

**手遅れ 医者**

休日時間が空くと気の向くままに寄席に出かけることがあります。浅草や新宿の演芸場にも出かけたことがあります。池袋の北演芸場は近くて便利です（池袋駅北口のすぐ近く）。

落語に登場する医者は、どの医者も変哲で、間抜けで、滑稽です。葛根湯医者という演題があります。葛根湯は、何の病気にも葛根湯を処方するので有名です。現実には葛根湯の守備範囲は広く、風邪の初期ばかりでなく、中耳炎などの炎症性疾患や肩こりなどにも用いられます。ただ風邪の時に服用するとしたら極初期でないともあまり効果は期待できません。置き薬のように常備しておいて、風邪かなと思つたら1、2包飲むようにするのが賢いやり方で、多くの場合それ以上飲む必要はありません。

手遅れ医者は、どんな患者にも「手遅れだ」と言います。病状が悪化して不幸な転機をとつた時、患者の家族は「やはり手遅れだったのだ」と納得するでしょう。逆に体調が良くなって患者が元気になれば、「あの医



者は手遅れの患者を治した。大した名医だ」ということになるかもしれません。

〈熊〉「てえへんだ。てえへんだ。虎のやつ、屋根から落ちて動けなくなつていやがる。背骨を打つたらしく、ずいぶん痛がつてますぜ。先生何とかしてやってくだせえ」

〈医者〉「ふむふむ。ろつ骨を折っているかもしれないな。何故もつと早く連れてこなかつたんだ」

〈熊〉「先生、そりゃ無理というもんでせ。だつてついでさつき落ちたばかりですぜ」

〈医者〉「そつか。でもこれは手遅れだな」

〈熊〉「じゃ先生、どうすればよかつたんですか」

〈医者〉「そりゃ、屋根から落ちる前に連れてくるべきだったな」

医療が複雑になり、医療訴訟なども増えてきている今日、医療者側が「守勢」に入っていると感ずることがよくあります。患者さんへの病状説明も「きつめに」なされることが多いのではないのでしょうか。患者さんとの情報の共有ができるだけ正確になされるよう願わずにはいられません。

みんなの診療所  
所長 梅津達也

認知症の方やその家族、専門職や地域の方々など、どなたでも集えるカフェ、「嵐カフェ」を平成29年1月よりオープンしました。お気軽にお立ち寄りください。



「嵐カフェ」開催日のお知らせ

嵐山町役場 長寿生きがい課内

**地域包括支援センターです**

シニアの皆さんの総合相談窓口!

問合せ ☎62-0718



**開催予定日**

- ・4月18日(火)
- ・5月16日(火)
- ・6月13日(火)

**時間** 10時～15時

**場所** 嵐山町役場町民ホール

**費用** 200円

**内容** お茶を飲みながら、ゆつくりするもよし、おしゃべりするもよし、認知症に関する相談、認知症介護者同士の情報交換、休憩の場としてもよしのカフェです。

認知症に関する相談は、地域包括支援センター職員が対応します。

「認知症サポーター養成講座」の申込をお願いします

65歳以上の6～7人に1人、85歳以上の4人に1人は認知症であると言われる、認知症は誰にでも起こり得る脳の病気です。

町では、認知症の方や家族が安心して暮らせるまちづくりを目指し、認知症について理解し、地域で暮らす認知症の方やその家族を温かく見守り、支援する「認知症サポーター」を養成しています。

平成29年3月末時点で843人の方に受講いただいております。

**認知症サポーターとは**

認知症を理解し、認知症の人やご家族を温かく見守り、支援する「応援者」です。何か特別なことをしていただくものではなく、友人や家族にその知識を伝えたり、日常生活の中でできる範囲で手助けをしていただきます。

対象・嵐山町に在住・在勤の方の団体・グループ

**栄養コーナー**

～嵐山の味メニュー88～

**アスパラと豚肉のオイスターソース風味**

アスパラガスの旬は4～6月です。根や茎に含まれるアスパラギン酸には、血圧を下げる、免疫力を高める、疲労回復などの効果があるといわれています。また、血管を丈夫にする働きのあるルチンも含まれており、栄養価の高い野菜のひとつです。

<1人分の栄養価>

エネルギー	246kcal	たんぱく質	9.5g	脂質	19.1g
カルシウム	14mg	塩分	1.3g		

<材料>4人分

豚肉しょうが焼き用	150g	ねぎ	5cm長さ位
しょうゆ	小さじ1	合わせ調味料	
塩、こしょう	少々	オイスターソース	大さじ1と1/2
酒	小さじ1	酒	大さじ2
片栗粉	小さじ2	しょうゆ	小さじ1
サラダ油	小さじ2	水	大さじ1
グリーンアスパラガス	8～10本	サラダ油	大さじ3
しめじ	50g	片栗粉	小さじ1
しょうが	小さじ1と1/2	こしょう	少々

<作り方>

- ①豚肉は幅1cm長さ3～4cmに切ってボウルに入れ、水大さじ2を加えてよくもむ。Aを順に加えてさらにもみ込む。片栗粉を全体にふり、サラダ油をふってさっくり混ぜる。
- ②アスパラは根元を切り、はかまを取り除く。横半分になり、根元、穂先の順に塩少々を加えた熱湯でかためにゆでる。ザルに上げて水気を切り、それぞれ2～3等分に斜め切りにする。
- ③しめじは石づきを切り、小房に分ける。しょうが、ねぎはみじん切りにする。合わせ調味料を作っておく。
- ④フライパンにサラダ油大さじ2を入れ、煙が軽く立つまで熱する。肉を加えて色が変わるまで炒めたら、取り出して油をきっておく。
- ⑤フライパンをきれいに拭き、サラダ油大さじ1を熱し、熱したあと弱火にしてしょうが、ねぎを炒める。香りがでたら、しめじとアスパラを加えて強火で炒め合わせる。フライパンの真ん中をあけて合わせ調味料を流し入れ、香りとつやがでたら肉を加えて炒め合わせる。片栗粉を同量の水で溶いて回し入れとろみをつける。最後にこしょうを振って火をとめる。(協力:嵐山町の会)



新年度がスタートしました。Pieaceは嵐山さくらまつり・花火大会という大きなイベントをスタートに今年度も元気に走り出します。イベントが増えてくる時期、みなさんと触れ合い楽しい時間を過ごせるよう、そして嵐山町を広くPR出来るよう笑顔で活動していきます。

☆今後の予定☆

- 4月1日(土) 嵐山さくらまつり
- 4月9日(日) ウニクス上里ネクストガールズライブコレクション
- 4月23日(日) 手づくり市(妻沼町)
- 4月29日(土) 春の芸能大会

Pieaceプロジェクト

**コバトンお達者倶楽部**

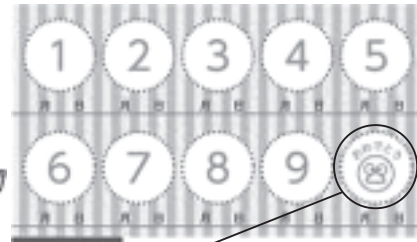


「外出」や「散歩」は健康づくりに効果的です。65歳以上の高齢者の元気を応援しようとして、「スタンプカード」と「健康づくり」を組み合わせた「コバトンお達者倶楽部」を

（おむね10名以上）  
日時・おむね9時～17時  
※年末年始を除く  
講習時間・1時間30分程度  
講師・キャラバン・メイト  
（専門講習修了者）  
場所・町内の公共施設・自治会館など  
申込・随時  
講習内容は

- ・認知症とは
- ・認知症の人への対応
- ・私たちが地域でできることは？

受講者には、認知症サポーターの印となる「オレンジリング」と「サポーター証」が配布されます。



達成日は10個目のスタンプの日付です  
3月31日迄→平成28年度扱  
4月1日以降→平成29年度扱

年度の判断は達成日です!

該当カードをお持ちの方は、期限までに引き換えをしてください。引換場所 長寿生きがい課

平成28年度の達成カード引換期限は4月28日です

施しています。スタンプを貯めると、ちょっとしたうれしいプレゼントがあります。