

病院を交流の場にした



県立山田病院の医師として着任した
荒金 和美さん(八幡町・45歳)

「野菜もおいしいし、景色も素晴らしい。海はとつてもきれいですね」と山田の印象について語る荒金和美さん。7月1日に県立山田病院の内科医として着任しました。

線を担ってきた荒金さん。「被災地のために自分もお手伝いのできればとの思いが強くありました。以前、へき地医療を調べていて医師が少ないことを知っていたので、勤務地として希望しました」と穏やかな口調から山田を勤務先として選んだ熱い気持ちを話します。

着任当初は被災者の気持ちを理解しようと努めました。完全に理解することは難しいと実感。自分のできる限りのことをしようと、患者さんの心に寄り添いながら健康管理などに全力を注いでいます。

多忙の中、最近では休日に船越や豊間根の産直コーナーに行くのが楽しみの一つ。「特にみょうがのおいしさに驚きました。シャリつとして最高です」と新鮮でおいしい自然の恵みに感動の日々です。仮設診療所開院から約3カ月が経ち「病院を交流の場にしたいです。人が集まり、たくさんお話しして元気になる病院にしていきたいですね」と優しさ溢れる笑みがこぼれます。

キッチンスタジオ No.37

ハーモニー

このコーナーでは、町管理栄養士や山田町食生活改善推進員連絡協議会の皆さんが手軽にできるお弁当や郷土料理、旬の食材を使った料理などをご紹介します。今回は、ジャガイモとツナを組み合わせた、子供にも喜ばれる「ほくほく焼きコロッケ」です。

ほくほく焼きコロッケ

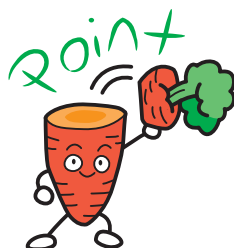


【材料(2人分)】

- ツナ油漬缶詰…1缶(80g)
- ジャガイモ…2個(皮をむいて約200g)
- ネギ…15g ニンジン…20g 砂糖…小さじ1
- しょうゆ…小さじ1 削り節…1袋(5g)
- 小麦粉…大さじ1(9g) パン粉…適量
- 塩・コショウ…各少々 油…適量

【作り方】

- ジャガイモはゆで、熱いうちにボールに入れてつぶし、塩・コショウ・小麦粉を加えてよく混ぜ合わせる。ツナは油を切っておく。
- ①にツナ、みじん切りにしたネギ、細いせん切りにしたニンジン、砂糖、しょうゆ、削り節を加えて混ぜ、6等分にしてそれぞれ楕円形に形を整え、パン粉をまぶす。
- フライパンに油を入れて熱し、②を入れて両面をこんがり焼くと出来上がり。
- 器に盛り付け、好みでポン酢などをかけてお召し上がり下さい。



ワンポイントアドバイス

ビタミンCが豊富で日持ちがするジャガイモに、身近な食材を組み合わせた一品です。焼きコロッケは揚げる手間がなく片付けも簡単。さっぱりした食感で、子供にも喜べますよ。