

祝 第50回 フローレンス・ナイチンゲール記章受章 元大田原赤十字病院 看護部長 河野 順子 氏

問情報政策課 本6階 0287-23-8700

第50回フローレンス・ナイチンゲール記章受章

市内在住の河野 順子 さんが、看護活動で顕著な功績があった方に贈られる第50回フローレンス・ナイチンゲール記章を受章されました。

この記章は、フローレンス・ナイチンゲール氏の生誕100周年を記念して1920年に始まり、それ以来2年に一度、赤十字国際委員会（スイス・ジュネーブ）から、世界各国で顕著な功績のあった看護師に贈られています。

今回は、17の国と地域から35名が受章し、日本からは河野さんのほか2名が選ばれ、7月31日の記章授与式の際には、皇后陛下から直接記章を授与されました。日本人はこれまでに118人が受章し、栃木県では2人目、大田原市では初の受章となります。



授与式での様子



記章

河野さんの功績

河野さんは看護師になり60年、元県看護協会長などを歴任し、現在は県訪問看護ステーション協議会の相談役を務めています。

旧大田原赤十字病院で看護部長をしているときに、2000年から導入される介護保険制度を見据え、国際医療福祉大学との共同研究事業で、現在の地域包括ケアにつながる「退院計画」の構築に率先して取り組むなど、退院後の患者を地域で受け入れる支援体制の整備に尽力されました。

退院後の患者がその人らしい生活を取り戻せるようにと、河野さんが強い信念を持って取り組んだことにより、地域に「みんなで支え合う」信頼と絆が生まれ、退院した患者のウェルビーイング（より良い暮らし）の実現につながっています。



受章後にお話を伺いました

Q 看護師時代の思い出をお聞かせください。

【研修時代について】

旧大田原赤十字病院に配属されて3年目のとき、東京の本社にある幹部看護婦研修所で1年間研修を受けることになりました。研修中は、「とにかく一流を学びなさい」と言われ、教養科目から調査研究まで、さまざまなことを学習しました。調査研究の際は、行きたい施設を自分で選択することができたため、誰でも行けるわけでないような有名な大学を希望しました。そこでは、「なぜ患者さんは朝一番に検温をしなければならないのか。それはどのような根拠があるのか。」など、さまざまな研究に携わりました。

研修所での1年は、とにかく厳しいものでしたが、学ぶことの楽しさを知ることができ、その経験が私の看護師としての礎になったと思っています。

【働きやすい環境づくりの構築について】

看護師時代は、働きやすい環境づくり、ワークライフバランスにも力を入れました。看護師の仕事は、もともとは1日3交代制でした。しかし、3交代制では、働くお母さんは仕事が終わる頃には疲れ果ててしまいます。家庭を持っている方が多かったので、どのような勤務形態にすれば働きやすいだろうと考え、当時ほとんどの病院でまだ導入されていなかった2交代制にすること

にしました。それと同時に、病院に設置されていた託児所も拡大し、家庭を持つ看護師が働きやすい環境づくりに努めました。この取り組みは、当時一緒に働いていたスタッフたちの理解と協力があったからこそ、実現することができました。

Q 「退院計画」についてお聞かせください。

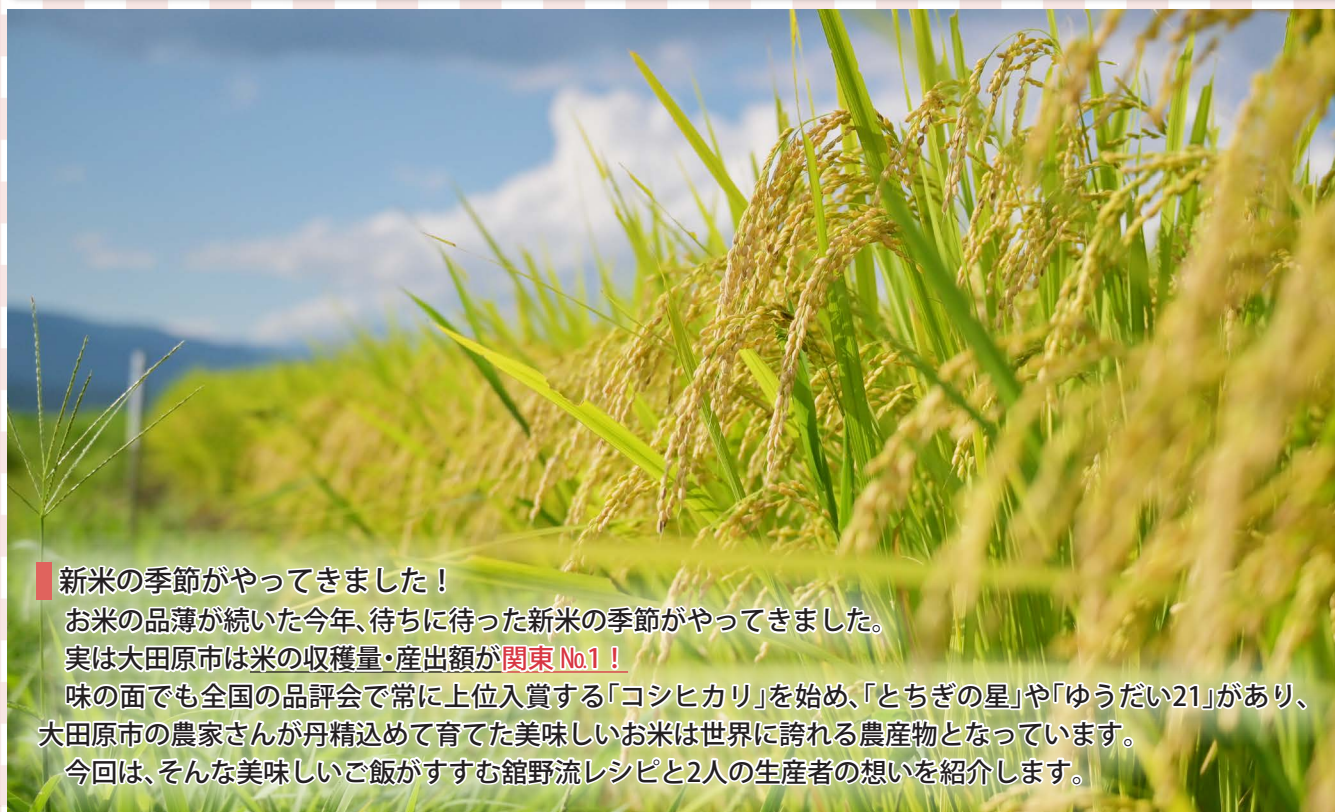
看護師になり最初に配属されたのが結核病棟でした。結核病棟には働き盛りの若い患者さんもあり、その方が長い入院を経て退院し、自宅に戻られたとき、果たして居場所があるのだろうかということを考えていました。また、ある高齢の患者さんの中には、退院後は施設へ行くという方もいました。退院後は本人の希望どおりに生活できるのか、本人の知らぬ間に施設に入ることになっていたとしたら…、と思ったとき、私だったらゆくゆくはそうしたくないと思いました。そのことが、「その人が住みたいところに住む」ための退院計画を考える上での一つの原点になりました。

そして、介護保険制度の導入を見据え、国際医療福祉大学との共同研究事業で退院計画の構築に取り組むことになりました。その際、地域の保健福祉の専門職の方との連携強化にも力を入れました。退院計画は、まずは院内で導入し、その後テストケースで各病院にも導入し、全国的に広めていくことになりました。

特集 特別編「おおたわら食の魅力発信プロジェクト」

問政策推進課 本6階 0287-23-8793

大田原市ゆかりの和食料理人「館野 雄二 氏」監修のもと、市内の特産物や加工食品を使った料理レシピを開発し、「食」の力によって大田原市全体の魅力をPRする事業を行っています。



新米の季節がやってきました！

お米の品薄が続いた今年、待ちに待った新米の季節がやってきました。

実は大田原市は米の収穫量・産出額が関東 No.1！

味の面でも全国の品評会で常に上位入賞する「コシヒカリ」を始め、「とちぎの星」や「ゆうだい21」があり、大田原市の農家さんが丹精込めて育てた美味しいお米は世界に誇れる農産物となっています。

今回は、そんな美味しいご飯がすすむ館野流レシピと2人の生産者の想いを紹介します。

大田原市の美味しいご飯がすすむ！館野流レシピ

スーパーで買った刺身を美味しくする方法【鮭編】

【材料(4人前)】

- マグロ柵 120g
- 塩 少々
- 煎り胡麻 少々
- 大葉 適量

【漬け鮭のお刺身】

(漬け汁)

- 醤油 300ml
- 酒 200ml
- みりん 100ml
- ★わさび お好みで

【炙り鮭の酢味噌コチュジャン和え】

(酢味噌)

- A 白味噌 80g
- A みりん 15ml
- A 砂糖 大さじ2
- A 酒 40ml
- B 酢 30ml
- B 練りからし 少々
- B うすくち醤油 少々
- ★コチュジャン お好みで

【作り方】

- ①解凍したマグロ柵の水気をペーパーでよくふき取り、薄く塩を振り1時間冷蔵庫の中で放置する。その後、ペーパーを数枚重ねて包み、水気をよく吸着させる。
- ②柵の半分を薄切りにし、漬け汁に5分間漬け、「漬け鮭のお刺身」の完成。更に薄切りにして卵黄と薬味とともにユッケ風にするのもお勧め。
- ③柵の残り半分は、ガスバーナーで表面を焼いてから角切りし、酢味噌にコチュジャンを混ぜたたれで和えて「炙り鮭の酢味噌コチュジャン和え」の完成。

(酢味噌作り)

- A 白味噌とみりん、砂糖、酒を火にかけ弱火で3分間練る。火を止め冷ます。

- B Aに酢、からしを加えよく混ぜ、うすくち醤油で味を調える。

漬け鮭のお刺身



炙り鮭の酢味噌コチュジャン和え



明治42年から受け継がれる伝統の味

阿部糰店 三代目 阿部 昭一 さん 85歳

明治42年から受け継がれる伝統の味噌づくりの「こだわり」

新潟で杜氏^{とうじ}をしていた初代が栃木で始めた糰屋。

父の下で厳しい修行を重ね、35歳で後を継いだ。現代ではあまりない、釜戸を使った伝統製法を守っている。

薪の調達も自ら行い、木の種類にもこだわる。もちろん素材にもこだわり、大田原産コシヒカリを使用した^{とうじ}糰や、東北産の黄大豆・赤穂の塩と国産の厳選した材料を使い、絶品の味噌を作っている。

三代目となり50年目、今後の展望

近年の温暖化により米や大豆の品質や、発酵期間など味噌づくりそのものが変化してきている。それに対応する味噌づくりを研究するが、新商品が完成するのに最低8か月かかる。

「ものづくりは苦勞するけど、面白い。いいものを作る研究はキリがない。」と笑い、四代目の娘の真弓さんとともに釜戸に薪をくべながら1年後の出来上りを想像する。

阿部さんのものづくりにかける情熱は色あせることなく、今も日々新しい挑戦を続けている。



大田原ブランド認定味噌



特産品名:那須の寿

佐久山のきれいな景色と憧れの祖父母から受け継いだ田んぼを守りたい

大田原いそ農園 代表 磯 幹太 さん 22歳

祖父母から受け継いだ土地での米づくりの「こだわり」

小学生の頃に農業機械を乗りこなす祖父の姿に憧れ、2023年春に農業大学校を卒業し念願の米農家となった。

祖父母から受け継いだ箒川沿いのこの土地は、ミネラル豊富な土壌で、肥料や農薬の使用を適切に管理する栽培方法を採用している。そうすることにより、米が倒れにくく、食味が良くなるという。

「地域の先輩農家さんのアドバイスや、学校で学んだことを一つ一つ実践し、もっとおいしいお米が作れるようになりたい。」と知識と経験を日々吸収している。

その中で、「自分なりのこだわり」を見つけ、米作りに生かすことを目指している。

就農2年目、今後の展望

高齢化による作り手がいけないという理由だけで、この佐久山のきれいな景色やミネラル豊富な田んぼを荒廃させるのはもったいないし寂しい。そんな強い思いが磯さんにはある。

「地元で農業を続け、祖父母を始め先祖から受け継いだ田んぼとこの地域をずっと守っていきたい。」と22歳の目はまっすぐにこの地域の将来を見据えている。



祖父を早くに亡くした磯さん。「富米」は米作りを教えてくれた祖母の名前から命名した。

