

私と医療生協との出会いは、35年前労働組合のつながりから、滋賀で民主的な診療所を作ろうと、膳所診療所の設立に関わったことがきっかけになりました。

膳所診療所に赴任された藤岡医師に持病の診断を受け、健康の大切さを学び、当時膳所診療所で勤めていた小西さん(初代)が健康医療生協専務理事」と地域に根差した民主的な医療と健康づくりについて色々話し合い、大きな感銘と共感をおぼえました。

その後、湖南地域で地域に根差した滋賀で3つ目の民主的な診療所を作りたいと小西さんから相談

を受け、土地探しや出資者を一緒に募るなど、医療生協設立に汗を流しました。全てが好意的な受け止めではありませんでしたが、民主的な地域に根差した医療機関を作りたい、そんな思いが建設運動を後押しし、こびらい生協診療所の設立につながりました。

15年前から続くこびらい朝市にも出荷者として関わり、地域と診療所をつなぐ大切な役割をはたしてきたと思います。

一人ひとりによりよい困った時に頼れる民主的な診療所を

今、こびらい生協診療所はリニューアルを目標に頑張っています。私が新しい診療所に期待することは、待ち時間の解消や診察室を増やしてほしい、介護を受けた人が入所できる施設を作ってほしいということ。そして高齢者や社会的に苦しい立場の一人一人ひとりに寄り添い、決して一人ぼっちさせない、困ったときに寄り添える民主的な医療機関であってほしいと願っています。

リニューアル計画に寄せて  
(シリーズ No6)



湖南地域で  
地域に根差した  
診療所をつくりたい

を受け、土地探しや出資者を一緒に募るなど、医療生協設立に汗を流しました。全てが好意的な受け止めではありませんでしたが、民主的な地域に根差した医療機関を作りたい、そんな思いが建設運動を後押しし、こびらい生協診療所の設立につながりました。

15年前から続くこびらい朝市にも出荷者として関わり、地域と診療所をつなぐ大切な役割をはたしてきたと思います。

男やもめのかんたん料理 NO.33  
(金岡 英明)

サバ煮込みの炊き込みご飯

生さば半身を半分に切って、すき焼きのタレ1；水1の分量で小さな手鍋にたっぷりと出汁を作り、生サバを漬けて煮込みます。



米をといだ炊飯器に、出汁につけた生サバの煮つけを乗せて、普通に炊いて行きます。炊き上がったサバの身をほぐしながら、全体を混ぜて出来上がりです。

豚バラ肉・モヤシ・ニラの炒め物

生サバの出汁を使い豚バラ肉のコマ切れを煮つけますが、この時も出汁はたっぷりいりますから、すき焼きのタレ1；水1の分量で追い足しをして下さい。豚肉を煮てモヤシとニラ・エリンギ(5cm幅)を足して、軽く炒めたら出来上がりです。あとは、カット野菜(袋)を使った、野菜サラダを添えて出来上がりです。

毎月第3水曜日が「男やもめの食事」です、ぜひ食べに来て下さい。【13人募集です。】参加は事務局・金岡まで連絡をください。

活動紹介

草津北(波紋)支部

笑いで地域まるごと健康づくり

2024年度の草津北支部、第11回「桂九雀のこびらい寄席」を2月9日、こびらい生協診療所生協ホールにて14時に開演します。チケットの販売を1月6日(月)にスタートしました。

「笑いは健康のもと」「笑いで地域まるごと健康づくり」です。「医療生協に加入してこびらい寄席に行こう!」「みんなで笑って仲間づくり」をキャッチフレーズに、仲間増やしとこびらい寄席をドッキングです!一人でも多くの仲間たちと桂九雀さんをお迎えしたいと思います。

木戸銭は¥1,000  
お友達と一緒に申し込みください。お申し込みは草津北支部の運営委員、または医療生協本部事務局 077-574-8522



(草津北支部事務局長 畠山重弘)