

看護の宅配で安心を

今年も暑い夏になりました。夏バテは、暑い夏ではなく秋風の吹く9月に入ってから現れますので、摂生し元気に秋を迎えたいと思います。

さて、8月14日付の朝日新聞に「看護師集落へ出張」と大きな見出しで日野病院の地域医療の取り組みが紹介されました。東日本大震災被災地では病院再建が課題となっていますが、10年前に被災した日野病院が今、どのような取り組みをしているのか取材されたものでした。また、当日は日本海テレビも取材され、夕方のニュース番組で放映されました。

この取り組みは、健康相談を通して日頃日野病院を利用されている高齢者の皆さんが、地域でどのような暮らしをされているのかを知ることができ、地域での生活を支援するものです。地域スパーあいきょうの移動販売車に同行し、各集落を月1回の日程で訪問しています。いわゆる、看護の宅配便的なもので、待つ医療から出かける医療への新しい試みです。今回の報道には、全国から大きな反響が私のところに届いています。

高齢化の進むわが町にとっては、画期的な取り組みだと思えます。できることなら家庭で元気に生活を送りたいのが誰もの願いです。これに呼応するのが我々の使命であると思います、町行政もなるべく地域に出かけることを進めたいと、今年度から一人暮らしや高齢者世帯への訪問など見守り活動を行う職員を配置しています。困りことやご意見を聞き、可能な限り対応しています。皆さん、日頃から適度な運動や会話などを行い、健康に気をつけながら安心な暮らしをしていきましょう。

(9月1日記)

日野町長 景山 享弘

町食生活改善推進協議会さん料理 90 オススメ

ナスの味噌マヨ



簡単で、おいしい一品です。
みそとマヨネーズの相性はバッチリ!

【材料】(4人分)

- ナス 大3本(280g) ●青ネギ 2本
- 白ゴマ(小さじ2)
- みそ(小さじ2) ●マヨネーズ(小さじ2)
- みりん(小さじ2/3)
- ごま油

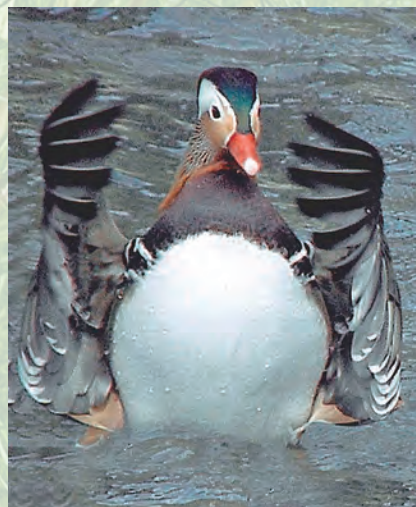
【作り方】

- ①ナスは皮に縦に切れ目を入れておき、2センチ幅の輪切りにする。(細い場合はななめ切りにする)
- ②みそ、マヨネーズ、みりんを合わせておく。
- ③フライパンにごま油を熱し、ナスに焼き色をつける。
- ④③のナスを天板に並べ、②を塗り、200℃のオーブンで5分程度焼く。

(1人分) ▼エネルギー: 53kcal ▼たんぱく質: 1.4g ▼脂質: 3.5g ▼カルシウム: 33mg ▼食塩: 0.4g

オシドリにゆす

VOL. 163



「さあー投げてごらん。ほくキャッチャー」
撮影●木島 泰さん(日野町根雨)

エサ場

台風12号の影響はありませんでした。日野川の濁流がJR伯備線の鉄橋にぶつかる様子が、テレビで放映されました。「観察小屋は大丈夫？」メールや電話をいただきました。荒れ狂う自然の前では「早く治まりますように」と祈るしかありません。水の勢いは本当にすごいです。大水が出る度に、川の様子が変わり、エサ場は復旧作業が必要になります。グループでは、地域の方々にもご協力いただいて、準備万端整えます。これからもどうぞ応援してください。

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田(電話72・0271)