

あおぞらだより

第143号 (発行/平成27年4月)

新入職者紹介

お花見・野外活動

桜

江戸川病院院長 新村ヨシオ



院庭、八重桜

桜は日本人の心を引きつける花である。日本の文化も花を慈しむ風土があり、マンションでもプランターに花を植える人も増え、多くの戸建ての庭には花や花が咲く樹木が植えられている。桜は数百種類もあると言われているが、その代表は染井吉野であり、誰もが思い浮かぶ花である。江戸の染井というところが原産のようである。日本

の各地には独特の桜があり、ご当地では珍重されているものもある。桜の名所もたくさん増えてきて、花見客が以前のように1箇所に集中しなくなった。桜の咲く頃は名所が注目されて、樹木の数や敷地の広さや由来まで注目して、格付けして日本の三大名所と宣伝して集客していた。一方で、桜の開花は年度の切り替えと同時期であり、新しい事始めで気が引き締まる期間でもある。桜の木の下で小学1年生がランドセルを背負って母親と記念写真を撮る光景は昔からの行事であり、これから新年度が始まる。

(…次ページに続きます。)

桜でもそめいよしのは5枚の花弁が輪状に並んで、可憐さを感じさせる。淡桃色でほぼ均一な色彩なので清潔感がある。末枝からほぼ等間隔に花をつけてくるので、枝が集まってできる模様もきれいだし、一本の木を全体で見れば迫力を感じる。更に遠くからみれば桜の木が背景から浮き上がり、景色の中心にすると周囲の木の存在も脇役になれて、構図が落ち着く。桜は花だけを一斉につけるので、1本が桜色になる。満開になれば小枝も隠れるので、木によっては淡い桃色の絵の具で塗ったように見え、まるで大きな綿あめのような。小鳥もさえずり蜜を求めて群がり自然が動き出したと感じられる。季節を代表する花でもあり、それに前後して、こぶし、もくれん、桃などが咲き誇り春の到来を告げてくれる。桜が終わると他の木々も一斉に芽吹き、緑一色になって春を実感できる。

桜の花言葉を調べると、心の美しさ・精神の美・優雅な女性とある。その表現は咲いている期間が短く感情豊かな日本人の心を捉えてきたのだと思われる。美人薄命と言われ、花の命のはかなさと気品から女性に例えたのかは分からないが、桜は「優美」なのである。ついでに桜のお花見の起源は江戸時代に入ってからのものである。お花見は奈良時代に貴族や武士がこぞって梅を鑑賞して、いたように、梅がお花見の代表だったとのことである。江戸時代に桜が普及してお花見の主役が梅から桜に交代していったようだ。いずれにせよ、お花見という文化は歴史的にも日本に根差しているものである。

桜を何十年と見てきたが、加齢とともに感動が年々大きくなっている。正月の年の変わり目よりも、自身にとっては心機一転させられる。正月も初ものということで気分一新できるが桜を迎え、新年度に移る時の方が環境も変わる。一般的にも転勤、異動、進級、進学で活動場所も変わり、人との接触にしても皆新しいことばかりで、ストレスは重畳していく。気ぜわしい時に全国的に桜の便りがきかれるようになり、開花日を予想したり、名所の確認したりと心構えができてくる。待ちどおしくて心がうきうきしてくる。市内には昔は関東の三大名所のひとつと言われた清水公園の桜があったが、最近は大混雑しなくなったのは、桜の植樹が全国的に普及してきたからかもしれないと思っている。それだけ、国民に愛されている花だからなのであろう。自身も高齢になり、桜をあと何回元気なまま見られるだろうか、と考える年齢になってきた。健康に留意して、今を一生懸命生きたいと再決心した。

○ 新しい職員が入りました。 ○



- 非常勤医師
 - 一林真理
- 看護師
 - 細田貴義
 - 菅 愛実
 - 蓮見 秀
- 精神保健福祉士
 - 小林 修
 - 日暮 梓

桜、堪能しました

各病棟、野外活動を再開しています。院内のオオシマザクラの下で朝の集いを、運河の土手までお花見を、ひまわりで甘酒と和菓子をと、様々に楽しまれています。



江戸川病院 2015年4月 院内行事予定

- ♪誕生会(桃源)♪ 4月11日(土) PM02:00～ 6階ホール
◆さくらんぼシアター◆ 4月14日(火) PM02:00～ ひまわり
デイケア・3-2合同レク 4月21日(火) PM02:00～ デイケア

春まつり(全病棟) 4月25日(土) PM02:00～ 院庭(グラウンド)
(※雨天時:ひまわり及びD棟訓練室にて開催予定)

ストレスを和らげるレシピ

- 疲労を和らげ、精神をしずめる・・・ビタミンB1(豚肉、うなぎなど)
- 抵抗力を高める・不安を和らげるホルモンが分泌される際に必要・・・ビタミンC(いちご、柿、ブロッコリーなど)、たんぱく質(肉、魚、卵、大豆製品など)
- 神経の興奮をしずめる・・・カルシウム(牛乳、チーズ、ヨーグルトなど)

豚ヒレ肉のピカタ 2人分

- ・豚ヒレ肉 150g ・塩、こしょう少々 ・薄力粉適量 ・卵1個 ・粉チーズ大さじ2
・パセリみじん切り少々 ・付け合せ(レタス、トマトなど)

- ① 豚ヒレ肉は1cm位の厚さに切る。包丁の背で軽くたたき、5mm位にのばす。
塩・こしょうをして、薄力粉をまぶす。
- ② 卵、粉チーズを合わせる。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、
肉に②をたっぷり付けて中火で焼く。
片面がきつね色になったら裏返し、
弱火で3～4分焼く。
- ④ 器に盛り、みじん切りにしたパセリを散らす。
レタス、トマトを添えたら出来上がり。



編集後記:♪さくらさくら今咲き誇る...♪出会いと別れの季節ですね。新入職員を迎え、当院にも季節が巡ってきています。オオシマザクラは今年も私たちに春を届けてくれました。追って八重桜、御衣黄も魅せてくれることでしょう。(医療相談室)

『あおぞらだより』に関するご意見・感想・ご投稿などは『医療相談室』までお寄せ下さい。(内線 238)

医療法人社団 全生会 江戸川病院

〒278-0022 千葉県野田市山崎2702
電話 04-7124-5511 (代)
<http://www.edogawa-hp.com>