

ドクターTのひとりごと

その85



市長と病院長の組織運営は類似している

私は医師となって6年間の研修を終え、舞鶴共済病院に勤務し、28年間にわたり地域医療に従事した後、市長に就任させていただいた。病院を退職する時に多くの仲間から行政職への転身に不安はないのかと尋ねられた。病院は病気で苦しむ人が来る場所、市役所は暮らしや仕事などに悩みを抱えている人が来る場所で、さまざまな分野における課題解決のため、病院にも市役所にも10以上の専門部署がある。双方とも運営資金は税金や保険料など公的資金で賄われており、利益を上げることが目的ではなく収支均衡を意識して質の高いサービスを提供するという共通点があるので、特に不安はないと答えた。

質の高い仕事をするには同業組織のレベルを把握して、職員個々の専門性を高める努力と他部署と密接な連携態勢を構築しなければならない。そのためには人事評価と適材適所の人材配置が必要である。

また、仕事の領域は両職種とも幅広く全ての分野に関心を持ち、かつ広い視野で各担当部署と協議し、組織としての方針をリーダーは示さなければならない。重症の患者を治療する心構えと真の弱者を助ける行政職の対応は似ている。市長も病院長もこれらの全てに配慮し、組織のリーダーとして、全部署を統括し諸課題を解決しなければならない。

中国の〇〇観

国際交流員 曲 振波



中国の「新年」観

中国では旧正月(春節)が1年で最も大事な祝日で、春節を交響曲に例えるなら、西暦の新年はこの交響曲の始まり、つまり第一楽章と言えます。そのため、旧暦の新年と比べ、西暦の新年はあまり重要視されていませんでした。しかし、若者にはウィーンで行われる毎年恒例のウィーンフィルハーモニー管弦楽団のニューイヤーコンサートやニューヨークタイムズスクエアのカウントダウンイベントなどが人気で、西暦の新年を盛大に祝う人も増えてきています。

しかし、中国では西暦の新年を祝う風習は歴史が浅いため、水餃子を食べたり、東北地方ではサンザシ(木の実)で作られた飴菓子を食べたりなど、旧正月と同じような祝い方をします。

また、旧正月は故郷で過ごす風習があり、この時期には数億人単位の人が一斉に故郷へ帰り、実家で一家だんらんで年越しをします。そのため、この期間は多くの店舗などが一時休業し、大都市では一気に人が少なくなり、どこか寂れた雰囲気まで漂います。一方、西暦の新年はイベントやセールなどで賑わい、特に北京、上海のような大都会はとてにぎやかで買い物や観光にも向いています。

《みなと振興・国際交流課》



「海辺の京都浮世絵コレクション」

糸井文庫

天橋立仇討の図

あまのはしたであらうちのす

第22回

【絵師】歌川芳虎(歌川重清) 年代「明治5(1872)年 大きさ「35.2x71.7cm」
※実物は2月29日(土)までふるさと発着館郷土資料館で展示中。今月は岩見重太郎武勇伝がテーマ。

岩見重太郎は、講談などで語られる伝説的剣豪で、大坂の陣で討ち死にした薄田兼相という実在の武将と同一人物ともいわれています。重太郎は、父の仇の広瀬軍蔵らを追って諸国を旅しながら、大蛇や盗賊を退治し、やがて天橋立(宮津市)で仇討を果たしますが、舞鶴市内にも狒々(猿の化け物)退治の伝説が伝わっています。

紹介する作品は、岩見重太郎武勇伝のクライマックス、天橋立での仇討の場面。迫力ある構図で戦いの臨場感が伝わります。中央の二刀流の人物が重太郎。後方には仇討に助太刀したと伝わる後藤又兵衛と搦手右衛門の奮闘も描かれます。二人とも重太郎と同じく後に大坂の陣で活躍する人物です。

Our community

夢中になる時間

自治会・ボランティア団体・学校・サークル 団体などの活動を紹介

吉坂にここクラブ

サロンを始めて、約15年になります。地域のボランティアが中心となり手作り料理を振る舞う年4回の食事は、今でも続いています。食事会だけでなく、健康のために何かできないかと考えていたところ、市の『サロンdeすれっち』事業があることを聞き、6年前からは体操の先生にも来てもらうようになりました。

当初は20人近くメンバーがいましたが、現在は10人程度で活動を続けています。毎月、第2・4水曜日の午後に吉坂公会堂に集まり、畳に座って行う体操を中心に、1時間ほど体を動かしています。長年体操を継続しているおかげで、身体も元気で健康のためになり「90歳になりました。元気をもらいに欠かさず通います」「毎回楽しみにしています。体力が続く限り、続けていきたいです」と参加者からの喜びの声があります。

のんびりと体操をしているので、興味のある人はぜひ、のぞきにきてください。

【問い合わせ先】代表の福村さん(☎62・3267)

掲載団体を随時募集中

自治会・ボランティア団体・学校・サークル団体などの活動を紹介(応募多数の場合選考)。右コードからアクセス可。

▶詳しくは、広報広聴課(☎66・1041)へ。



簡単レシピで手軽にヘルシー まいづるレシピ帖

カニと豆腐のうま煮

舞鶴の食材…カニ、豆腐

Vol.44



鮮やかな色合いで寒い冬にぴったりの一品です。カニを食べる時に脚の細い部分を取っておいて、翌日の一品として調理するのもオススメです。ゴマ油やオリーブオイルを加えれば中華風にも。カニがないときはカニ風味かまぼこでも作れます。舞鶴で取れるズワイガニはブランドかに「舞鶴かに®」として、都市圏の百貨店や高級料理店でも人気です。 【協力】谷口久美子(食生活指導士)

材料 [4人分] 1人分 約97kcal 塩分約0.4g

- ◆カニ身…70g
- ◆絹ごし豆腐…330g
- ◆チンゲン菜…100g
- ◆片栗粉…小さじ2
- ◆塩…少々
- ◆鶏ガラスープの素…小さじ1
- ◆サラダ油…大さじ1
- ◆酒…大さじ1
- ◆醤油…小さじ1/2

作り方

- ①カニの身は粗くほぐす。チンゲン菜は長さ5cmほどに切る。根元はつながっているのを6等分に切り分ける。豆腐は8等分に切る。
- ②フライパンで油を熱し、チンゲン菜を茎から炒めよく油が絡んだら葉を加え、塩を振ってしんなりするまで炒め、一度取り出す。
- ③フライパンに水100mlと鶏ガラスープの素を入れ沸騰したら豆腐・カニを加え1~2分煮る。酒・醤油を加えてそっと混ぜ、水小さじ2で溶いた片栗粉を回し入れてとろみを付け、チンゲン菜を戻してさっと煮る。

一言メモ

チンゲン菜は中国野菜の中でも日本人にとって身近な野菜ですが、日本に入ってきたのは意外にも1970年代以降と最近です。煮崩れせず、シャキシャキした食感が特徴。