

このたび事務局長に就任いたしました。身に余る重責でございますが、地域医療を守る先生方のお力になれるよう、精一杯の努力をしてまいります。

2004年の入局当初、患者としてしか知らな

った医師・歯科医師の先生方が、地域に暮らす人々の健やかな生活を願い、精力的に活動されていることを初めて知り、感銘を受けました。

地域医療対策部を長く担当し、保険診療対策部(医科)、医療運動部会

事務局長に 就任して 田中 麻衣子



担当しました。地域医療対策部では、在宅医療、介護保険、健(検)診事業、予防接種、児童虐待等の様々な分野で、改善を求め奔走する先生方との出会いがありました。

医院経営はかつてない厳しい局面にさらされています。若返った事務局一同、保険医協会の歴史を学び継承しつつも、ICT技術等

既存の手法にとられない活動スタイルも積極的に取り入れながら先生方のご期待に応え、協会の発展に尽力していきたいと思

みんなの 料理教室



華やかしと🍝パスタ

文化部は6月21日、横浜市西地区センターにて「みんなの料理教室」を開催。本教室は、従来の「男の料理教室」から名称を変更して初めての開催となった。参加者は夫婦4組を含む男性4名、女性9名の合計13名。参加者の層に広がりが見られるなど早速の成果が得られた。

講師には、イタリア留学経験を持つオペラ歌手で、料理研究家の細見涼子氏を前回に引き続き迎えた。今回のメニューは“ピーマンとトマトのコンキリエ”と“鶏肉のオリーブ煮込みレモン風味”。参加者は4つの班に分かれ、約2時間にわたり和気あいあいと調理を楽しんだ。夏らしく爽やかながら、バジルやタイムが香る複雑な味わいの2皿となった。

ピーマンとマト のコンキリエ

【材料4人前】

コンキリエ250g、赤パプリカ1個、ピーマン3個、ミニトマト12個、アンチョビ10枚、にんにく1片、塩・胡椒・オリーブオイル適量

【作り方】

- アンチョビ・にんにくはみじん切り。赤パプリカ・ピーマンはへたと種を取って細切りにし、さらに細かい角切りにする。ミニトマトは2等分。
- 大鍋でコンキリエを茹でる。別のフライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくを香りよく炒める。アンチョビを加えて混ぜ、さらに赤パプリカを加えて炒める。ピーマン・ミニトマトを加えてさっと火を通す。
- コンキリエが茹で上がったら、茹で汁1匙とともに②のソースへ混ぜ、塩・胡椒で味を整える。

*次回開催は12月ごろも予定しています！



鶏肉のオリーブ煮込みレモン風味

【材料4人前】

骨付き鶏もも肉大4本(下味:しょうが1片、レモン1個、タイム2〜3本、塩・粗びき胡椒少々、オリーブオイル大さじ2)、オリーブオイル大さじ2、小玉ねぎ12個、にんにく1片、セロリ1本、白ワイン200cc、A(レーズン20g、グリーンオリーブ100g、ケッパー大さじ1、ローリエ2枚)、チキンブイヨンキューブ1個、湯150cc、ハチミツ小さじ2、塩・胡椒・タイム適量

【作り方】

- しょうがは千切りし、レモン1/2個分は輪切りに、残りのレモン1/2個分で絞汁を作る。
- 鶏肉は関節に包丁を入れて半分に切る。厚手のポリ袋に下味(オリーブオイル以外)の材料を混ぜ合わせ、鶏肉を加えてなじむまでよく揉む。オリーブオイルを加えて更に揉みこみ、30分ほど冷蔵庫で漬け込む。
- 小玉ねぎは皮をむき、セロリは3cm幅に切る。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、②の鶏肉を強めの中火で両面が薄く色づくまで焼く。焼いたら厚手の鍋に移し、②の下味の付け汁を加える。
- 先ほどのフライパンに小玉ねぎを入れて強火の中火で炒める。薄く色づいたらにんにく・セロリを加えてしんなりするまで炒め、汁ごと④の鍋に移す。
- フライパンに白ワインを入れて強火で熱してアルコール分を飛ばし、④の鍋に移す。
- ④の鍋にA・チキンブイヨン・湯を加え、軽く塩・胡椒をしてフタをずらして乗せて、弱火で30〜40分煮込む。
- 鶏肉を取り出して器に盛る。鍋の残った煮汁にハチミツを加えて強めの中火で煮詰め、塩・胡椒で味を整え鶏肉にかけてタイムを飾る。



新役員のご紹介

6月15日の第70回定時総会で第32期の役員が選出された。新たに理事に就任した小柳先生と、田中事務局長に抱負を述べていただいた。



理事に就任して

大和市 小柳 光仁

様で他流試合をする覚悟の上に、臨床の側からの基礎研究をして消化器病を深めたいという念にかられ他の大学の門を叩きました。このため平成7年に帝京大学第三内科消化器内科に入局し大学院博士過程にて研究をしました。平成15年に大和市で開業し今日に至ります。

そして、保険医協会では、約四年程評議員として、医療運動部会に所属し国会訪問にできる限り参加し色々なことが経験になりました。考えてみると、やはりevidenceを求める診療の大事さを痛感した経験は、物事を論理的に考えるトレーニングになったのではないかと思います。今後とも、evidenceを求め診療をする姿勢と同じ謙虚な姿勢で学び活動していきたいです。

本当は秘密にしておきたい 美味しすぎる料理教室 横浜市南区 山之井 千尋

西地区センターの調理台4卓は、職人気質で物静かな印象の紳士方と、おらかなマンマで満員。

自己紹介もそこそこに、料理室はシチリア家庭料理を提供する「リストランテ」のキッチンさながらへと変貌。鍋から噴き漏れる、レモンの香り。てんてこ舞いの2時間が経過し、出来映えは豪華、皆さん打ち解けながらいただきます！メインの鶏もも肉は、オリーブ油が浸みても弛緩することなく、レモンの酸で引き締まる。丸っこい小さなタマネギは、レーズン、ケッパー、自家栽培のタイム、肉汁をたっぷり吸って、これだけで御馳走である。

もう一皿はパスタの一種で、どこかで皆1度は目にした記憶のある「コンキリエ」。巻き貝の形をしていて、その内部に、アンチョビとピーマンなどが下の層のムースと共に絡まる。塩気、うまみとほろ苦さが絶妙に混ざりあい、飽きることがない。ワインを合わずとしたら「インソリア」か。余興で、オペラの一節のアカペラを生で聴けて最高！グラッツェ！



ご夫婦で仲良く参加