



東陽病院
内科医師
鈴木健士

東陽病院の紹介

横芝町のみなさんこんにちは。前回までの2年間、いろいろな病気についてお話してきましたが、今回からしばらくの間は東陽病院の各部門についてご紹介し、どんな事をしているのかを知っていただくと思います。

まず今回は、東陽病院の救急医療体制についてお話ししたいと思います。

東陽病院には現在合計10人の医師が常勤しています。その内の8人が交代で夜間及び休日の時間外診療に従事しております。その内訳は内科4人、外科3人、整形外科1人です。医師1人、看護婦1人、事務職員1人で当直しているのですが、検査技師や薬剤師などは原則としておりません。(事務職員として当直している日もありますが)ですから、どうしても十分な診療というわけにはいかず、あくまでも応急的なものという事になります。また専門の科が違う場合もありますの

その1

救急医療体制について

で、どうしても診療できない場合が出てきます。私は内科医ですが、ちよっと手を切った程度の傷なら縫合できますが、交通事故による骨折などは処置することはできません。同様に整形外科の医師であれば心臓の発作などは対処できないと思われれます。我々もできる限り救急患者さんに対応できるように努力して

いくつもりですが、正直なところ現在のような少数では限界があります。ですからみなさんに救急外来を受診する際にお願

いしたい事があるのです。まず受診する前に病院にお電話ください。申し

訳ありませんが、先程お話したような理由で東陽病院では対応できない事もありますし、場合によってはちよっとした電話でのアドバイスで済んでしまう事

もありません。

第二に、受診する際には常用している薬があれば必ず持ってきてください。薬についての説明書などが渡されていたらそれ

も持ちただけではお話しできません。事前の情報があれば大幅な時間と労力の節約になります。

第三に、時間外の外来はあくまで応急的なものであるという事をご理解ください。一週間前からの風邪などの方は、できるだけ通常の外来を受診してください。検査をするにしても技師を自宅から呼んで行わなければならない場合もあります。マンパワーの少ない病院ですので、どうかご協力をお願いいたします。

正直なところを申しまして、東陽病院の救急医療体制はまだまだ整っていない部分も多く、みなさんにもご迷惑をおかけしているかと思ひます。我々もこれからどうやってよいサービスをお届けできるか試行錯誤ではありますが、考え、改善していく所存です。ですから、住民のみなさんにも是非ご理解とご協力をお願いしたいと思います。



ジャムの手づくり

無添加の味わいを楽しむ



果物の味覚を長期間楽しめるジャムやマーマレードは、家で簡単に手づくりすることが出来ます。

ここではイチゴジャムの作り方を紹介します。

イチゴは、よく熟した新鮮なものを選びましょう。新鮮なものほど、ジャムの「とろみ」に欠かせないペクチンをたくさん含んでいるからです。

ヘタをとったイチゴ(500g)を水洗いし、水気を切ってから鍋に入れて全体に砂糖をまぶします。砂糖は上白糖かグラニュー糖。イチゴの6/8割の重さが目安です。そのまま一晩

おいて果汁が染み出したら、 Lemon汁を大さじ1/2杯、水をカップ1杯加え、中火にかけます。煮立つとアクが出るので、丁寧によくかき混ぜながら全体が一度

白っぽくなり、再びつややかな赤色に戻るまで煮詰めます。イチゴはつぶさず、そのままのほ

うが見た目に美しいジャムになります。とろみがついたら火から下ろし、熱いうちにびんに入れ、冷めたらふたをして密閉保存します。

甘さを抑えたいときは砂糖を



少し減らしますが、多少日持ちが悪くなります。長期保存したい場合は、砂糖を多めに使うことがポイントです。

イチゴを煮る鍋は、酸に強く加熱効果の高いほうろく製やステンレス製、耐熱ガラス製のものが適しています。鉄やアルミ製のものはジャムの色が悪くなるので避けましょう。保存する容器は、口が広く密閉性のあるガラスびんが最適です。

ジャムづくりのコツは、手早く煮ること。弱火でトロトロ煮込んでいるとせっかくの果物の香りや風味が損なわれるので注意してください。

無添加で素材な味わいの手づくりジャム。いろいろな季節の果物で楽しんでみてください。