



ドクターTのひとりごと その62

受益者負担のあり方について

私は市長就任以来、一貫してコスト意識とスピード感のある行政運営を目指し、「債権」「施設」「人財」の管理が効率的に機能する行財政改革を進めるため、債権管理条例や公共施設再生基本計画を作成し、さらに人事評価制度の導入を推進してきた。これらの改革が平成26年度に概ね軌道に乗り、平成27年度から受益者負担のあり方を検討するため、「受益者負担の適正化に向けた市民・有識者懇話会」を開催し、市民の皆さまや有識者から幅広く意見を聴取した。その後、庁内でワーキングチームを結成し、

公共施設の初期投資額（建設費等）や年間維持管理費、利用率を調査し、使用料や手数料から得られた収入なども把握する中で、受益者負担のあり方について、1年半にわたり、80回以上の議論を重ね素案を作成した。調査の結果、公共施設の中には利用率が14%程度と極めて低いものがあり、施設全体でも平均で36%と非常に低いことが明らかとなった。また、施設の維持管理費のうち、利用する方からいただく使用料で賄えているのは約4割で、残りの6割は税金で補填されていることも明らかとなった。私は多少採算割れしても民間では運営出来ない施設が必要であることを理解する中で、施設を利用しないが税金で維持管理費を支えていただいている方の意見を積極的に聞くべきであると思っている。市民の皆さまの負担は公平・公正を基本とし、利用しやすいサービスを持続的に提供できる体制を築くために受益者負担のあり方を検討することにした。



図書館だより

今月のおすすめ本

上田寿美子のクルーズ! 万才 上田寿美子

クルーズ乗船歴45年の著者が、船名を挙げて各客船の特徴や魅力、思い出を紹介。舞鶴に寄港するクルーズ船も登場します。大自然との出会い、人との出会い、美食など「あちこちに物語が潜んでいるドラマチックな船旅」に出航してみませんか。(東)



図解 平成大相撲決まり手大事典 新山善一

大相撲は外国人力士も増え、新しい決まり手も追加され変化しています。「前さばき」「おっつけ」などよく聞いていても理解できていなかった技を含む、82手、5非技を元力士で漫画家の琴剣さんのイラストで分かりやすく解説。技を知れば相撲がもっとおもしろくなります。(西)



▶詳しくは、東図書館 ☎62・0190
西図書館 ☎75・5406へ。



国際交流員 李芳 中日文化の相違点

中国には焼き餃子がない?

日本の餃子は元々中国から伝わってきた食べ物ですが、日本では焼き餃子が主流であるのに対して、中国では水餃子が主流です。中国では、次の日に残った餃子を温めて食べる時に焼くことから「残り物」というイメージが強く、初めからわざわざ焼き餃子を作りません。

また、日本の餃子は具の種類が少ないですが、中国の餃子は牛肉や羊肉、海老、セロリ、キュウリ、卵など何十種類もの具材を組み合わせるので、餃子専門店では、好きな具を選んで餃子を注文することができます。

さらに、中国の水餃子は、モチモチとした厚い皮が特徴であり、具のバリエーションのほか、皮の食感の良さも楽しむことができます。そのため、日本では、餃子はおかずとして焼飯やラーメンなどと一緒に食べますが、中国では、主食として、餃子だけを食べます。

それに、日本の焼き餃子は、具の中にニンニクが入っていますが、中国の水餃子には入っていません。その代わりに、ニンニクを入れた醤油につけて食べるのです。

中国から伝わった食べ物なのに、食べ方や作り方が違って面白いですね。雑学として覚えておけば、飲み会のネタ(具)にもなりますよ! 《みなと振興・国際交流課》



自転車保険加入が義務化されます

くらしの豆知識

京都府では、自転車事故の実態を踏まえ、自転車保険加入が義務になります。

- ◆業務で自転車を利用させる事業者、レンタルサイクル事業者…10月1日から
- ◆自転車利用者(未成年者が利用する場合はその保護者)…来年4月1日から

自転車は法律上の車両です。事故を起こした場合、賠償責任を伴うことがあります。自転車に乗る全ての人にとって他人事ではありません。万が一に備えて、自転車保険に加入しましょう。

◆高額賠償事例

坂道を下ってきた小学5年生が運転する自転車が、歩行中の62歳女性と衝突し、女性が意識不明となった。

賠償金額 9,521万円(2013年神戸地裁の判決)

【自転車保険の相談窓口】きょうと自転車保険専用コールセンター ☎0570・001・382(9時~18時、土日・祝、年末年始を除く) 《市民課》



あなたの笑顔のために - 舞鶴市民病院 理念 -



自分らしく生きるための脳“前頭葉”~リハビリの話~



皆さんは加齢に伴い、“怒りやすい”“いろいろやろうとするとパニックになる”“考えがまとまらない”などと感じることはありませんか? そんな状態をうまくコントロールし、自分らしく社会生活を送るために働く脳の部分が前頭葉。五感と経験や知識、感情を合わせることで状況を判断し、臨機応変に対応する役割を担っています。例えば「慣れた道を散歩するとき、道路の凸凹などの情報は無意識に処理しています。途中でサンマを焼く匂いがすれば魚屋に立ち寄りようと考えたり、井戸端会議になれば、その場の空気を読んで会話をする」など、いつも前頭葉は働いています。

ところで、皆さんは一般的にリハビリといえば、手足のまひなどを改善するストレッチや筋トレ、歩行訓練などをイメージしませんか? 実はそれだけではありません。当院には進行性の難病や慢性心不全、呼吸不全で無理に動くことが悪化してしまうなどの症状を抱えた患者さんが入院されています。不安な日々の中で、“少しでも楽に”“少し

でも動きたい”“自分のことを分かってほしい”“話したい”“食べたい”と望んでおられ、それら全てを目標に“今を少しでも自分らしく”生きるために前頭葉を刺激し、活発に動かすことも当院のリハビリの1つです。機能回復訓練はもちろん、寝たきりの人でも呼吸や心臓、筋肉を調べ、可能であれば車椅子での散歩を行って五感を刺激することを目指しています。そのために、いろいろな車椅子やクッションを準備し、痛みや床ずれ予防のために圧迫の程度を計り、姿勢の調節を行います。

また、当院では“園芸療法”によるリハビリも行っています。患者さん自身が種や土に触れて植物の世話をし、かわいい花が咲くと、とても感動されます。こうした感情は前頭葉に良い影響を与え、リハビリ効果があります。

私たちスタッフは、このような取り組みが、ご本人と家族の人生の大切な時間と希望になることを願い、寄り添っていきたくと思っています。

《舞鶴市民病院 リハビリテーション科》



1941年に北海道の函館本線で駅弁として売り出されて以来、全国的に有名になった「いかめし」。季節のイカを使って自宅でも手軽に作ってみませんか?

【協力】谷口久美子(食生活指導士)



材料(4人分)

- ◆白イカ…2杯(380g)
- ◆もち米…40g
- ◆ショウガ…10g
- ◆青ユズの皮…少々
- ◆ブロッコリー…25g
- ◆しょうゆ…大さじ2
- ◆みりん…大さじ2
- ◆酒…大さじ2
- ◆砂糖…大さじ1
- ◆水…200cc



一言メモ

「イカ」にはさまざまな種類があり、日本で一番漁獲量が多い種類はスルメイカです。舞鶴市では夏が旬の白イカ(ケンサキイカ)と秋が旬の秋イカ(アオリイカ)、冬が旬の冬イカ(ヤリイカ)を「舞鶴の旬の特産さかな」に認定しています。

いかめし



1人あたり133kcal 塩分1.9g



作り方

- ①もち米は水で洗い20~30分水に漬けてザルにあげ、ショウガはみじん切りにする。
- ②イカは足と一緒に内臓をそと引っ張り出し、軟骨も取り出す。胸は皮付きのまま洗い、目とくちばしは取る。
- ③①と②に刻んだ足(1杯分)を混ぜ、胸体にスプーンで先端まで軽めに詰め、つまようじで口を閉じる。
- ④鍋に④を煮立て③と残りの足を入れ落しぶたをし、中火で途中返ししながら30分ほど煮汁が少なくなるまで煮て火を切りそのまま粗熱をとる。
- ⑤好みの厚さに輪切りして器に盛り、青ユズの皮をすりおろしながら散らし、茹でたブロッコリーを添える。