健康から生まれる笑顔、つながる未来。
特定非営利活動法人 ISAPH（アイサップ）
International Support and Partnership for Health

特集

在留外国人が安心して医療にかかれる未来に向けた取り組み

News Letter

2023年
11月30日発行
第46号

外国人患者受入れ医療機関認証病院の取り組み

聖マリア研究センター
ジェンキンズ　ガレス

聖マリア病院がある福岡県久留米市は、人口30万人の中核市です。日本人の人口が減少する中、30万人の人口を維持している大きな理由は、留学生や技能実習生などの外国人住民の増加です。当院では、文化・習慣に不慣れで、日本語でのコミュニケーションが苦手な人でも、安心して受診できるよう様々な取り組みを行い、３年前から「外国人患者受入れ医療機関認証制度」の認証を受けています。

日本に住む外国人は次の３つの壁に直面していると言われています。

①**「言葉の壁」**……日本語の不自由さから生じるコミュニケーション障害など。

②**「制度の壁」**……医療保険制度を知らなかったり、利用できる保険に加入していないことで多額の医療費が発生したりすることなど。

③**「こころの壁」**……社会的、文化的な背景や習慣の違いによって、周囲の日本人との摩擦が生じることなど。

「言葉の壁」を乗り越えるためには通訳が重要です。日本語が得意ではない患者さんは、通訳ができる友人や同僚などを同伴することも多いです。しかし、同伴者通訳による責任問題、プライバシーの侵害、医学的知識不足といった新たな課題が生じます。その課題に対応するため、当院では、英語の医療通訳者が２名常駐しています。さらに、英語を母語としない患者さんのために、24時間32言語に対応可能な遠隔通訳サービスを整備しています。通訳サービス専用のスマホやタブレットを導入しているので、院内どこからでも利用できます。ハンズフリー通話では、好きな場所に機器を置き、気軽に三者通話を利用できます。受話器の受け渡しもなく感染対策としてもバッチリです！

聖マリア病院入口前の英語入り案内表記

各言語版の外来案内図

当院を受診する外国人患者さんの国籍は、ベトナム、ネパール、中国、フィリピンが約８割を占めています。そこで、病院の簡易版ホームページに加えて、院内でよく使用される資料を英語とその４カ国語に翻訳し、患者さんの理解が深まるよう努めています。院内の案内表示に関しても、ふりがな付きのやさしい日本語やピクトグラム（案内用絵文字・図記号）を活用し、外国人にも分かりやすいよう工夫しています。アンケートを記入してくれた方からは、「ストレスなく受診できた」、「通訳してもらってとてもよかった」などの意見をいただきました。

当院の外国人患者受入れの体制整備はこれで満足とは言えませんが、３つの壁を意識しつつ、安心して受診できる体制ができてきていると思います。しかし、「制度の壁」が立ちはだかり、日本の医療制度を理解しておらず、病気やケガで困ったときに適切な医療にアクセスできない患者さんも多数いらっしゃいます。紹介型病院として、どのように情報発信すべきかが課題と感じています。実際に紹介状なしで来院される外国人の方は少なくありません。治療費とは別に選定療養費がかかることを説明し、外国語対応が可能な近隣のクリニックを一緒に探したこともあります。日本語が上手に話せず、プライベートなことまで頼れる人がいない大変さを思い知りました。行政が提供している医療サポートサービスもありますが、その制度を知らない人には、とりあえず大きな病院に行ってみるしかないというのが現状です。今後は、地域の医療機関やその他の支援団体と協力しながら外国人患者さんのために努めていきたいと考えています。

市民社会組織
地域をささえる「縁の下の力持ち」

ISAPH事務局　**佐藤　優**

2020年に福岡県が実施した在留外国人を対象としたアンケートでは、日常生活における不安として、「病気やけがのとき」が第２位に挙がりました。福岡県では、2012年から医療通訳サポート制度を創設し、外国人が安心して医療機関を受診できるよう努めていますが、外国人にとっては、体調を崩したときの対処方法への不安はまだ大きいようです。前の記事にあった、聖マリア病院が実施する外国人が安心して受診できるような病院づくりも、そのような流れの一環です。

では、病院や行政機関の他に、私たちには何ができるでしょうか。私たちのような団体は、生活者としての外国人とどのように向き合っていけるでしょうか。そのような観点から、ISAPHは2023年より「市民社会組織（CSO：Civil Society Organization）」を対象としてアンケート調査を実施しています。アンケート調査の対象は、個人/法人、営利/非営利を問わず、福岡県内で外国人に関係のある活動を行っているCSO。特定非営利活動法人NGO福岡ネットワークの皆さんと協働して実施しています。驚くことに、これまで500件以上の対象者/団体が福岡県内に見つかりました。

アンケート調査では、どのような活動をしているか、外国人から健康に関するどんな相談を受けたかなどを聞きました。その結果、生活や医療支援を目的としていない「国際交流」や「日本語教室」などの活動であっても、ちょっとした体調不良の相談を受けたり、健康づくりの話をしたり、日本の医療保険制度について教えたりすることがあると分かりました。日本で暮らす外国人にとって、「安心した暮らし」を実現するには、医療機関への受診だけでなく、体のこと・健康のことを気軽に日常会話として話せる“人とのつながり”も大切なのかもしれません。そのような意味で、CSOとして地域で活動されている方々は、外国人にとって身近な、信頼のおける隣人になっているのだと感じました。

しかしながら、そのような価値のある活動をされているCSOにも、活動を継続する上で様々な課題を抱えていることが明らかになりました。一緒に活動してくれる仲間が見つからないこと、専門的な問題に直面した時に助けを呼ぶネットワークが少ないこと、活動を継続するための経済的基盤の不足は、多くのCSOが特に課題であると回答しています。このようなアンケート結果から、ISAPHは、自分たちが一人のプレイヤーとして外国人の方々に支援を行うだけでなく、既に活動している方々が、これからも「縁の下の力持ち」として、地域を継続してささえることが出来るようにすることも大切な取り組みなのではないかと考えています。

このアンケート調査は、ファイザー株式会社および公益財団法人テルモ生命科学振興財団のご支援によって実現しました。また、ISAPHのアンケートの結果は、近日中にホームページに掲載しますので、ぜひご覧ください。世界のどこにいても、誰もが健康で暮らせる「人づくり・地域づくり」をテーマにこれからも活動して参りますので、応援よろしくお願いします。

日本語支援のための教材

福岡県久留米市における外国人を対象としたフードバンク活動の様子

ラオスの美味しい昆虫食普及プロジェクトの総括

ISAPHラオス　**石塚　貴章**

公益財団法人味の素ファンデーションのご支援のもと、「ラオスの美味しい昆虫食普及プロジェクト ～養殖昆虫のフードシステム構築～」を2021年４月から2023年９月までの２年半にわたり実施しました。この事業背景には、昆虫養殖を継続している農家が、所得向上に結びつけることができないという課題がありました。なぜならラオスでは、昆虫は自家消費が主で、保存加工や流通網などのサプライチェーンが未整備だったからです。農家の安定収入には、生産から消費に至るフードバリューチェーンの開拓が必要不可欠と考えられ、本事業を開始しました。

フードバリューチェーンには、「生産」「保存加工」「流通」「販売消費」の４つの段階があります。本事業では、これらのうち「保存加工」「流通」「販売消費」について調査研究と開拓を行いました。それぞれの領域には専門性が求められるため、関連企業や研究者（家）の協力を得ました。例えば、保存加工においては「劣化を防ぐためにどんな対策をすべきか」、流通に関しては「産品はどのようなルール・方法に則って国内外を輸送されているのか」などです。そのため、NPO法人食用昆虫科学研究会やTAKEO株式会社の皆様、元不二製油株式会社の井上様、昆虫料理研究家の内山様など多くの専門家の方々に協力を仰ぎ、ラオスの限られた資源・脆弱なインフラのなかで実現可能なアドバイスを実行に移しました。

その結果、サイブートン郡養殖農家からターケーク郡を含めた遠隔地のマーケットへの冷凍・常温による輸送・販売方法のモデルを形成することができました。養殖農家からは収入向上の道筋が見えたことへの評価の声が挙がりました。今後の課題は、各養殖農家が所得向上の成功体験を積み、主体性と自立性をもってこのモデルを運用できるように支援することです。

保存加工・レシピ開発の知を結集した美味しいゾウムシメニュー

ゾウムシの付加価値を高める新たな保存加工方法

NPO法人食用昆虫科学研究会
理事長　**佐伯　真二郎**

ラオスの人々の栄養は、季節の野草や木の実、雑魚、昆虫、小動物などのおかずを、その日に狩猟採集する豊かな食生活に支えられています。そこに昆虫養殖がどう役に立てるか、考えてきました。下手をすると、栄養を逆に悪化させるリスクがあるからです。村人に最初に受け入れられたのはゾウムシでした。実はすでに、タケノコに付くゾウムシが食べられていて、その美味しさを知っていたのです。

この３年での大きな変化は、現金収入への関心です。2022 年には各村 70 名以上もの養殖希望者が集まりました。養殖農家からは販路や流通に関わる質問が出るようになりました。

保存加工実験をして驚いたのは、少しでも風味や食感が劣化してしまうと、ラオスの人々が敏感にその劣化を感じ取ることでした。彼らは新鮮な昆虫の美味しさをすでに知っている、世界一舌の肥えた消費者と言えます。納得してもらえる美味しさを保ちつつ、加工するチャレンジが始まりました。食感、クリーミーさ、コク、風味を保存できる「塩漬け」が有望でしたが、一度塩漬けにしてしまうとしょっぱく、塩抜きが難しいため、次に「油漬け」も検討しました。しかし、加熱が不十分だったりパッケージが破損したりして、輸送に耐えるものはなかなかできません。その後も実験を重ねた結果、ついにそれぞれのデメリットを打ち消す保存加工方法を発見することができました。そのサンプル品は無事に日本に輸入することができ、試食評価をしたところ、「これまで流通しているゾウムシよりも、はるかに美味しい」と好評でした。

トースターでこんがりと焼き上げたゾウムシ

冷凍ゾウムシの輸送に関して

NPO法人食用昆虫科学研究会
吉田　誠

ISAPHがサイブートン郡にて養殖の技術指導を行っているゾウムシは、非常に美味な昆虫で、世界各地の熱帯地域で賞味されています。このゾウムシは、豊富な脂分が特徴です。新鮮な状態では非常にジューシーで美味しく、世界各地で食べられていることがうなずけます。しかし、乾燥や水煮缶詰にすると、その美味しさが損なわれてしまいます。美味しさを保ったまま消費地に届けるには、生きた状態か冷凍品での輸送が必要です。生きたままの輸送は出荷のタイミングが縛られるため、要望に応じて出荷できる冷凍品での輸送が望まれます。そこで、ラオス国内の冷蔵・冷凍輸送状況を調査しました。

調査の結果、ラオスの都市部を中心に、徐々にコールドチェーンの整備が進んでいることが分かりました。各都市にはタイから輸入された冷凍食品が流通しており、氷詰めによる冷蔵車で輸送が行われていましたので、ゾウムシの冷凍輸送も可能になりつつある状況です。販路を広げるには国内に留まらず、海外展開も重要です。隣国タイではすでにゾウムシ養殖が盛んなため、成長著しいベトナムへの輸出を検討しました。しかし、ラオス中部とベトナム中部を直接つなぐ冷凍輸送網は未整備で、輸送は困難な状況でした。また、日本向けにタイ経由で輸送する案も検討しましたが、輸送費用が高額となりそうです。

ラオスとベトナムの経済発展が期待される中、流通インフラの整備が進めば、今後ベトナムや日本への輸出も視野に入れられると考えられます。流通網の推移を注視していくことが重要だと思われます。

サイブートン郡の商店で売られている冷凍食品

ターケーク市内で冷蔵輸送を行うトラック

ラオスでゾウムシの消費を促進するための提案

昆虫料理研究家　**内山　昭一**

【提案①】食堂、レストラン向け

ラオスの伝統料理（ラープ、ゲーンノーマイ、タムマークフン、カオピャックセン、カオソーイなど）にゾウムシを加えたらどうでしょうか。ラオス人は食べ物に対して保守的で、新しい料理を食べてみようとする人が少ない傾向があります。食べ慣れた料理にゾウムシが入っていても、昆虫を他の食材と同じように食べる習慣があるので、抵抗なく食べることができると思います。店側もまた、いつも作っているメニューなので、ゾウムシを加えるだけという点で、対応しやすい利点があるのではないでしょうか。

レストランでゾウムシが加えられた料理の消費を促進するためにはメニュー表の作成が欠かせません。このメニュー表にはゾウムシの養殖生産技術を普及することによってカムアン県サイブートン郡の母子の栄養改善事業を行っているISAPHの活動を紹介し、可能なら「後援：カムアン県保健局」などを入れてみましょう。ゾウムシ入りの料理を食べることで自分自身も不足する栄養素を補えることや、サイブートン郡の母子の保健医療に寄与できるというサクセスストーリーをアピールしてみましょう。

【提案②】屋台、イベント向け

繁華な市場の屋台などでゾウムシを入れた「日本風料理」を紹介してはどうでしょうか。寿司、天ぷら、おでん、ラーメン、お好み焼き、せんべいなどが考えられます。

屋台は人目につきやすくプロモーションがしやすいことと、日本食のヘルシーなイメージに惹かれるコアな客層にアプローチできます。アンテナショップ的機能を持ち、人気メニューをレストランへ提案する流れにも通じます。また、YouTubeなどで発信することでラオス国内のみならず日本におけるゾウムシ消費へのプロモーションにもなります。

ゾウムシの寿司

味の素ファンデーションと日本栄養士会会長がマラウイの活動地を訪問

ISAPHマラウイ　**山本　作真**

ISAPHと同じくマラウイ国ムジンバ県南部で活動している日本の団体に、特定非営利活動法人Colorbathがあります。去る９月26日、Colorbathと、その事業を支援している公益財団法人味の素ファンデーションAINプログラム の皆様がColorbathの活動地を訪問した後、ISAPHの活動地にも足を運んでくれました。Colorbathからは椎木様、味の素ファンデーションからは、近藤様、宇治様、そしてAINプログラムの専門委員であり日本栄養士会代表理事会長の中村丁次先生がお見えになりました。

今回ご覧いただいたのは、ジコレ・サカラ村の母親たちによるグループ活動。この日のテーマは、混ぜご飯と全粒粉メイズ（とうもろこし）を使ったスナックの調理実習でした。実習に必要な道具や材料はすべてメンバー同士の持ち寄りです。ご飯の具材には、トマト、タマネギ、日本でも注目を浴びるようになった大豆ミートといったマラウイで定番の食材の他、ISAPHが紹介して栽培を始めたニンジン、ナス、ピーマン、ビーツと、とても具だくさん。今までの街や村で出されてきたマラウイの料理と比べて、調理実習の料理は格段に具材の種類が豊富であることに驚かれていました。味見させてもらった一同は「おいしい」と口をそろえました。

同時に作っていたスナックは、従来は栄養のある外皮を削り落としてしまうことも多いメイズの全粒粉を使い、卵、葉野菜と混ぜて揚げたもの。ビタミン・ミネラルを豊富に含み、食材の種類に乏しい農村では子どものおやつに最適です。それだけではなく、このグループでは作ったスナックをマーケットで販売し、その利益を分配したりグループの活動資金に充てたりしています。海外での支援活動は数多くありますが、対象となる人々が自立できるほど持続的なものは非常に稀で、見学された皆様からも注目されていました。世界の様々な地域をご存知なので、「持ち寄りや利益分配は、アフリカだからできることではないか」といった感想をいただきました。

調理中の待ち時間にはメンバーの間でアドリブを交えながら育児や母子栄養についての合唱が始まりました。この合唱は、私にとってはすっかり見慣れた光景となっていましたが、訪問者の方々の新鮮な反応を見て、人々の才能やコミュニティの連帯を再認識するきっかけになりました。

活動の最後に、中村先生より「かつては日本も食材の乏しさから栄養不良が深刻だったが、それを乗り越えてきた。皆さんもその途上にある」とグループメンバーたちに向けたご挨拶をいただきました。また、見学したグループの活動が軌道に乗って自立が進んでいることに対して、他の皆様からも感嘆の声をいただきました。確かに、国際機関などと比べると私たちの活動範囲は非常に狭い地域に限定されてきました。しかし、農村でも急速に普及が進むスマートフォンなどの通信インフラを利用して、私たちはこのような活動をより広範囲へ展開できないか模索しています。アフリカのコミュニティが元々持っている強みと現代テクノロジーを併せた活動ができたらと思います。

調理実習で作られた料理とスナック

グループメンバーと訪問者で集合写真

ラオスとマラウイにおける物価上昇と生活への影響

ISAPH事務局　**安東　久雄**

ラオスとマラウイでは、食料や燃料の高騰により生活費が高くなっています。2020年と比べて、ガソリンや卵、小麦や食用油などの生活必需品の値段が２～３倍へと物価は急上昇しています。日本でも物価が上昇しているので、あまりピンと来ないかもしれませんが、現地で売られている生活必需品の多くが輸入に頼っていることもあり、日本での販売価格とほぼ同額なのです。

自給自足の生活を送る人は定期的な現金収入がない中、農業や移動にガソリン（約175円/リットル）が欠かせないので大変です。都市部で働く人は、給料の昇給が物価上昇に追いつかず、日本の一般的な給料の10分の１以下の給料で生活しているので、いっそう厳しくなっています。

このような背景からISAPHは昨年から、現地職員へ生活必需品を支給し始めました。しかし、物価上昇に歯止めがかからず、現地職員の生活は厳しい状況が続いています。そこで、今回は現地職員の生の声を通して、現地の暮らし、生活の悩みや困難に立ち向かう想いをお伝えしたいと思います。

ラオスの物価上昇と日常生活の悩み

ISAPHラオス
パイワン・ポンマヴォン

こんにちは、ラオス事務所職員のパイワンです。私の家族は５人で、夫と２人の娘と１人の息子がいます。昨今のラオス通貨の不安定さ、ガソリンなどの燃料費、米や肉・魚類、油や調味料などの食料品の高騰などがあり、生活に影響が出ています。

私の家族もまた影響を受け、食事の量を減らす、必要不可欠な物だけを買う、遊びに行く機会や旅行を減らす、学校の子どもの牛乳代を減らすなど、生活水準を下げざるを得ませんでした。支出をさらに削減するため、ほうれん草、カボチャ、唐辛子、ビーツなどを自家栽培し始めました。

生活費を切り詰めながら家計をやりくりしてきましたが、私の家族は新たな課題に直面しています。それは子どもの健康問題です。私の子どもが病気を抱え、隣国タイのナコーンパノムの病院で治療を受けています。担当医は毎月症状を診察するために外来受診を推奨しています。しかし、タイバーツの高騰により、ラオス人にとって薬局の医薬品が非常に高価なため、通院のためにタイまで行くかどうかを毎月考えなければなりません。

パイワン家族の食事風景

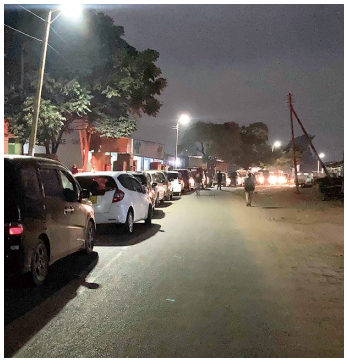
逆境に立ち向かうマラウイ

ISAPHマラウイ
ジョン・バンダ

アフリカ南東部の内陸国マラウイは長年、経済・健康･自然災害と多岐にわたる困難に直面してきました。最たる問題が貧困です。国民の大半は農業を営み、降雨と収穫量の変動は食糧不安に直結します。

近年、外貨の不足によって通貨が下落し、衣食住に関連した生活必需品が高騰しています。ISAPH事務所が職員に食用油の現物支給をするほどです。外貨不足は燃料の輸入にも支障をきたし、ISAPH職員も５時間以上ガソリンスタンドに並ぶ日があります。他にも、エイズやマラリアのような深刻な疾病、森林の減少、土壌侵食、気候変動などにも直面してきました。これらが一層、資源や国民を疲弊させてきました。

しかし、敗北したわけではありません。政府は国際機関やNGOと共に、貧困の緩和、医療の改善、環境問題への取り組みといった施策を実施し、人々は互いに支え合い革新的な解決策を見出すため団結してきました。数多くの困難に直面してはいるものの、人々の回復力、決意、協力は、明るい未来への希望です。正面から困難に取り組むことで、マラウイは繁栄し持続可能な未来に向かっています。



燃料を求める車両の列

最近のできごと　2023年6月～9月

6月19日~30日	【ラオス】 短期専門家伊藤医師による現地活動視察
6月22日~7月13日	【ラオス】ISAPH事務局の佐藤をラオスに派遣
6月24日	「世界の仲間と繋がろう！」 ギラヴァンツ北九州主催の国際交流イベントに出展
7月14日	【マラウイ】 ISAPH事務局の山本をマラウイに派遣
7月28日	2022年度ISAPH事業報告会をオンラインで開催
8月4日~21日	小山礼奈氏をインターンとして受け入れ
8月21日	【マラウイ】 マラウイ事務所の浜中をJICA専門家として派遣
9月4日~8日	【ラオス】 東京医科大学のスタディツアーを受け入れ
9月30日~10月1日	グローバルフェスタJAPAN2023に出展

編集後記

自宅の庭に、カボチャが3つなりました。家庭菜園として育てていたわけでもなく、家族が以前なんとなくタネを植えたところ、いつの間にか大きな実をつけていたそうです。せっかくなので、煮つけにして食べてみることに。売っているものより甘さは控えめですが、かえってあっさりとしていて美味しくいただくことができました。大葉や小ネギなど薬味に重宝する野菜もあまり手間をかけずに収穫でき、いろんなものが値上がりしている昨今、大変ありがたい我が家の小さな庭です。（石原）

入会と寄付のお願い

ISAPHの活動を発展させるために、一人でも多くのご入会・ご寄付をお待ちしております。

寄付

いつでも、いくらからでもお受けいたします。

賛助会員

法人 年会費：30,000円
個人 年会費：3,000円

※ご入会の方にはニュースレターをお送りします。
また、オンラインサロンに参加することができます。

【お支払い方法】
●クレジットカードでのお支払い　Syncable
●郵便振込　口座名　特定非営利活動法人ISAPH
口座番号　00180-6-279925

特定非営利活動法人ISAPH

【福岡事務所】
〒830-8543　福岡県久留米市津福本町422番地
聖マリア病院 国際事業部内　TEL.092-621-8611

【東京事務所】
〒105-0004　東京都港区新橋3-5-2　新橋OWKビル3階
TEL.03-3593-0188　FAX.03-3593-0165
E-mail　jimukyoku@isaph.jp　URL　https://isaph.jp/

ISAPHの役員名簿

役　職	氏　名	備　考
理事長	小早川 隆敏	東京女子医科大学　名誉教授
理　事	浦部　大策	医療法人社団ときわ　赤羽在宅クリニック　医師
理　事	江藤　秀顕	神山復生病院　病院長
理　事	渡部　和男	元特命全権大使
監　事	竹之下 義弘	東京六本木法律特許事務所　弁護士

【ISAPHニュースレター　第46号　編集スタッフ】
安東 久雄／石原 潤子

社会医療法人
雪の聖母会

聖マリア病院

理事長：井手 義雄　病院長：谷口 雅彦
〒830-8543　福岡県久留米市津福本町422
TEL.0942-35-3322㈹　FAX.0942-34-3115
URL　http://www.st-mary-med.or.jp

- 厚生労働省臨床研修指定病院
- 厚生労働省歯科臨床研修施設
- 厚生労働省臨床修練病院
- 地域医療支援病院
- 福岡県救命救急センター
- 福岡県総合周産期母子医療センター
- 福岡県救急告示病院
- 福岡県地域災害拠点病院
- 福岡県エイズ治療拠点病院
- 福岡県肝疾患専門医療機関
- 福岡県災害派遣医療チーム指定医療機関
- 福岡県第二種感染症指定医療機関
- 地域がん診療連携拠点病院
- 福岡県小児救急医療電話相談施設
- 福岡県児童虐待防止拠点病院
- 久留米広域小児救急医療支援施設
- 自動車事故対策機構NASVA療護施設
- ISO 9001認証施設
- ISO 15189認定施設
- 日本医療機能評価機構認定施設（一般病院2〈3rdG：Ver.1.1〉）
- 日韓医療技術協力指定病院
- 久留米市病（後）児保育施設

※本ニュースレターの発行は、社会医療法人雪の聖母会聖マリア病院にご協力をいただいています。