

原田市長の

さんぽみち 散歩道



先月中旬、静岡県立大学と県医師会の共催による、「今後の医療について」のシンポジウムに出席した。

日本が高齢社会になり、医療費がどんどんかさむ中で、いかにして少ない医療費で、国民が満足できる医療を行えるかというテーマであった。

厚生労働省から宮島老健局長を招いてのこの会で、私は、袋井市がこれから取り組む医療体制について話をした。

袋井市民病院と掛川総合病院との統合は、建設場所や経費の負担について種々の議論があったが、おおむね順調に進んでいて、来年5月1日には、500床の新病院「中東遠総合医療センター」が開院する。

最大の課題で、統合する理由でもあった医師の確保については、ほぼ目標が達成できている状況になってきた。両病院の現在の医師に、どうしても必要であった救急医が3人、呼吸器内科医2人が加わり、研修医も大幅増加するので、90人近い体制で出発できる見込みである。

全体を32科で構成するが、心筋梗塞、脳

出血、脳梗塞への24時間対応を売りものにした病院を目指している。

現在の袋井市民病院の場所では、今の建物を利用して、聖隷病院に総合内科、療養、リハビリを150床で運営してもらおう予定である。

内科では、短期間の様子見の入院や、手術後、容態が安定するまでの間の入院もできるようにしたいと考えている。

これからの日本では、経費や人手の関係から、全ての人が入院しての治療というわけにはいかない。

また、病院より家庭での治療を望む人も数多く存在する。

こうしたことから、在宅でも病院と同じような治療ができ、介護までも視野に入れた、本人や家族も不安を感じないようなネットワークが必要ということが、シンポジウムの結論であった。

今後、袋井市では、救急の場合に市民が不安を抱かないネットワーク作りと、開業医、聖隷病院が運営する現病院、新病院間の連携と介護へのつながりを1か所でのコントロールできるシステムの構築をしたいと思います。

「新病院と現病院」

出血、脳梗塞への24時間対応を売りものにした病院を目指している。



旬の食材を使ったレシピ いろいろ野菜のゆず胡椒マリネ

旬の食材を使ったレシピ

●材料(5人分)

- タマネギ 1/2個
- キュウリ 2本
- パプリカ(黄) 1個
- ミニトマト 5個
- ニンニク 1かけ
- しめじ 1パック
- パセリ 適量
- ドレッシング 「作り方」参照

●作り方

- ① タマネギは薄切り、キュウリ、パプリカ、ミニトマトは一口大に切る。ニンニクはみじん切り、しめじは小房にほぐしてさっとゆでる。
- ② ボウルに①とドレッシング(レモン汁…1/2個分、ブラックペッパー…適量、ゆずこしょう…小さじ1/2、塩昆布…15g、オリーブ油…大さじ1)を合わせる。
- ③ ②にみじん切りにしたパセリをあえて、器に盛る。

●栄養価(1人分) エネルギー54kcal/たんぱく質2.0g/脂質2.7g/カルシウム29mg/鉄0.6mg/ビタミンC43mg/食物繊維2.4g/塩分0.5g

●食推協からのコメント キュウリを調理する時は、塩をふって板ずりして使うと良いでしょう。

毎月19日は、「食育の日」



袋井市の木・花・鳥のイメージデザイン



市の木:キンモクセイ



市の花:コスモス



市の鳥:フクロウ

市の木・花・鳥それぞれの特徴を見やすくシンプルに表現し、「FUKUROI」の「F」を図案化しました。



真剣な表情でお茶をたてる園児たち

5月29日、浅羽北幼稚園の年中・年長児48人が、茶道教室の先生の指導のもと、お茶会を体験しました。

会場となった室内には、お茶席のような朱傘、茶花、毛氈が配され、園児たちは、日常生活では体験することが少ない、ゆつたりとした空間の中で、緊張感を味わいながら作法を学んでいました。

表紙のこぼれ