



東陽病院
内科医師
宇野史洋

健康ウォッチング

⑭

恭賀新年。本年もよろしく
願います。正月早々に突
然ですが、今回は救急車と救
急外来の話をしようと思いま
す。

サイレンが今日も 呼んでいる

急病人にとって救急車は実
に頼もしい味方でしょうが、
あのサイレンが私には戦
いの前のゴングのように
響きます。医者は何年(恐
らくは何十年)やっけてい
ても、生きるか死ぬかとい
う患者を乗せた救急車
が来る時には、ものすご
く緊張するものです。実
際、家で寝ていても遠く
のサイレンで目が覚める
ことがしばしばあります。
職業病ですね。救急車は
信号無視できて速く走れて快
適そうですが、実際はなかな
か進めないものなんです。違
法駐車や不親切なドライバー
がゆくてを遅ります。普段か
ら気をつけたいものです。
それから、横に座ると車酔い
します。患者搬送時の添乗は
辛いことの方が多いです。
さて、本題に入りましょう。

救急車が到着するとすぐ救急室
にて処置が始まるわけですが、
心筋梗塞の急性期や多発外傷・
脳出血のような専門的な緊急処
置・手術を要する場合、残念な
がら東陽病院で対応できないこ
とがあります。八匠地区の場合、
旭中央病院がそういった
患者の受け入れ先となり、
応急処置を行った上で再
搬送となります。また、
東陽病院では、夜間は当
直医が一人ですべての入
院患者と救急外来患者と
の対応を行っています。

病棟の患者が急変したと
きや外来患者の縫合手術
中などには、救急患者の
受け入れが不可能のこと
もあり、他の病院に行つて頂く
ことがあります。大変申し訳な
いのですが、ご理解を頂きたい
と思います。救急車で来院する
患者のうち本当の重症者の割合
は半分以下のようなのです。何故こ
の人が...というような軽症の人
も含まれます。救急車の台数は
少ないので、ある程度の常識を
ふまえた判断が必要ですね。も

ろ、車がなかったり、あ
わてる状況では難しいこと
でしょう。

夜間に当院の初診を依頼さ
れた時に、急を要しないよう
なら、かかりつけの病院(例
えば旭中央病院)への受診を
お勧めすることがあります。

これは、その人のデータがな
く夜間には詳しい検査もでき
ないことから、病状の素早い
把握が難しいためです。患者
さんにとって一番良い方策を
考へてのことですから、気を
悪くしないで欲しいと思いま
す。

そういうえば、餅をつまらせ
る事故が多い季節です。救急
車と呼んだら来る前にまず、
掃除機のノズルをのどに突っ
込んで吸い取ることを勧めま
す。血が出たって構いません。
呼吸が出来なければ、死んで
しまいます。一番重要な応急
処置が氣道の確保です。機会
があったら試してください。

口の中の傷は、病院で後から
ゆっくり直せば良いのですか
ら。



⑮

残ったおせちの工夫 ちらしずしやオムレツ

おせち料理は、女
性がお正月の間、料
理しなくても済むよ
うに年末に作る、昔
から日本に伝わる伝
統的な料理です。煮しめ、数の
子、ごまめ、コブ巻きなどをま
とめて作り、重箱につめます。
一年に一回ですから、ふだんよ
りも良い材料を使うことが多い
ようです。

ところで、張り切り過ぎて材
料を余分に買い過ぎたり、おせ
ち料理を作り過ぎたりしてあと
で困ったという経験をしたこと
はありませんか。こうしたとき、
余った材料や作り過ぎたおせち
を使った簡単な料理を知ってい
ると、料理のレパートリーが増
えます。

まずは、ちらしずしの作り方
です。煮しめの残りのニンジン、
レンコン、ゴボウ、タケノコな
どを小さく薄切りにし、それを
薄めにした煮しめの汁で煮立て
て温めます。コンブを入れてう
まみの出ただしで、ご飯を炊き
ます。炊き上がったら、すしご
飯をつくりまします。焼きあなご、
卵焼き、シイタケなどを、先に
煮立てた具と一緒にご飯にのせ
て出来上がりです。



うどんすきも、いいでしょう。
煮しめの残りに、卵焼き、紅白
かまぼこ、エビ、イカ、あなご、
鳥肉などのおせちの残りのほか
に、白菜やゆでうどん、薬味を
用意します。鍋にだしを入れて
煮立たせ、うどんを入れて煮て、
おせちの残りとお野菜を加え、ひ
と煮立ちさせます。

オムレツやコロケも、試し
てみませんか。残った煮しめや、
シイタケや鳥肉など、おせちの
残りをなんでもかんでもみじん
切りにします。これを具にしま
す。見かけは西洋風、中身は日
本の具をふんだんに使ったオム
レツとコロケができます。味
つけは、あなたのお好み次第で
す。