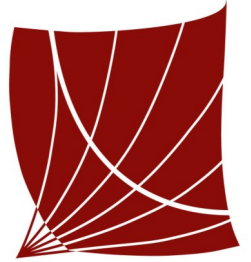


乳がん検診のお知らせ



日頃、仕事や育児等で平日には医療機関を受診できない方のために、日曜日に乳がん検診を実施致します。

健康な人こそ乳がん検診を。

乳がんは早期発見が大切です。

東近江市のクーポンをお持ちの方は御利用可能です。

【日時】

3月11日・18日(日)
AM9:30~12:00

【検査内容】 視触診・マンモグラフィ

【検査費用】 8,000円
東近江市クーポン券利用可

【要予約】 0748-22-2222

目次

乳がん検診のお知らせ	1
見知らぬ顧客 第2回 雪にまつわる二、三の事柄	2
田中 健	
サッチャー主義に学べ	3
事務次長 長谷出 浩	
季節の食材	4
小松菜	
編集後記	5

救急指定病院
特定医療法人
医療機能評価機構認定病院

電話 0748(22)2222
FAX 0748(22)2221
<http://www.keiaikai.or.jp/>

発行責任者：広報委員会

見知らぬ観客 Strangers in a movie theater by 田中 健

第2回 雪にまつわる二、三の事柄

雪で思い出すことがある。

元禄15年12月14日深更、江戸の町にしんしんと雪が降っていた。本所松坂町の吉良邸に旧浅野家家臣四十七士が主君の仇を討つため集結した。世にいう討ち入りである。

くだって安政7年(万延元年)の3月3日節句の日も江戸は大雪だった。大老井伊直弼を乗せた駕籠は大勢の供廻りに守られて彦根藩上屋敷をあとに肅々と江戸城への登城の道を進んだ。桜田門付近に待ち伏せた水戸浪士ら18名は「天誅！」とばかりに大老の行列を襲った。白刃が舞い、降り積もった純白の雪が深紅に染まった。

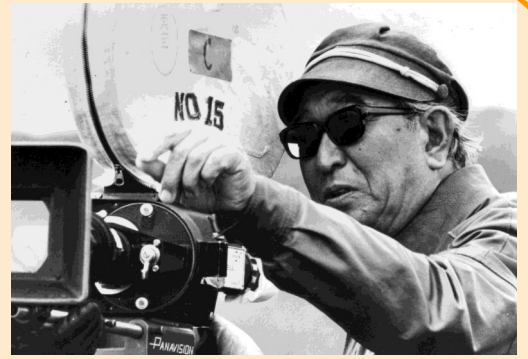
ずっとくだって昭和11年2月も末に近づいた頃、その日の帝都は雪だった。政府と軍中枢の体制に不満を抱く青年将校らが1400余名の兵を率いて天皇親政による昭和維新を決行するため総理官邸等を襲撃した。だが、担がれた昭和天皇は彼らを「反乱軍」と呼び、武力で政権を転覆することを許さなかった。崇拜する天皇から逆賊呼ばわりされた青年将校たちは悄然とし、クーデターは間もなく鎮圧される。

昭和29年の2月、ロケ地の山間部はすっかり雪に覆われていた。黒澤明(写真)の「七人の侍」は夏場の物語だが、撮影が遅れに遅れて冬期に突入していた。七人の侍と野武士の壮烈な戦闘場面が残っていて、そこに雪があるのはまずい。しかし、広大な一面の雪を簡単にどけられる訳がない。スタッフは地元で頭を下げて消防車を借り出し、放水作戦で2週間かけて雪をとかしたそうである。豪雨という設定の中で、実際は凍結する地面の上を何十人もが死にも狂いの戦いを演じた。撮影は苛酷を極めたという。

雪ではなく雨にまつわるエピソードがある。黒澤明の「羅生門」('50年)は、都を行き交う人々があいにくの驟雨に羅生門で雨宿りする場面から始まる。ホースを使って雨を降らせるのだが、撮影すると水は透明だから勢いよく降る様に見えない。巨匠は驟雨という感じを出せとって譲らない。カメラを預かるのは、のちに「世界のミヤガワ」として知られる名手、宮川一夫である。突然閃いた宮川は、周囲が啞然とする中で水槽に墨汁を垂らす。墨汁入りの黒い雨を降らせて撮影した現像フィルムを黒澤に見せると、巨匠は満足した。モノクロだから雨が際立ち、たばしるさまが勢いよく表現されたのである。

その黒澤が亡くなったとき、海外の一部で「日本はクロサワを国葬にするのか」という声が聞かれた。何を馬鹿なことをと政府関係者は無視していたらしい。やがて、フランスのシラク大統領が追悼声明を出し、ロシアのエリツィン大統領からは小淵首相宛に弔電が届くに至って、ことの重大性に気づいた。要するに官僚も政治家も黒澤がどれだけ世界的に有名か知らなかったのである。当然国葬をもって遇するだろうと世界は見ていた。というのも、その5年前にイタリア映画の巨匠フェデリコ・フェリーニが亡くなり、イタリアが国葬にしたという前例があった。あわてた政府は黒澤を国葬にするわけにもいかないの国民栄誉賞を授与することにした。いかにも文化を蔑ろにしてきた日本政府らしい迷走ぶりである。

生前の黒澤は日本よりも海外での評価が高かった。日本では、小津安二郎や溝口健二作品が芸術として一目置かれる一方で、黒澤映画は「たかが娯楽映画じゃないか」と見くびられてきた。たしかに、小津や溝口の世界は深い。高校生だった私は小津の世界的な傑作を見て何が面白いのかよくわからなかった。しかし、社会人となり結婚して改めて見直し、その作品の真価を知った。見る側にも一定の人生経験を要求する深さがある。が、黒澤映画は高校生の私にも世の中にこんな面白いものがあるのかわかせるほど面白かった。見る者を選ばないのである。それは、ヒッチコックやジョン・フォードにも通じることで、誰が見ても面白いのである。かつては誰が見ても面白いものは通俗的で低レベルだという考え方が支配的であったが、最近はそうでもなくなった。それはよい風潮であるとともに、黒澤が娯楽性を軸とした普遍的面白さを追求した映画作家であったことを改めて思い返すのである。



「サッチャー主義」に学べ

事務次長 長谷出 浩

1980年代、当時のイギリスの首相 サッチャー は、落ち込んでいたイギリス経済を建て直すために“国有の民営化”“規制緩和”“構造改革”などを押し進めました。俗称を「鉄の女」と言われるほど強硬な姿勢で政策を断行しました。サッチャーの後を継いだブレア首相も、政党は違うものの、サッチャー路線を概ね受け継ぎ、二人の20年以上に及んだ政権下でイギリス経済は大きく良い方向に修正されました。

2000年代、日本においても当時の政権下で、サッチャー政策と同じような“民営化”“規制緩和”“構造改革”が行われました。おそらく当時の首相は、イギリスのサッチャー首相をかなり意識し、「サッチャー主義」とまで言われていた“新自由主義”を目指したものと察します。

ここで、日本とイギリスの大きな違いが浮き彫りになります。

サッチャーは11年間、ブレアは10年間 首相の座に就いて政策を指示しました。20年以上かけて二人の望んでいたイギリス経済再生が実現しました。現在は“ユーロ危機”によってイギリス経済も下降傾向にありますが、当時としては、本当に二人がイギリス経済を死の淵から蘇えらせたと言っても決して過言ではないと思います。しかし、このような大胆な改革を行う場合は時間も必要です。20年という歳月がそのことを物語っているようにも思えます。

日本においてはどうでしょうか？

2000年以降、長い方でも5年余りの在任期間しかなく、他の首相に至っては1年ごとに次から次へと替わっています。また、イギリスの当時のブレア首相のように、政党が違って前任者であるサッチャー首相の路線を継承したのに比べ、日本では同じ政党の首相ですら、“改革は間違っていた”と公言し軌道修正を行いました。国民の願いは経済を再生することにあるわけですから、政党や首相が替われば政策が変わるという発想はすごく“ナンセンス”のように私は思うのですが…。

医療機関からみれば、当時行われた“医療費抑制策”“新医局制度”などの構造改革は、短期的には医療の崩壊を招いたようにもみえますが、短絡的ではなく長期的な視野も必要のように今は思います。イギリスにおいても、就任間もない頃のサッチャー首相は、経済格差を招いたことや失業率を増大させたことなどで支持率もかなり低迷しましたが、そこが「鉄の女」といわれた所以でしょうか、怯むことなく政権の座に居座り続けました。

日本の首相の在任期間の短さが、現在の政治不信・経済危機の根源にあるように思います。これほど首相が替わる国は世界においても例はなく、以前は、日本人の勤勉さや日本企業が創る製品の質の高さに全世界が目を見張ったものですが、現在の日本は世界の人たちからはどのような目で観られているのでしょうか？日本人であることが世界に誇れるのでしょうか？

アメリカがサッチャー主義に習い、レーガン大統領からクリントン大統領にかけて経済復興を果たしたように、日本においてもそのような再来があることを願います。



小松菜

東京の小松川（江戸川区）が特産地だったことから、この名がついたといわれています。冬菜、雪菜とも呼ばれ、関西では畑菜といいます。小松菜はくせがないので、幅広い料理に使えます。栄養素では、カルシウムの含有量は野菜の中でもトップクラスです。また、カロテンやビタミンCなどのビタミン類も豊富で、油を使って調理すると、カロテンの吸収率がアップします。

小松菜のチャンプルー

材料（2人分）

小松菜・・・・・・・・150g
豚ばら薄切り肉・・・80g
しょうがのみじん切り・1/2かけ
長ネギの斜め薄切り・・・10cm分
ゴマ油・・・・・・・・大さじ2
塩・・・・・・・・小さじ1/2
しょう油・・・・・・・・小さじ2
酒・・・・・・・・大さじ1
こしょう・・・・・・・・少々
卵・・・・・・・・1個
削り節・・・1/2パック(約1.5g)

- ① 豚肉は4～5cmに切る
- ② フライパンにゴマ油大さじ1を熱し、豆腐を手でほぐしながら加え、水分をとばしながら3～4分よく炒め、取り出ししておく。
- ③ フライパンをきれいにして、ゴマ油大さじ1を熱し、しょうが、豚肉を加え、3～4分肉の色が変わり、脂がにじみ出すまで炒める。
- ④ ③に小松菜の茎を先に炒め、油がまわったら葉を加え、豆腐、ネギを加え、しょうゆ、酒、こしょうで調味し、最後に溶き卵を流し入れ、卵に火を通す。
- ⑤ 器に盛り付けて、削り節を振りかける。



1人分
エネルギー：396kcal
たんぱく質：20.6g
塩分：2.4g

小松菜とえびの旨煮

材料（2人分）

小松菜・・・・・・・・150g
むきえび・・・・・・・・200g
【A】
鶏ガラスープ・・・小さじ1/2
水・・・・・・・・1カップ
オイスタソース・・・大さじ1
しょうゆ・・・・・・・・小さじ1
酒・・・・・・・・大さじ1
片栗粉・・・・・・・・大さじ1/2
塩・こしょう・・・・各少々

- ① 小松菜は洗って、さっとゆで、水にとってさまし、3cm程度に切る。
- ② 鍋にAを入れ、中火で熱しかき混ぜながら、一煮立ちさせる。
- ③ ②に小松菜・むきえびを加え、小松菜がしんなりし、えびの色が変わるまで2～3分煮る。
- ④ 塩・こしょうで味をととのえる。



1人分
エネルギー：98kcal
たんぱく質：16.1g
塩分：1.9g

編集後記

<http://www.keiakai.or.jp>

東近江敬愛病院



スーパーなどで買い物をしていると、「〇〇〇名水」などと書かれたペットボトルの飲料水が沢山売られています。市販されている名水はミネラルがたっぷり入っており、水道水のように塩素なども含んでないようです。

しかし、水を“おいしく”感じるか“まずく”感じるかは、それを飲む側にも関係があるように思います。どんなにまずい水であっても、運動をして喉がカラカラに渇いた状態の時や、辛い料理を食べた後などでは本当においしく感じるはずです。つまり、自分が変われば、まずい水もおいしくなります。言い換えれば、「おいしい」「まずい」「好き」「嫌い」「得意」「苦手」・・・は、その人が変われば、いくらでも修正可能と言うことです。

「私は嫌いな人は、誰一人いない」といった方が居られます。相手の方の良いところだけを見るように、相手一人一人に自分を合わせれば、どんな人でも好きになれるそうです。

「自分をしっかり持って、相手に流されない。」これを美学と思い人生を送っておられる方が悪いとは言いませんが、一度きりの人生であれば、出来る限り相手に合わせながら敵を作らず、楽しく過ごしたいものです。

とは言え、私も戒めたいところです。(笑)

(文章:H)