

リニューアル計画に寄せて (シリーズ No4)



元理事
小宮山 寿美さん

みんなで作った
診療所

退職後はゆるいしぼりの中で、

「高齢者問題を考えたい」とつながりのない草津に引越してきました。数か月後、知人の医師から草津と栗東の境で、組合の診療所をつくろうとすすめている人達がいる、いいものが出来きると思う」と教えられ、私も膳所診療所の職員や応援の人人たちと学習をしながら医療生協の加入を進めていきました。

「地域の人と医療の関係者で育てる診療所作りを考えていきたい」人は多くても、即入会につながることは本当に大変なことでしたがまず私も組合員になって色々学習していききました。

呼びかけのある集会や学習会に参加し、他県の活動を聞いたり訪

問したり、教えられる事ばかりでしたが、それぞれの出来ることで新しい組合員さんにつなげていきました。

地域の人と医療の関係者で
育てる診療所づくりを、
職員と組合員一緒に、作り
上げてきた

介護保険ができる前は、生協ホールで高齢者の方と接することもありましたが、介護保険ができた後に、介護保険から外れた高齢者が集まれる場所を、当時の事務長や職員、組合員と一緒に探していたことも良い思い出です。にじの家の机や椅子もみんなで選んで購入し、「椅子の足が長くて座りにくいから、切って使おう」と利用者さんが使いやすい長さに切って作ったものです。職員と組合員さんで一緒に作りあげてきた、それが今日も使われているのは感慨深いです。

医療で、介護で、日常生活の中で、自分が組合員である事に自信を持ち、住みやすいまちづくりをしていきたいと思います。

男やもめのかたん料理 NO.31 (金岡 英明)

新米を使った豚バラ丼(煮卵つき)

まずは、豚バラ 150g をたっぷりの出汁で煮込みます。出汁はかたん料理でお馴染みの、すき焼きのタレを小さめの鍋に小コップ1杯と水を小コップ3杯でたっぷり出汁を作り、豚バラを入れて味が染みるまでコトコトと煮込み、出来上がった器にご飯を盛って、美味しく煮込んだ豚バラを乗せて完成なのですが、食べに来られた方から「せっかくの新米やからご飯の味見もしたい」との要望もあり、豚バラと煮卵は小鉢に入れて出し、みなさんの好きなようにして食べてもらいました。最後に煮卵は少し手間なので、生卵でも良いですよ。



おかずは小松菜のちりめん山椒あえと
市販のお吸い物です

小松菜を一袋買って2本ほどをサッとゆがき、4cm幅に切って水を絞ってから器に入れて、ちりめん山椒一袋の半分を振りかけて出来上がりです。

※丼物にはお汁がつきものですから、市販のお吸い物などを用意してもらえればよいです。

滋賀県高齢者大会 in 栗東

10月25日、「栗東文化会館さくら」で
滋賀県高齢者大会が開催されました。



県内各地から200名を超える参加、オープニングでは30名の高齢者の仲間「コケッコ」と「YY合唱団」には大きな拍手がわきました。記念講演では井口克郎神戸大学の先生による「高齢化が進む被災地から社会保障を考える」と題して、講演が行われました。高齢化が進む地震被災地の復興の進め方として、高台集団移転がよいか、地域住民がすみ続け、働く場所の確保、生活ができる基盤を維持する方策での復興のあり方が問われており、外国の事例も示され課題提起されました。後半は4つの分科会と移動分科会が行われました。栗東の次は大津にバトンが渡されました。(杉田聡司)