



IRYOHOJIN

IWAKUNI

BYOIN

い い

い い

ぶ

一問一答 庄司 凡ドクターに訊く！

四月より、医療法人岩国病院で常勤を開始される庄司凡医師。

しばらく前から週二回の診療が行われていたので、すでにご存知の患者様もいらっしゃると思いますが、『いいぶ』は、凡先生ってどんな人？ という疑問をぶつけてみました。

Q)ご専門と、これまでの勤務歴を教えてください。

肝臓内科および一般内科です。平成9年医学部卒業以降、早18年となりました。

Q)医師としてモットーとしている言葉や信条があれば教えてください。

患者様に寄りそう医療をと思っています。

Q)ていねいな診察には定評がある凡先生ですが、患者さんと接するとき大切にしていることは何ですか？

なかなか長い時間、接するのは難しいですが、病気だけでなく患者様の人となりまで診るように心掛けています。

Q)よい病院、よい医療とはどのようなものだと思いますか？

まず職員が生き生きと働ける病院であれば、患者様によりよい医療が行えるのではないのでしょうか。

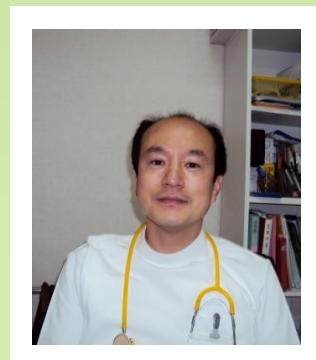
Q)岩国病院で常勤を開始されるにあたっての抱負を教えてください。

抜本的医療改革を！ とまでは大ゲサですが、これまでの職歴を生かし気付いたことは色々実行していきたいですね。

Q)趣味や、好きな食べ物を教えてください。

趣味は、子どもに遊ばれること(笑)。あと、映画館で映画を観たり、ラジオで音楽を聴くのが好きですね。また、甘いものが好きなので、食べ過ぎないよう気をつけています。

Dr. Bon SHOJI (physician)



帰宅後は、3人のお子さんに
"遊ばれている"という凡先生です。
子ども好きは院長ゆずり？

ありがとうございました。
これからのご活躍を期待しています！

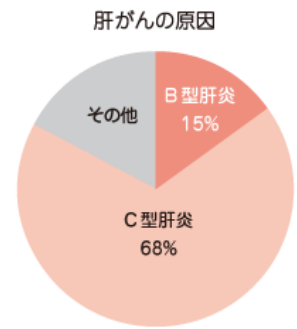
勉強会レポート

ウイルス性肝炎に関する勉強会を計3回行いました。

肝炎とは、肝臓の細胞に炎症が起こり、肝細胞が壊される病態です。その原因には、ウイルス、アルコール、自己免疫等がありますが、日本においては、B型肝炎ウイルスあるいはC型肝炎ウイルス感染による肝炎がその多くを占めています。

国内で肝炎ウイルスに感染している人は300万人～370万人にのぼる(日本人の約40人に1人)と推計されていますが、その7割の人は自分が感染していることに気づいていないと考えられています。肝臓は「沈黙の臓器」といわれ、自覚症状がないため、肝硬変や肝がんに行進している人が少なくありません。現在、がんによる死因で3番目に多いのは、肝がんですが、原因の約80%はB型・C型のウイルス性肝炎です。

最近のウイルス性肝炎の治療は進歩しており、例えば肝炎ウイルスに感染していても、医療機関で適切な治療を受けることで、深刻な症状に進行するのを防ぐことができます。現在、ウイルス性肝炎は治る、もしくはコントロールできる病気になっています。過去に一度も肝炎ウイルス検査を受けたことがない方は無料で検査を受けることができます。肝炎ウイルス検査を受けたことがない方、自分が感染しているかどうか分からない方は、一度検査を受けましょう。



日本肝臓学会第18回全国原発性肝癌追跡調査報告(2004~2005)



新職員の紹介です。**弘岡友美さん**、新しく介護職で入りました。

昨年12月に入職しました。介護現場で頑張っています。まだ経験は少ないですが、周りの人たちに教えてもらって日々奮闘しています。

覚えることが多くて大変ですが、更なるレベルアップを目指しています。

好物は「チョコレートかな?」。新製品が発表されるとすぐに買いに行くそうです。

年頃の娘さん二人の成長に目を細める毎日です。

中村静枝ナースの「絶品イカマリネ」

実験や改良をくり返しながり作り続けてきた十八番。
「準備の手間はかかるけど、皆が喜んでくれるから、ごちそうといえばこれ！」

材料(4人分)

イカ(水イカがおすすめ)	300g
玉ねぎ(中 1/3 個)	約 150g
野菜適量(レタス、トマト、パプリカなどお好みで)	

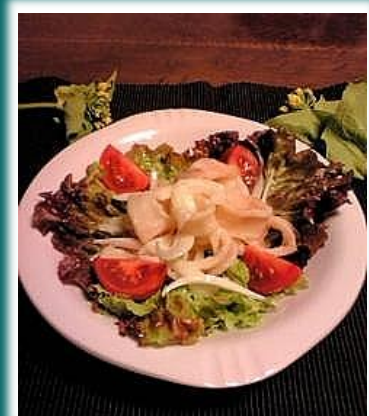
<合わせタレA>

酢	大さじ6
マヨネーズ	大さじ3
味の素	少々
酒	大さじ 1/2

★最初、分離するが、時間が経つとなじんでくるから大丈夫。
★酸味が強めに感じるが、あとから玉ねぎを合わせることで甘み加わる。

1. イカの胴体を2cm での輪切りにする(内臓、くちばしなどは除外する)。足は、長いものを短いものの長さに合わせて切る。
2. 塩をまぶしながら、1をきれいに洗う。
3. クッキングペーパーで水分をよく拭く。その際、皮も一緒に取る。
4. ビニール袋に3と片栗粉を一緒に入れ、よくまぶしておく。
5. 玉ねぎを縦に薄くスライスし、Aに入れておく。
6. 170℃に熱した油に4を入れて揚げる。
☆油に入れると、最初は柔らかい感じだが、しばらくすると硬さが出てくる。硬さが出ると、うっすらきつね色になるのが目安。
☆熱しすぎると油がはねるので注意!
7. 揚げたイカをAに浸けていく。
☆アツアツのイカを入れると、玉ねぎはしんなり、タレ自体もしっとりなじんでくる。
☆味がしみたほうがおいしいので、2~3時間置くといい。
8. 盛りつける際、いろいろのよい野菜を加える。

皆さんも、ぜひトライしてみてください♪



歯ごたえといい味といい、自慢のひと皿