

健康と安心な暮らしを守る

第1回宮城県地域医療学会

シリーズ「学生同行ルポ 復興元年 弾み付く宮城」は、東日本大震災で甚大な被害を受けた宮城県が復興に向かう歩みを地元の大生とともにルポする。5回目のテーマは「地域医療・福祉」。被災地の医療・福祉の再生策を探り、宮城県の地域医療を取り巻く諸問題を考える。「第1回宮城県地域医療学会」を取材した。学会は創設を提唱した地域医師会が主催。国の復興予算で設置された地域医療再生臨時特別基金を充てた。被災地の医療を確立しながら、新しい包括的な地域医療モデルの構築を目指す。被災者が元気に暮らす社会へと医療関係者が議論した学会は、学生たちの心に響いたのか、村井知事へのインタビューも交えて紹介する。

宮城県地域医療学会は「東日本大震災と地域医療」をメインテーマに11月18日、仙台市青葉区の勝山館で開かれた。取材には東北福祉大保健看護学科4年の鹿野千子さんと、医療経営学科2年の木村明子さんが同行した。被災地の医療を確立しながら、新しい包括的な地域医療モデルの構築を目指す。被災者が元気に暮らす社会へと医療関係者が議論した学会は、学生たちの心に響いたのか、村井知事へのインタビューも交えて紹介する。

被災地の病院・診療所の医療支援、避難所などの健康管理を担うJMAATは、東日本大震災の1年前に結成が提言され、検討中に震災が発生。結成途上で本格的な医療活動をするようになった。石井常任理事は災害医療研修や情報共有などの面で一定の教訓があったと説明。今後の課題として、ICTを医療活動に

活用できるシステムを構築して、被災地での医療活動を支援する。被災地では医師や看護師が不足している。今の医療状況と今後の対策は、知事、医療従事者の不足は震災前から構造的な問題だったが、津波被害の沿岸部では、8割の医療機関が再開したが、2、3割は再開できていない。県は地域医療の短期的課題と中長期的課題の解決に向け方向性を昨年9月にまとめ、国の交付金を受け、具体化するため地域医療再生計画と復興計画を定めた。計画には、津波で全壊した病院の再建(ICT(情報通信技術)活用)の医療システム構築、人材確保の施策などを盛り込んだ事業を確実に実施したい。木村、高齢者の医療福祉のニーズが高まり、利用しやすいケアを多職種・多業種で提供できるシステムを構築して、被災地での医療活動を支援する。



被災地の早期復興に向け、医療の再生策を考えたパネル討論
11月18日、仙台市青葉区の勝山館

学生同行ルポ
復興元年
弾み付く宮城
5 地域医療・福祉

古里の復興医療で貢献

東北福祉大保健看護学科4年 鹿野千子さん
誰もが地域で自分らしく生きるために、高度医療だけでなく、地域医療が重要であると再認識した。来春から、看護師として古里市の病院に勤務する予定。地元の人々が安心して暮らせるまちを取り戻せるように、医療を通じて貢献したい。

患者のケアに情報活用

東北福祉大医療経営管理学科2年 木村明子さん
情報を活用した患者のケアを知り、視野が広がった。大学のセミナーで毎月、南三陸町の仮設住宅を訪れ、高齢者と交流している。薬の服用など目管理が難しい人もいるので、医療情報のデータ化が進めば、周囲の人が支援しやすいと思う。

村井知事 学生とQ&A

被災地医療を確実に再生 先進の連携システム構築

鹿野 被災地は医師や看護師が不足している。今の医療状況と今後の対策は、知事、医療従事者の不足は震災前から構造的な問題だったが、津波被害の沿岸部では、8割の医療機関が再開したが、2、3割は再開できていない。県は地域医療の短期的課題と中長期的課題の解決に向け方向性を昨年9月にまとめ、国の交付金を受け、具体化するため地域医療再生計画と復興計画を定めた。計画には、津波で全壊した病院の再建(ICT(情報通信技術)活用)の医療システム構築、人材確保の施策などを盛り込んだ事業を確実に実施したい。木村、高齢者の医療福祉のニーズが高まり、利用しやすいケアを多職種・多業種で提供できるシステムを構築して、被災地での医療活動を支援する。



学生の質問に答える村井知事 宮城県庁

シリーズ「学生同行ルポ 復興元年 弾み付く宮城」は、本年度内に7回の掲載を予定しており、来年3月まで、2月を除く各月第1日曜日の河北新報朝刊に掲載します。次回1月のテーマは「未来担う人材の育成」を予定しています。企画は河北新報社事業部、協力は宮城県震災復興・企画部。

秋の食卓に。ごはんのできる健康習慣。

何かと美味しいこの季節。マンナンヒカリで、食生活から健康に。『健膳化計画』、あなたもはじめませんか。

マンナンヒカリの **健膳化計画**

カロリー 33%カット!

ふつうのごはん 252kcal
マンナンごはん 170kcal

食物繊維も摂れる

一膳で5.0gの食物繊維!*

ヘルシーキャンペーン実施中!

A賞 総計500名様
マンナンごはんコース付きIHジャー炊飯器 SR-HC102(パナソニック製)

B賞 総計200名様
ホームベーカリー SD-BH105(パナソニック製)

マンナンヒカリは、大塚食品が開発したこんにやく粉等を原料とする米つぶ状食品です。

*1 炊きあがり2合の場合:お米(精白米)1合+マンナンヒカリ75gで炊飯。「日本食品標準成分表2010」木曜めし・精白米および玄米より計算。*2 厚生労働省「健康づくりのための運動指針2006」簡易換算表(体重60kgの場合より)。エネルギー消費量は、安静時のエネルギー量を用いて計算。*3 1膳150gで計算。当社調べ。*4 レタス1個30g(可食部当たり)とした場合。*カロリーおよび食物繊維は「日本食品標準成分表2010」参照。

『健膳Car』ただいま全国縦断中!!

炊きたてのマンナンごはんが試食できるキッチンワゴン「健膳Car」が全国各地へ! あなたも、ぜひ体験してください!

マンナンヒカリの「おいしい炊き方」や「アレンジレシピ」も公開中!

マンナンヒカリ 検索

商品についてのご相談・お問い合わせは下記まで
お客様 101-0048 東京都千代田区神田町2-11-1
相談室 TEL03-3219-5211 月~金曜日 9時~17時 祝日も除く

Otsuka 大塚食品