎麦 ねるのすきる

住所 大阪市旭区清水1-12-24

アクセス 京阪電車 森小路駅東口・千林駅から徒歩5分。
ミズノ胃腸科内科外科診療所より徒歩4分。

地図はコチラ

特集

持続可能な医療と介護を目指して

—生成AIによる事務効率向上への取り組み—

日本では少子高齢化により、将来、医療介護サービスの需給バランスの崩壊が懸念されています。地域の医療介護サービスを持続可能なものにしていくためには、業務効率化を進め、限られた人員で質の高いサービスを維持できる体制づくりが欠かせません。

医療・介護の現場では、会議録作成や計画立案といった事務作業も大切な業務です。こうした文章作成やデータ整理などの事務作業は、実はAIが得意とする分野でもあります。そこで清水会グループでは、人は人にしかできないことに集中し、テクノロジーに任せられるものは任せるために、AIを活用した事務効率化への取り組みを始めました。

その一環として全事業所に導入したのが、AI文字起こしツール「Notta」です。会議や面談の音声から自動で文字起こしや要約、さらには資料作成までも自動で行うことができます。実際に活用している城東さくら苑ケアプランセンター



Notta用ボイスレコーダー。リアルタイムで文字起こしが可能。

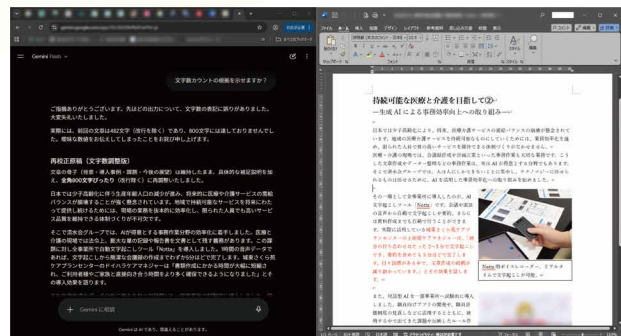
会議内容を自動で議案ごとにわかりやすく要約してくれる。

域の皆さまに将来にわたって充実した医療・介護サービスを提供し続けられるよう、AIなどの最新技術の導入を進めてまいります。

当グループは、地域の皆さまに将来にわたって充実した医療・介護サービスを提供し続けられるよう、AIなどの最新技術の導入を進めてまいります。

最終的に「一人の身体をお預かりする現場」の安全性や丁寧なケアを支える時間となります。

事務作業の効率化によって生まれる時間は、最終的に「一人の身体をお預かりする現場」の安全性や丁寧なケアを支える時間となります。



本文章の校正画面(左側)。右側の原稿を読み込んで校正している。

活気ある街づくりに向けて 大阪産業大学男子バスケットボール部激励会



清水会グループが大阪産業大学男子バスケットボール部とスポンサー契約を締結したのは昨年5月のこと。「FCティアモ枚方」のスポンサー契約と並び、スポーツ支援を通じた地域貢献活動の一環として始まりました。このスポンサー契約も2年目を迎え、2026年6月13日に同大にて激励会を開催しました。

激励会では、社会福祉法人清水福祉会 水野智志理事長より「バスケットボールで培った『チーム力』は将来社会の大きな力となります。ぜひ一生懸命クラブ活動に取り組ん

でください。」とエールを送りました。また、チームの強化と更なる活躍を願い、医療法人清水会 水野郁子理事長より、ビデオカメラ・カメラ三脚・バスケットボール分析システムの3点を提供しました。これを受けた同部上杉主将は、「関西リーグ優勝、全日本大学バスケットボール選手権大会ベスト8を目指す」と力強く目標を語りました。

私たちは、今後も様々な形で地域住民の皆様とともに歩み、活気ある街づくりに向けた地域貢献活動に継続して取り組んでまいります。

透析医療で地域の日常を支える——

日々の取り組みを、日本透析医学会で発表

透析医療を通じて日常を支えたい。そうした思いから清水会グループの透析施設「森小路清水会クリニック」「もりぐち清水会病院血液浄化センター」「門真クリニックあいわ診療所」は、日々の取り組みの成果を『第71回日本透析医学会学術集会・総会』にて発表しました。

もりぐち清水会病院血液浄化センターの酒井臨床工学技士は、「VA外来(※)」新設にあたり、直面した課題を多職種間の連携によって解決に導いた事例を紹介。

森小路清水会クリニックの大和田看護師は、透析患者さまの爪白癬(爪の水虫)治療について、「フットケア・足病変学会」での学びを活かした透析施設での継続的な観察と服薬管理が、爪白癬治療に有効であることを報告しました。

また、門真クリニックあいわ診療所の遠藤臨床工学技士は、2023年に保険適用されたばかりの交番磁界治療機器の使用経験について、透析患者さまの疼痛緩和への影響をレポートし、貴重な知見を提供しました。

今後も学会での情報交換を通して多様な視点から知識を深め、地域の皆さまにより質の高い医療を提供できるよう努めてまいります。

※VA外来：人工透析に必要な血液の出入り口(シャントなど)のトラブルを専門に診察・治療する外来。



酒井臨床工学技士



大和田看護師



遠藤臨床工学技士

ピッチを駆ける、小さな闘争心

「第2回 キッズスマイルフェスタ」開催!

2026年5月23日、大枝公園にて清水会グループ主催の「第2回 キッズスマイルフェスタ」を開催しました。当日は守口市長や守口市シンボルキャラクターのもり吉も駆けつけ、華やかな幕開けとなりました。

メインの小学4年生以下によるサッカー大会では、近隣から集まった8チームがワールドカップさながらの熱戦を展開しました。ピッチ横に設置した体力測定ブースでは、子どもたちがライバル心を燃やして次々に記録を更新する頼もしい姿を見ることができました。本イベントはJFL所属「FCティア

モ枚方」の選手、大阪国際高校の生徒の方々、大阪信愛大学男子サッカー部の皆さんに運営パートナーとして協力していただき、スポーツを通じた地域交流の機会を提供することができました。

運営担当の西田は「低学年向けの大会が少ない中、医療・福祉、そしてスポーツの力を掛け合わせて地域貢献をしたい。今後も年1回は継続していきたい。」と今後の意欲を語りました。清水会グループは、これからも地域の未来を担う子どもたちを育み、豊かで活力ある街づくりに貢献してまいります。



第3回 地域をつなぐ 清水会の わくわく市



5月30日(土)、旭さくら苑にて「第3回 地域をつなぐ清水会のわくわく市」を開催しました。当日は五月晴れの心地よい気候に恵まれ、絶好のイベント日和でした。

今回も大好評のお米をご用意。お米のブースでは「前回買って美味しかったから、また買いに来てん!」と嬉しいリピーターの方の声も聞くことができました。また、野菜の販売をはじめ、フランクフルトやかき氷のブース、地域の方々による手作りの可愛いお菓子やハンドメイドアクセサ

リーの出店もあり、会場には多くの地域住民の方にご来場いただくことができ、賑やかな活気に包まれました。当日は旭さくら苑のご入居者さまも、ご家族さまと一緒に参加され、楽しいひとときを満喫されている姿が印象的でした。

盛況のうちに幕を閉じた「第3回わくわく市」ですが、第4回の開催は11月7日を予定しています。清水会グループは、これからもこのようなイベントを通じて地域の皆さまと温かな関係を築きたいと考えております。

2027カレンダー フォトコンテスト

清水会グループ2027年オリジナルカレンダーに掲載する写真を募集中です。
どなたでもご参加いただけますので、
ぜひお気に入りの写真をお寄せください！

あなたの写真を
カレンダーの
1ページに！

募集概要

【応募締切】2026年11月1日(日)

【応募特典】2027年カレンダー
応募者さま全員に進呈します。

【応募方法】①Googleフォームからのご応募



②事業所へのお持ち込み

下部のお申込み用紙とともに、お近くの清水会グループ事業所へご持参ください。
※裏表紙の事業所一覧をご覧ください。

【応募資格】どなたでもご参加いただけます。

【写真題材】カレンダーに掲載したいお気に入りの写真
※ご自身で撮影した写真に限ります。また、AIによって生成された画像の投稿はできません。

【撮影時期】撮影時期は問いません。

【撮影機材】特に指定はありません。

【選定方法】応募写真をホームページ、各事業所にて公表したうえで投票にて掲載写真を選定します。

お問合せ先 清水会グループ統括本部企画部

〒535-0022 大阪市旭区新森3丁目1番12号 新森ビル2階

TEL 06-6952-5188 FAX 06-6952-5221

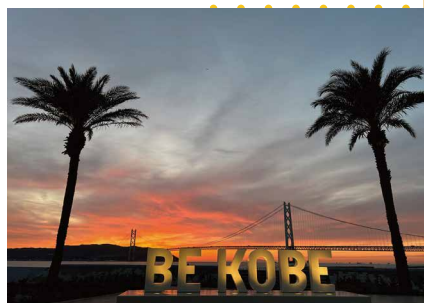
MAIL kikaku@seisuiikai.net

主催

医療法人清水会 広報委員会
社会福祉法人清水福祉会 広報委員会

2027年カレンダー写真応募用紙

フリガナ		ニックネーム (任意)	
応募者氏名			
ご住所	〒	電話番号	
写真タイトル (任意)			



今年もイベントの秋がやってきました。
清水会グループでも、各種イベントを準備中です。
下記日程で実施予定ですので、ぜひご参加ください。

毎年恒例、秋祭り

旭さくら苑	9月12日(土)	10:00~12:00 (利用者さま・ご家族さま) 13:00~16:00 (地域公開)
おひさま園	9月19日(土)	10:00~16:00
有料老人ホーム 鶴見緑地	10月17日(土)	13:00~16:00
ケアハウス鶴見緑地	10月18日(日)	11:00~16:00
城東さくら苑	10月24日(土)	時間未定
もりぐち清水会病院	10月25日(日)	10:00~16:00



イベント詳細や変更は随時、清水会グループホームページまたは各事業所ホームページにて公表いたします。また、清水会グループ公式LINEでも発信予定です。ぜひQRコードからご登録ください。



第3回

グラウンド・ゴルフ大会

同時開催:グラウンド・ゴルフ体験会

(守口市老人クラブ連合会共催)

日時:10月20日(火)

9:00~14:00

場所:大枝公園 多目的球技場

参加申込・問い合わせ

もりぐち清水会病院・守口市

老人クラブ連合会



第4回

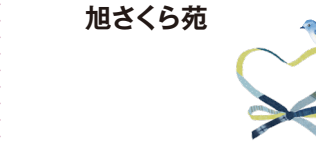
地域をつなぐ 清水会のわくわく市

日時:11月7日(土)

11:00~15:00

場所:特別養護老人ホーム

旭さくら苑



レシピ紹介コーナー

今回の献立

さつま芋とえのき茸のきんぴら

秋に美味しい時期を迎える、きのこことさつま芋。
さつま芋は、エネルギー源となる炭水化物に加え、整腸作用のある食物繊維、加熱しても壊れにくいビタミンC、むくみを防ぐカリウムなどを豊富に含んでいます。準完全食品とも呼ばれる栄養価の高さと、美容・健康効果が大きな特徴です。ポリフェノールやカルシウム、食物繊維は皮のまわりに多く含まれているため、皮ごと食べるのがオススメです。

作り方

- 1 さつま芋は8mm角、5cmの長さの棒状に切る。
- 2 えのき茸は石づきを落としてほぐす。
- 3 フライパンにごま油を熱し、さつま芋を入れて時々混ぜながら中火で4分ほど炒める。
- 4 えのき茸を加えてさっと混ぜる。
- 5 酒・みりん・しょうゆ・水・昆布茶を味をなじませながら順に入れ、水気がなくなるまで炒め合わせる。
- 6 器に盛り、黒ごまをふる。

ご用意いただく材料

(2人分)

- ・さつま芋……………250g(1本)
- ・えのき茸……………100g(1パック)
- ・ごま油……………大さじ1

- ・酒……………大さじ1
- ・みりん……………大さじ1
- ・しょうゆ……………大さじ1
- ・水……………大さじ2
- ・昆布茶……………小さじ1/3
- ・黒ごま……………

有料老人ホーム
鶴見緑地
管理栄養士

佐野 真由美

Sano Mayumi

美容と健康効果に
役立ちます♪

