

はなてんびん



「五箇荘における近江商人源流の話」

事務次長 島林 秀男

神崎中央病院が立地する東近江市五箇荘をはじめとする湖東地域は言うまでもなく近江商人発祥の地であります。

江戸時代には天秤棒を担いで日本全国、北海道から九州まで行脚した行商人が多く存在しました。伊藤忠、丸紅の基を築いた犬上郡豊郷村出身の呉服太物店紅忠初代の湖東商人伊藤忠兵衛や勝海舟が「氷川清話」でおおいに評価された神崎郡川並村出身の五箇荘商人塚本定右衛門等々綺羅星のごとくです。

さて、ここではその時代より以前、中世のお話です。

旧八日市市南部、蒲生野の中心に比叡山延暦寺の僧が開き管轄したといわれる広大な荘園、得珍保（とくちんのほ）がありました。耕地開発に必要な水の確保するため、愛知川から高井溝が掘られましたが十分な水量が確保できず流末の西方は（野方または下四郷という）畠作がせいぜい。13世紀末までに新たに南高井川も開削されましたが水不足解消には至らず畠に逆戻りするなど農業生産性が非常に低い地帯でした。そこで考えをめぐらし荘園化する以

前の牧場だった伝統を生かし馬を飼い隊商を組んで伊勢、若狭方面に出向き商品（塩、ワカメ、ノリ、アラメ等の海産品で海を持たない近江の必需品）を仕入れ湖東地方の村々にもちこむ地域間交易を始めました。これを保内（ほない）商人とよび200人位いたといわれています。延暦寺や守護六角氏の保護下に近隣の商人を足子（あしこ）として従え近辺の市場専売権を得て独占的に商いを行なったとのこと。上級権力、山賊、他の商人、値段交渉等の駆け引きなどいろいろな困難があったと考えられますが、強い意思でもって地域の弱点を強みに変えてたくましく時代を生きた人々がこの病院周辺にかつて存在し各地を闊歩していたと思うと爽快な気分になります。

参考文献：

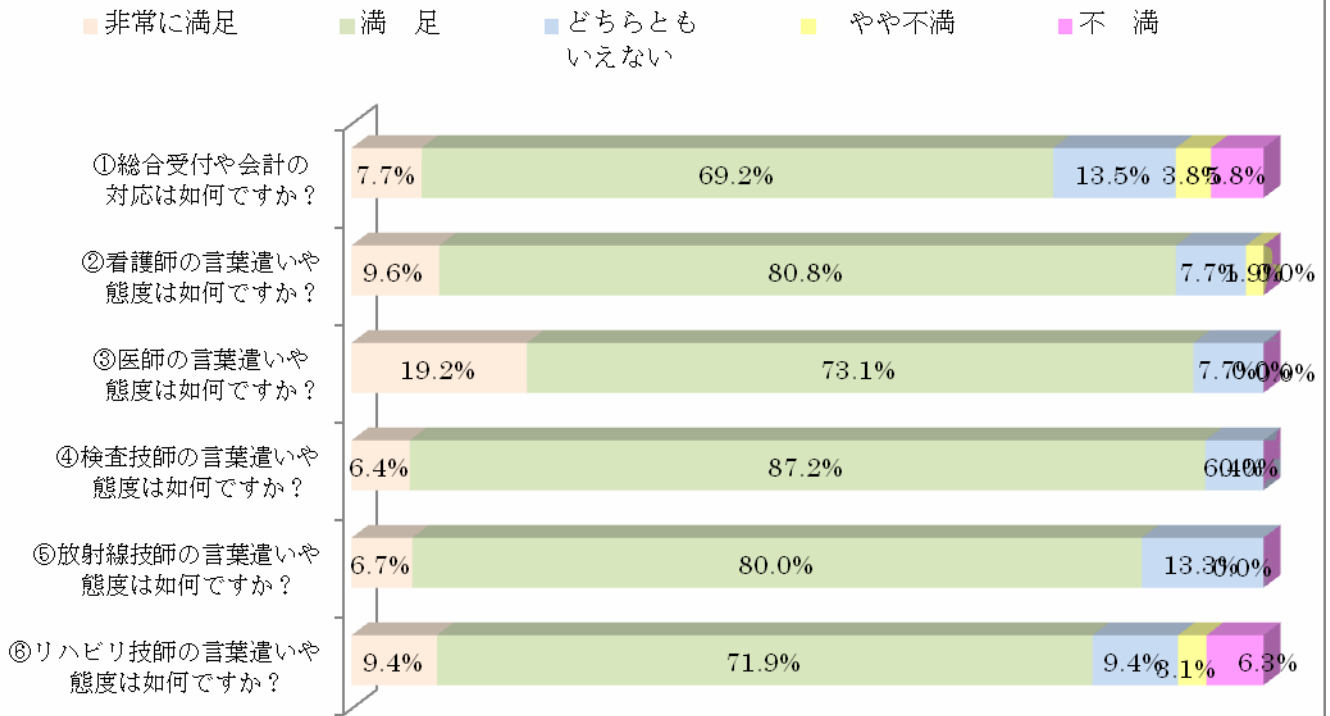
高橋昌明『湖の国の中世史』中公文庫



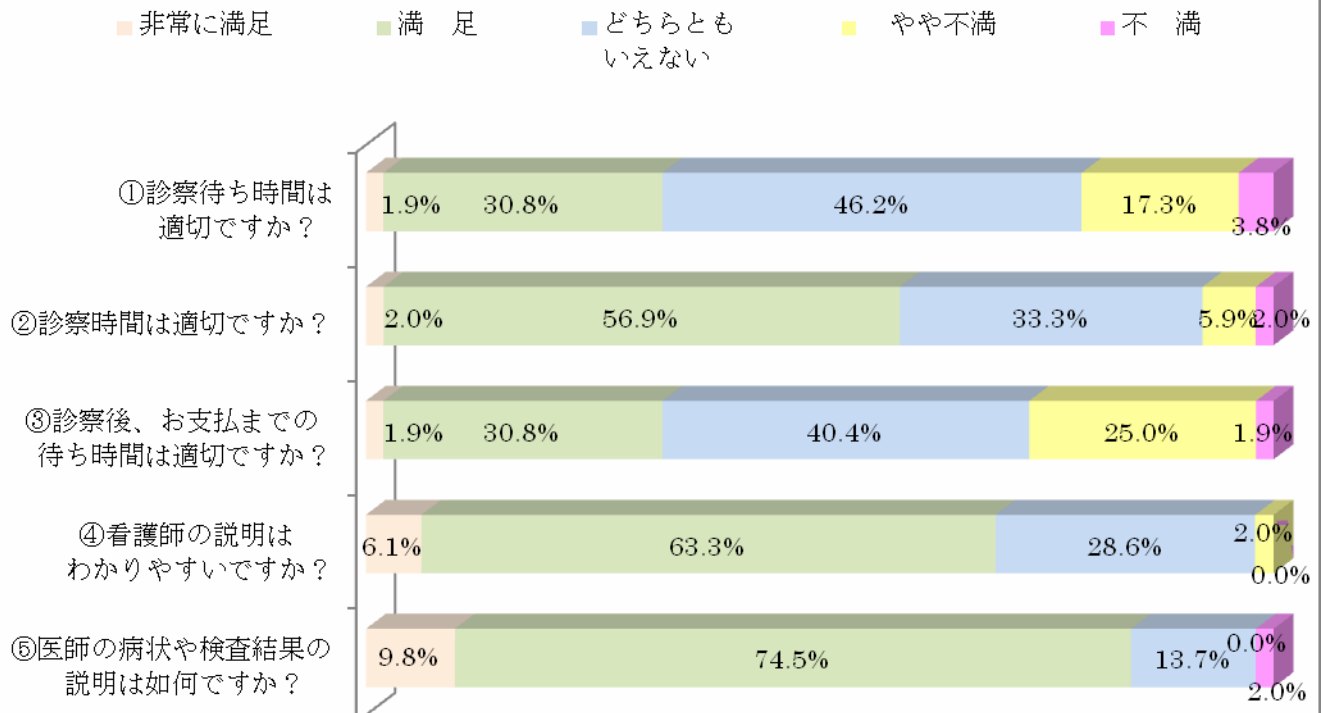
外来患者様アンケート結果

アンケート調査期間 2月13日～27日

接遇面満足度

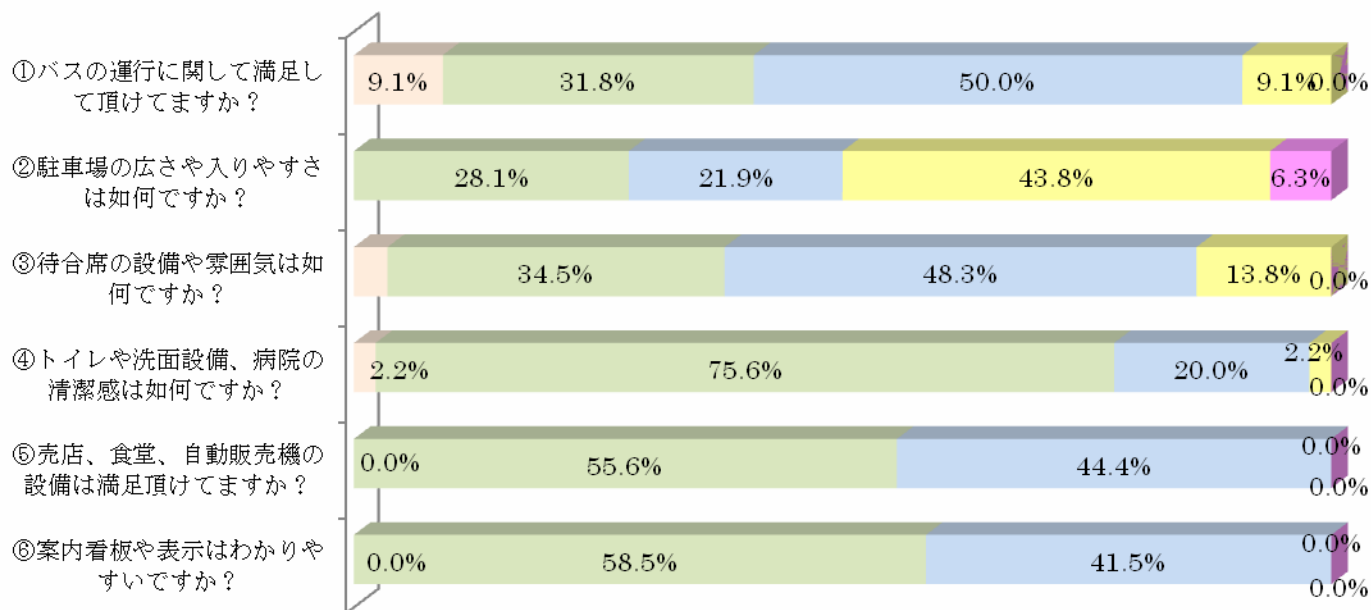


診察サービス満足度



施設面満足度

■ 非常に満足
 ■ 満足
 ■ どちらとも
 いえない
 ■ やや不満
 ■ 不満



その他の意見として

- ・会計の待ち時間が、もう少し早ければ嬉しいです。
- ・受付を済ましてからカルテが来るのが時間がかかり過ぎ。
- ・診察や問診が遅れていても、なぜ遅れているのか何の説明もない。
- ・総合診の待ち時間が長い。
- ・混雑時駐車場に入りづらく、止めづらい。
- ・外来のウォシュレットトイレが狭い。
- ・総合受付をしたら直ぐにカルテを廻して欲しい。
- ・患者の意向を公開していることは大変良いことです。続けてください。
- ・もっと詳しく検査など行い、痛みの原因を追及して治療して欲しい。
- ・他の大きな病院よりも、医師がゆっくりと話を聞いてくれるので良い。
- ・静かでゆっくりと診察を待つことができ喜んでいきます。

等、まだまだたくさんのご意見をいただきました。

今回は、受付業務への意見が多数ありました。ご意見箱にもご指摘がありましたので、業務改善や教育にも力を入れてまいります。

また、ご意見箱等を活用していただき、皆様に少しでも満足していただける病院として、これからも職員一同改善してまいります。



院内看護研究発表会開催



2月19日院内看護研究発表会が行われました。

- ・標準予防策の徹底をめざして –エプロン・手袋の着用状況の調査より–
- ・摂食・嚥下障害患者の選出と情報の共有 –スクリーニング評価表と伝達表を使用して–
- ・抜管防止手袋装着患者の手指拘縮改善をめざした症例
–改善手袋を作成して学んだこと–
- ・透析室における際涯防止対策の取り組み –スタッフによる離脱訓練を試みて–
- ・内服させていただきます –残さない、落とさない、お口の中へ–
- ・排便基準について考える –排便量の基準を統一し正確な排便状況を把握するために–
- ・高研カニューレ患者の抑制使用の見直しを試みて –苦痛の緩和を目指して–
- ・口腔内乾燥に効果的な口腔ケアの検討 –オリーブ油を使用して–
- ・瘻孔周囲のスキントラブル対処法 –原因・対処法の理解と実践–

春の食材「菜の花」を使ったレシピ

こんにちは、まだまだ寒い季節が続いていますね。木々が芽吹き、花が咲く春が待ち遠しい今日この頃です。春の食材といえば、春キャベツ、ふき、うど等沢山ありますが、今日は「菜の花」を使ったレシピをご紹介します。

菜の花の肉巻き (2人前)



- ① 生姜はせん切り、豚バラ肉は12~15cmほどに切ります。
- ② 菜の花はさっと茹でて水にさらし、水気を切り、半分に切ります。
- ③ Aを合わせておきます。
- ④ 菜の花と生姜を豚バラ肉で巻き、塩を振ります。
- ⑤ フライパンに油をひき、巻き終わりを下にして中火で焼き目がつく位焼きます。
- ⑥ Aを⑤に回しかけ調味料が馴染んだら器に盛って出来上がりです。

<材料>

菜の花	1/2 束
豚バラ肉	130 g
生姜	5 g
A. 塩	小さじ 1/2 杯
酒	大さじ 1 杯
しょう油	大さじ 1/2 杯
白ごま	大さじ 1/2 杯
砂糖	小さじ 1/2 杯
油	小さじ 1 杯

菜の花は、ビタミンやミネラル、食物繊維がバランス良く含まれており、栄養価の高い野菜です。特に、ビタミンではカロテンやビタミンCが多く、美肌効果や免疫力向上の効果があります。また、ミネラルではカリウム、カルシウム、鉄分が多く、降圧効果や骨粗しょう症、貧血の予防が期待されます。旬の野菜を食べて、風邪を予防しましょう。

糖尿病教室

3月24日11時から

医師 「糖尿病は合併症が怖い！！」

管理栄養士 「気をつけたい『さ・し・す・せ・そ』

～調味料の使い方～



〒529-1445

東近江市五個荘清水鼻町 95 番地

TEL 0748-48-5555

FAX 0748-48-5556