



CLOSE UP VOICE

ふくい整形外科 リウマチリハビリクリニック
 院長 福井 孝洋 さん
 理学療法士 福井 友賀 さん

専門性と多職種連携で挑む
 地域医療の新たなかたち

骨・関節・筋肉・神経といった身体を動かす「運動器」の疾患に幅広く対応する整形外科クリニック。関節リウマチや骨粗しょう症の専門的治療からリハビリテーションまでを一貫して担いながら、予防医療の視点を取り入れ、地域に根ざした医療を提供している。その取り組みは医療の枠にとどまらず、院内に栄養サポートショップを併設し、プロテインフードの開発・販売に着手するなど、保険診療を主体とする整形外科としては全国的にも珍しい試みを展開する。地域の健康寿命延伸を見据え、新たな地域医療のかたちを切り開く同院の取り組みに迫った。

治療・リハビリ・予防を
 トータルで支える

—— 貴院の事業内容を教えてください。

孝洋 ▼ 当院では「一般整形外科をはじめ、関節リウマチ、リハビリテーション、骨粗しょう症、ロコモティブシンドロームなど、運動器疾患全般に幅広く対応しています。首・腰・肩・膝といった日常生活に直結する部位の痛みや外傷、さらには慢性的な不調まで、多様な症状に対して総合的な診療

を提供しています。肩こりや腰痛、スポーツ外傷、加齢に伴う関節痛など、症状の背景は患者ごとに異なり、当院では一人ひとりの状態に応じた最適な診療を行うとともに、理学療法士によるリハビリテーションを組み合わせながら、運動機能の回復や体力の維持・向上をサポートしています。

さらに、治療にとどまらず「予防」にも注力しています。管理栄養士による栄養指導や、医師やコメディカルによる生活習慣指導を通じて、健康

な身体づくりや筋力維持を支援しているほか、院内では高たんぱく食品やプロテインの提供も行い、日常生活から健康を支える取り組みを展開しています。

—— 福井院長の経歴と開院に至るまでの経過を教えてください。

孝洋 ▼ 高校卒業後、地元・豊橋を離れて医学の道へ進み、富山医科薬科大学（現・富山大学）医学部を卒業しました。その後、名古屋市立大学整形外科医局に所属し、関連する各地の中核病院で経験を積んできました。「一般整形外科をはじめ、関節疾患、関節リウマチ、骨粗しょう症など幅広い分野の診療に携わり、豊富な症例経験を通じて専門性を磨いてきました。

2010年からは国立病院機構豊橋医療センターに勤務し、地域医療の最前線で診療にあたりました。その中で、「治療」だけでなく「回復」や「再発予防」まで一貫して支える医療の重要性を強く認識するようになり、総合病院においては専門的で高度な医療の提供ができる反面、リハビリテーションや生活指導といった継続的かつ個別性の高いフォローは難しい面があることも実感しました。

こうして経験を背景に、2019年5月、生まれ育った豊橋の地でクリ

—— 貴院の強みや他クリニックとの差別化のポイントを教えてください。

孝洋 ▼ 痛みの一時的な軽減にとどまらない「トータル治療」を実践している点です。温熱やマッサージによる対症療法に終始するのではなく、原因の特定から機能回復、再発予防さらには生活の質の向上までを見据え、診断からリハビリまでを一貫して担っています。

その中核を担うのが、医師の指示のもとで行われる専門的リハビリテーションです。理学療法士・作業療法士が、患部のみならず、姿勢や動作、筋力バランス、日常生活動作まで多角的に評価し、疾患が再発しにくい身体への使い方へと導きます。関節リウマチなどの慢性疾患や、脳卒中後の後遺症にも対応し、長期にわたる支援体制を整えています。

また、多職種にわたる専門人材の厚みも当院の強みのひとつです。日本リウマチ財団認定資格や骨粗鬆症マネージャー、ロコモコディネーターなどの資格を有するスタッフが多数在籍しており、その層の厚さは東三河エリアでもトップクラスである

INTERVIEW



ふくい整形外科
リウマチリハビリクリニック
豊橋市西幸町字笠松33番1
tel.0532-37-3291

——今後の展望と、地域医療の担い手として目指す姿を教えてください。
李洋▼診療の質のさらなる向上に加え、AIを活用した業務効率化を推進したいと思っています。現在、当院の公式LINEでは食事レシピや健康情報などを発信しています。また、ありがたいことに看護学校や製薬会社の社内研修において、私だけでなく看護師が講師を務める機会

も増えており、講義資料の作成など、新たな業務が増えています。レシピや投稿文を考えたり、講義資料の作成などは大変な作業ですので、スタッフ全員がAIを活用できる体制を整えることで、情報発信の質とスピードの向上を図りたいです。変化の激しい時代に対応できる人材を育てることが、クリニックの持続的な成長につながると思います。
 さらに、地域医療機関としての使命は、平時のみならず有事においても地域を支えることにあります。私は、医療センター勤務時代に災害派遣医療チーム(DMAT)の一員として災害医療に携わり、現在も豊橋市医師会の委員として災害訓練に参加しています。日常の診療だけでなく、もしもの時にも地域の安心を支えられる存在でありたいと考えています。

加えて、定期的な講演会の開催や毎年6月第1土曜日に実施している「ふくい健康フェスティバル」などの取り組みを通じて、予防医療や健康づくりの重要性を地域に発信していきたいと思っています。予防医療を軸とした新たな価値を提案し続け、地域に住む方々の健康寿命延伸に貢献してまいります。

——組織風土づくりで工夫している点を教えてください。
李洋▼当院は個人クリニックでありながら、30名を超えるスタッフが在籍しているため、各職種が有機的に連携するチームとしての組織づくりを重視しています。看護、受付、リハビリテーションの各部門では定期的な面談を行うほか、月2回の部門責任者と院長によるミーティング、月1回の全体勉強会を通じて、診療やクリニック運営の課題を継続的に共有し改善につなげています。また、避

難訓練、救急救命訓練なども定期的に実施し、有事における対応力の強化にも努めています。
 人材育成においては、スタッフの成長意欲を尊重し、挑戦を後押しする風土づくりを大切にしています。例えば、勤務と並行して大学院に通う看護師に対しては柔軟な勤務体制で支援しており、こうした取り組みが周囲の意欲を刺激し、学会発表や看護研究など、自発的な学びに向かう職場風土につながっていると思います。さらに、有給休暇は時間単位で取得可能とするなど、柔軟に休みを取りやすい環境を整えるとともに誰かが休んでも業務が滞らないよう無理のない人員体制を構築し、安定した診療体制と働きやすさを両立しています。
 加えて、通常は休診時間となる午後の時間帯を週2回リハビリテーションの枠にあてることで、患者の利便性向上を図るとともに、スタッフの通し勤務が可能となり、勤務時間の短縮にもつながるなど、双方にとってメリットのある体制となっています。こうした仕組みづくりの積み重ねが、低い離職率という形で成果に結実しています。

——クリニック併設の栄養サポートシニア「HAPPY PROTEIN」について教えてください。
 一般的にプロテインは、筋力づくりやボディメイクのための食品というイメージが強いですが、HAPPY PROTEINでは、これを日常に取り入れやすい栄養補助食として位置づけています。アスリートのみならず、タンパク質が不足しがちな高齢者や一般の方も手軽に栄養補助ができるよう、栄養価、おいしさ、継続性を重視しながら、商品としての完成度を

——組織風土づくりで工夫している点を教えてください。
李洋▼当院は個人クリニックでありながら、30名を超えるスタッフが在籍しているため、各職種が有機的に連携するチームとしての組織づくりを重視しています。看護、受付、リハビリテーションの各部門では定期的な面談を行うほか、月2回の部門責任者と院長によるミーティング、月1回の全体勉強会を通じて、診療やクリニック運営の課題を継続的に共有し改善につなげています。また、避

予防医療に新たな価値を生み
地域の健康寿命延伸に貢献する

NEW TOPICS

無理なく!おいしく!
HAPPY PROTEIN
 不足しがちなタンパク質を、焼菓子やソフトクリームなど食べやすい形で日常に。高タンパク・低カロリー・低糖質・低脂質で、食物繊維やビタミン類なども配合しています。地元食材を活かした、健康寿命を支える栄養補助食です。

ストアHP Instagram

ミルクの素材やトッピングなどをカスタムできるスムージーや多彩な味のカップアイス、プリン

握力測定
 体組成チェック
 口コミチェック
 バランス機能検査

自分の体の状態を気軽にチェックできます。専門家のミニ健康トークやお薬診断、キッチンカーなどの青空市場も予定。

日時 2026年6月6日(土) 14:00~17:00
 場所 ふくい整形外科 リウマチリハビリクリニック

HPは
 コチラ

PROTEINバラエティパック 1,500円(1食分×5種)税込 他
 インスタントコーヒー 170円(1包)~6,500円(50包)税込
 *emCAMPUS、ピオ・あつみエブスリー豊橋、豊橋ハートセンター売店などで購入可能

友賀▼「HAPPY PROTEIN」は、理学療法士として患者と向き合うなかで、健康づくりには運動と栄養の両面が不可欠であると実感したことから生まれました。特にたんぱく質は、筋肉や身体機能の維持に欠かせない栄養素でありながら、50代以降は食事量の減少や嗜好の変化により不足がちです。日本では平均寿命と健康寿命の間に約10年の開きがあるとされるなか、できる限り長く自分の足で動き、自分らしく暮らせる時間をどう延ばすかが重要だと思いました。

この課題意識を強く抱いたのは、コロナ禍において私の祖母が骨折入院した後、急速に体力が低下していく姿を目の当たりにした経験があったからです。食欲が落ちるなかでも、肉や魚料理よりプリンのような食べやすいものには手が伸びる様子を見て、「嗜好性と栄養価を両立できないか」「日常的に無理なく必要な栄養を補える仕組みを提供できないか」という発想に至りました。そして、タンパク質(IIプロテイン)を主軸に、不足しがちな栄養素を補完する食品をテーマに掲げ、開発に取り掛かりました。試作を重ね、友人への手土産として持参した際に好評を得たことも、事業化へ踏み出す大きな後押しとなりました。商品ラインナップは、プロテインパウダーに加え、イン

スタントコーヒー、焼菓子、ソフトクリーム、軽食などへと展開。高タンパク・低カロリー・低糖質・低脂質を基本としつつ、食物繊維やビタミン類にも配慮して、医療的な視点と食品としての魅力を両立させた商品開発を進めています。
 一般的にプロテインは、筋力づくりやボディメイクのための食品というイメージが強いですが、HAPPY PROTEINでは、これを日常に取り入れやすい栄養補助食として位置づけています。アスリートのみならず、タンパク質が不足しがちな高齢者や一般の方も手軽に栄養補助ができるよう、栄養価、おいしさ、継続性を重視しながら、商品としての完成度を

