



水脈(みお)とは:河川や海で、船の通ったあとに残る泡や水の筋。航跡。古いことばで、万葉集でも歌われています。

東宮地区河津桜

南島メディカルセンターの送迎バスにつきましては、南島地区の患者さまの足となり、皆さまの日々の通院を支えたいと思っております。平成13年10月から16年間の長きにわたり、ご利用いただいておりますが、この度、車両の老朽化により、送迎業務を引退する運びとなりましたのでご報告申し上げます。

そして、平成30年3月から、新しく送迎バスが更新されましたので、あわせてご紹介させていただきます。送迎バスを利用される方につきましては、年々その数が減少しておりますが、お車を運転されない方、路線バスの利用が不便な方がまだまだたくさんみえることから、引き続き自主運行させていただきますことになりました。



▲送迎バス運転担当の、梅谷(左)・大野(右)



地域の医療・介護・福祉事業

運行については、今まで通り、月曜日は道行・阿曾浦・東宮方面、火/金曜日が棚橋・古和浦・神前方面、水曜日は阿曾浦・古和浦方面、木曜日は東宮・阿曾浦方面と変わりますが、詳しくは同様のバス運行表をご覧ください。

業を担う、南島メディカルセンターの新たなシンボルとして、患者さまが安心して通院していただけるよう、日々町内を運行いたしております。新しい送迎バスが、はやく町の風景に馴染めるよう、地域の皆さまの生活の一助となりますよう、職員一同努めてまいります。皆さまの一層のご利用をお待ちしております。

## TOPICS 送迎バスの更新について

## 診療担当医

4月1日現在

診療科目		月	火	水	木	金
内科1診	午前	伊藤	伊藤	伊藤	伊藤	伊藤
	午後	伊藤				伊藤
内科2診	午前のみ		山添			
整形外科	午前のみ	式田	式田	式田	手術・検査	式田
眼科	午前のみ	(受付は11:00まで)		代務医		
神経内科	午前/午後	(毎月1回・予約制)			小久保	

## バス運行表

4月1日現在

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
道行・阿曾・東宮方面		棚橋・古和・神前方面		阿曾浦・古和方面		東宮・阿曾方面		棚橋・古和・神前方面	
時間	地区名	時間	地区名	時間	地区名	時間	地区名	時間	地区名
8:35	道行竈 (スクールバス乗場)	8:50	棚橋 (旧農協前)	8:15	阿曾浦 (バス停前)	8:35	東宮 (JA倉庫前)	8:50	棚橋 (旧農協前)
8:40	大江 (旧農協前)	8:55	棚橋 (憩いの家)	8:20	阿曾浦 (合同ビル前)	8:35	奈屋浦 (バス停前)	8:55	棚橋 (憩いの家)
8:45	道方 (南ガソリンスタンド)	9:00	古和浦 (役場前)	8:30	センター 玄関	8:40	贅浦 (バス停前)	9:00	古和浦 (役場前)
8:55	阿曾浦 (バス停前)	9:10	方座 (漁協市場前)	9:00	古和浦 (役場前)	8:45	センター 玄関	9:10	方座 (漁協市場前)
9:00	阿曾浦 (合同ビル前)	9:15	村山 (農協前)	9:10	方座 (漁協市場前)	8:55	阿曾浦 (バス停前)	9:15	村山 (農協前)
9:10	センター 玄関	9:20	神前 (バス停前)	9:15	村山 (農協前)	9:00	阿曾浦 (合同ビル前)	9:20	神前 (バス停前)
9:15	東宮 (JA倉庫前)	9:25	河内 (農協前)	9:20	神前 (バス停前)	9:10	センター 玄関	9:25	河内 (農協前)
9:15	奈屋浦 (バス停前)	9:35	東宮・奈屋浦 (バス停前)	9:25	河内 (農協前)			9:35	東宮・奈屋浦 (バス停前)
9:20	贅浦 (バス停前)	9:40	贅浦 (バス停前)	9:35	東宮・奈屋浦 (バス停前)			9:40	贅浦 (バス停前)
9:25	慥柄浦 (バス停前)	9:45	センター 玄関	9:40	贅浦 (バス停前)			9:45	センター 玄関
9:25	センター 玄関			9:45	慥柄浦 (バス停前)				
				9:45	センター 玄関				
11:30頃 13:00頃	1回目送り 2回目送り	11:30頃 13:00頃	1回目送り 2回目送り	11:30頃 13:00頃	1回目送り 2回目送り	11:30頃 13:00頃	1回目送り 2回目送り	11:30頃 13:00頃	1回目送り 2回目送り

## 編集後記

皆さまからのご協力をいただき、第36号の広報誌を無事に発行することができました。ご協力・ご支援いただいた皆さまに深く感謝いたします。今後とも広報委員会をよろしくお願いたします。

NANTOU MEDICAL NEWS

南島メディカルセンター

医療機関併設型 小規模老人保健施設 水脈の郷

三重県度会郡南伊勢町慥柄浦1番地1

南島メディカルセンター 検索 [http://www.miekosei.or.jp/6\\_nah/](http://www.miekosei.or.jp/6_nah/)

Tel :0596-72-0001 Fax :0596-72-2312

訪問看護ステーション あじさい / 居宅介護支援事業所

Tel :0596-72-4000 Fax :0596-72-4001



### 古和浦診療所 出張診療について

今平成29年9月より、南島メディカルセンターと町立南伊勢病院の協力のもと、古和浦へき地診療所を出張診療所として再開いたしました。現在、医師と事務員は町立病院から、看護師をメディカルセンターから派遣し、月2回の診療にあたっています。

生活習慣病に対する投薬、予防接種、尿道カテーテル入れ替えや往診など、できる限りではございますが対応していきたいと考えています。

検査は採血・尿検査・心電図等は出張診療所に対応し、レントゲン・エコー検査などが必要な場合には、メディカルセンターや町立病院と連携して検査を受けていただけます。



古和浦へき地診療所 南島町古和浦診療所  
 所長 野田 真理子(4月からは渡邊 大和)  
 診察日時: 第1・3水曜日 10:00~12:00  
 問合せ先: 090-5875-6860(時間内)

### 『南伊勢町福祉ふれあい広場』に参加して

平成29年12月3日(日)、南伊勢町五ヶ所にありまます南伊勢町民文化会館に於いて、『平成29年度 南伊勢町福祉ふれあい広場』が開催されました。社会福祉協議会が毎年開催する社会福祉大会に合わせ、昨年度からは、健康コーナーや各種団体の物販なども行われるようになり、より多くの方々に参加していただくようになりました。



「こんにちは 訪問看護」  
 当センターからは、来賓参加の式田センター長をはじめ、数名の職員がスタッフとして、イベントのお手伝いにかがいました。今回は町立病院や役場の福祉課の方々

と協力して『健康コーナー』を開設し、骨密度チェック、血管年齢チェック、握力測定や子供向けの白衣体験などを行いました。訪問看護ステーションコーナーでは、在宅医療についての相談や血圧測定を行い、たくさんの方々に喜んでいただくことができました。



また、メインステージでは『社会福祉大会』が開催され、福祉作文について優秀な作品の披露が行われました。小学校や中学校の学生たちの発表でしたが、実にしっかりとした視点から、過疎化の問題や、高齢者介護の現実を捉えていました。少子高齢化が県内でも最も進行している当地域において、これらの課題は、非常に現実的なものです。しかし、学生さんたちの発表からは、「だか

らこそ地域の繋がりが助け合いが必要なのだ」というところが前向きに語られており、日ごろから地域医療・介護福祉サービスを提供している私たちも、初心にかえる思いで聞かせていただきました。今後、地域との触れ合いを大切に、このような活動にも積極的に参加していきたいと思えます。

### 水脈の郷のレクリエーション開催について

当センターの介護老人保健施設「水脈の郷」では、毎月の誕生日会と、季節に合わせたレクリエーションを開催しています。

また、年間行事の大きなイベントとしては、敬老の日のお祝いとクリスマス会を行っています。

12月のクリスマス会では、ボランティアの方々をお招きしての「豊漁太



鼓」、「日本舞踊」、それに、センター職員による「クリスマス合唱」が披露されました。

豊漁太鼓の演奏が始まると、力強い大きな音が響き渡り、太鼓のリズムに、入所中の皆さんが元気づけられていく様子でした。若い頃に豊漁太鼓をされていた入所者さんもみえて、昔を懐かしく思い出されたのか、優しい笑みを浮かべていました。

また、日本舞踊の上演では、入所中は目にする機会

のない華やかな着物姿と、美しい立ち居振る舞いや所作にしみじみと見入っていました。

クリスマス唱歌の合唱の後には、サンタクロースからプレゼントが手渡され、おいしいクリスマスケーキを笑顔で召し上がっていました。

今後とも様々なアイデアをレクリエーションに取り入れ、入所者の皆さんに喜んでいただけるよう、スタッフ一同頑張っていきたいと思えます。

ほわっと香る

#### さくらおこわ 材料 5人分

- うるち米 ----- 200g
- もち米 ----- 200g
- 水 ----- 400g
- 酒 ----- 50g
- 塩 ----- 4g
- だし昆布 ----- 適量
- 桜の花塩漬け(炊き込み用) ----- 5g
- 桜の花塩漬け(飾り用) ----- 人数分

☆下準備 桜の花塩漬けはたっぷりの水で塩抜きし、水気をふき取る。

#### 作り方

- ①米を洗い、ザルで水切りする。
- ②塩抜きした桜の花塩漬けは粗く刻む。  
※飾り用はそのままよい。
- ③炊飯釜に米、A、出し昆布、②を入れ、1時間浸水させてから炊飯する。
- ④器に盛り付け、飾り用の桜の花を添える。



季節の食材で

### 春の味覚レシピ



栄養士からの

#### POINT

写真のようにおにぎりにしてお弁当に入れても♪  
 彩にグリーンピースや枝豆を入れてもきれいです(^-^)

