

# 酸素療法 備え万全に

第3回いわて在宅酸素・呼吸器患者の会(同実行委主催)は5日、盛岡市盛岡駅西通1丁目のいわて県民情報交流センター(アネーコ)会議室で開かれた。この中で北海道低肺の会メンバーと初の交流が行われ、自治体の支援や会の活動について情報交換。北海道の先進的な活動を学び、会の発展に向け決意を新たにした。

## 盛岡で呼吸器患者の会

呼吸機能に障害があ 上口さんは「低肺のり在宅で酸素療法高 会が加盟している北濃度酸素を供給装置で 海道難病連は、国会請吸入をしている患者、 顧など盛んに活動し医療関係者ら約60人が っており、患者が利用参加。北海道低肺の会 するセンター施設も充の上口好子さん(主 実している)と報告。

工藤京子さんと礼 道には患者への電気料 者だったことから、自 分も会員になった。会 の東日本大震災時の患 者対応を参考に、北 海道の避難システムを構 築していく考えだ。 内患者ら約200人対

## 北海道の会と初交流 震災対応で調査報告も



北海道低肺の会メンバーと交流したいわて在宅酸素・呼吸器患者の会

笑)を基に報告した。 それによると、停電によつて酸素濃縮装置が使えなくなり、ほとんどの患者は病院に行つて酸素を吸っていた。ボンベ供給などの対応は、装置を扱う業者が中心になっていた。今後の災害時情報提供手段として、「ラジオが最適」と答えた人が多かった。

本県の患者の会は年1回開かれ、今年で3回目。しかし、実態は組織的な活動には遅く、課題はまだ残る。事務局を務める岩手医大教授の山内広平さんは「意見交換することで、よりよいものになっていく。患者さんの力で行政は動く」と思う。みんなが一体になって会を続けていき、参加費700円、定員100人。締め切り10日。



草紅葉に染まる八幡沼周辺を散策する参加者たち

## がん治療 山が後押し

### 北上の患者会 秋の八幡平散策

北上市のがん患者と 上沖修三副院長が団長家族らでつくるびわの 会(高橋みよ子代表) 数日前に抗がん剤治療と乳がん患者の会ひまわり(小原節子代 表)は4日、八幡平市 八幡平山頂付近を散り 歩を進めた。 策した。春、秋恒例の 里山散策会10周年、20 回を記念し、初のバス ツアーを企画。紅葉を 迎えた山を巡り、心と 体をリフレッシュし たい。 両会から会員ら42人 が参加。1回目から同 行する県立中部病院の

### きょうの運勢

7日 仏滅

代表者と年齢、住所を電話かきし申し込ませば、盛岡市甲子町アーマ盛岡1クラーリーの県立金石病院に集合。9・6・2014年11月17日(土)まで受け付け中。

◎良長	○良
△普通	○注意
吉方	○健康
数位	○運
7銀	○西
8南	○南
9北	○東
3米	○北
3南	○東
5金	○西
6茶	○北
3東	○南
4赤	○南
7黄	○西
8青	○東

## 子育て支援を周知

○一戸町の子育て支援ひろはのびのびは2009年に設立して5年目。町内外から利用者が集まっており、センター長を務める一戸子供の家保育園の古館裕子園長は「里帰りして来ている人や、奥深い折り紙

## とく スポット



震災後に避難した人、というケースもあった」と振り返る。「利用者同士のつながりによる広がりを感じる」と定評を響かすが、さらなる動きかける重要性も感じている。「いろいろな場を知り、分かっていっても来れないという方への支援をしたい」と

## 大槌町吉里々々 主婦

白田 誠 子(67)

今回のおはぎの味は、成功の部類だったろうか。いつから作り始めたかは定かではないが、たしか、母が亡くなってからだったと思う。

職場の先輩にあん作りのレシピをおはぎ(ご飯の炊き方、つぎし方を伝授され、彼岸近くの休日大半をあん練りと味見に専念。それでも味も硬さも形も一定せず。一年に二回だけの挑戦は飽きもせず今年につながっている。

小豆は北海道十勝産。白米・もち米の分量を間違わないこと。前日に圧力

## 花時計

### おはぎ 修行

鍋を駆使し、軟らかくなったところで鍋にあげ、ひたすら練る。粒あんがわが家流。春と秋のお彼岸の中日には早起き。お裾分けの人々の顔を思い浮かべながら黙々とおはぎを丸める。父や母、姉、戦争で亡くなった兄、ご先祖さんのお彼岸に。

目をした戦時中の状況。そして終戦。私には語ってくれなかった母の苦しみ。哀しみ・悔しさを今さらながら強く感じ、何も知らなかった娘時代を大いに反省したこと、子どもたちお孫さんのお彼岸に。

孫の質問でも一つ再確認。春彼岸に作るのは「牡丹もち」秋彼岸は「おはぎ・萩のもち」と教えたこと。

毎年同じ分量で作るのに、微妙に違う味は甘さを引き立てる「つまみの塩」と知りつつ、いまだに終わらないおはぎ修行は、次回春彼岸まで開店休業中!

### 献立のヒント

こんにゃくとインゲン、厚揚げのみそ煮

2人分でこんにゃく1/2枚、インゲン7〜8本、厚揚げ1/2枚、ごまみそ(赤みそ40g、すりごま小さじ2、砂糖大さじ1、だし汁1と1/2カップ)を用意します。

こんにゃくは両面に細かい切れ目を縦横に入れて2斜角に切り、熱湯でさっとゆでます。インゲンは両端を取り、長さ3〜4斜に切り、厚揚げは熱湯をかけて一口大に切ります。ボウルで調味料をませ、ごまみそを作っておきます。

鍋でサラダ油大さじ1を熱し、インゲンとこんにゃ