

第496号

主な記事

- ・年頭所感 (1面)
- ・新年特集 (2・3面)
岩手のパン屋さん
- ・インフルエンザワクチン
調査結果 (4面)



発行所

岩手県保険医協会
〒020-0034
盛岡市盛岡駅前通15-19
TEL 019-651-7341(代)
FAX 019-651-7374
発行人 南部 淑文
https://www.i-hoken-i.org
購読料 年2,400円(〒別)
会員の購読料は会費に含まれています。

謹賀新年

紙上作品展



絵画「義経北紀行伝説」
川越 素行氏

12月9日～10日、盛岡の中央公民館で第32回作品展を開催しました。その中の作品をご紹介します。



写真「雁の群れ」
及川 優氏



粘土「古き良き時代」
鈴木 知子氏

年頭所感



岩手県保険医協会
会長 南部 淑文

明けましておめでとーございます

本年、全国保険医団体連合会は創立五十周年、同じく当協会は四十周年を迎えました。顧みて、保険医の要求実現とあいまって国民のいのちと暮らしを守るために続けられてきたこれまでの活動の成果は決して小さくはありません。これからの五年・十年に思いを馳せるとき、先人の根本を継承しその精神を規範としていくことの義務と責任の大きさに臆することもなしとしません。難渋する社会保障財源・医療資源の合理的な確保、多様化する医療観への対応等、私達に課せられた問題は近年ますます複雑性を帯びてきております。何卒倍旧のご協力とご指導をよろしくお願ひ申し上げます。皆様のご多幸を心から祈念致しまして、新年のご挨拶とします。



懇談のようす

当協会は11月21日(火)、盛岡市内のホテルにて報道機関との懇談会を実施しました。報道機関は7社、当協会は南部会長はじめ9名出席しました。今回のテーマは、来年度から始まる国保の都道府県化、岩手の子どもの貧困でした。資料説明で小山田副会長は、国保税が高いため支払えず滞納し財産を差し押さえられている実態など国保が抱える問題や、来年度からの都道府県化により国保税がさらに高くなる市町村もあり、支払えない人が増加するのではないかと懸念を示しました。子どもの貧困については、本県の一人親家庭の収入の実態や、盛岡市が行った一人親世帯の生活実態に関する調査結果等について解説しました。報道機関からは、国保税を滞納して財産が差し押さえられるまでの期間ほどのくらいか、国保税が高くなると払えない人が増えると国保税が高くなるという悪循環になるのか、矢巾町の来年度の国保税が大幅に引き上げられるのはなぜかなどの質問が出されました。また、県内の公立学校の給食費について世帯所得ごとに補助を設けている自治体はあるのか、地域医療構想で基準病床数が示されたが全体的なバランスとして多いのか全国的に見て妥当なのか、先の衆議院選挙をどう総括しているのかなど、多岐にわたる多くの質問が出されました。

県内の実態を
総力を挙げて取材したい

報道機関と懇談

最後に坂副会長が謝意を述べ、盛会裏に終了しました。報道機関からは、国保税を滞納して財産が差し押さえられるまでの期間ほどのくらいか、国保税が高くなると払えない人が増えると国保税が高くなるという悪循環になるのか、矢巾町の来年度の国保税が大幅に引き上げられるのはなぜかなどの質問が出されました。また、県内の公立学校の給食費について世帯所得ごとに補助を設けている自治体はあるのか、地域医療構想で基準病床数が示されたが全体的なバランスとして多いのか全国的に見て妥当なのか、先の衆議院選挙をどう総括しているのかなど、多岐にわたる多くの質問が出されました。

お知らせ

12月29日(金)～1月4日(木)まで
協会事務所は
お休みさせていただきます。

参加した報道機関

- | | | |
|-----------|----------|---------|
| I BC岩手放送 | 報道部記者 | 佐藤 将幸氏 |
| 朝日新聞社盛岡総局 | 総局長 | 高橋 万見子氏 |
| 岩手朝日テレビ | 常務報道制作局長 | 長生 正広氏 |
| 岩手日報社 | 記者 | 佐々木理紗氏 |
| NHK盛岡放送局 | 県政担当記者 | 初田 直樹氏 |
| 時事通信社 | 盛岡支局長 | 藤本 悟司氏 |
| 盛岡タイムス | 記者 | 馬場 恵氏 |

パン屋さん

派ですか？
 べられるパンは種類
 くのメーカーから商
 くが大量生産、品質
 ます。
 し、手作りで少量生産するパン屋さんも多
 め、余計なものは入れず、素材の味を生か
 るお店も。
 岩手の食材を積極的に取り入れている6軒
 します。



おすすめは食パン
 卵・バター不使用、雑穀あわ・いなぎみ入り
おおのパン工房
 (洋野)



洋野町(旧大野村)の廃校となった水沢小学校で3人のお母さんが朝早くからパン作りをしています。

おすすめは食パン(1斤300円)。卵・バター不使用で余計なものは使わず、地元のひえ・あわ・いなぎみに、等級の高い小麦粉を使っているため、一口食べただけでおいしさがわかります。トーストするとサクサク。ピザトーストがおすすめです(雑穀が入っているため、トースト後時間が経つと硬くなります)。



小学校の理科室が工房になったパン屋さん

おおの産のお米を使ったパンは秋冬限定。ほのかな甘みがあり、もちもちした食感で毎日食べても飽きません。雑穀を使った

丸パンやヘルシーな焼きカレーパン(黒豚・牛すじ)、県産小麦100%使用のクリームあんパンもリーズナブルで人気です。

工房では、パン作りも体験することができます(要予約)、年間150人くらいが体験し、おいしいパンを味わっています。

雑穀入りのパンは何度も試作を重ね、今の形ができたと言います。パンの種類によって小麦や米粉などを使い分け、全てのパンに濃厚でおいしいおおのミルク工場の「ゆめミルク」を使っています。素朴でかみしめるほど味わいのあるパンです。

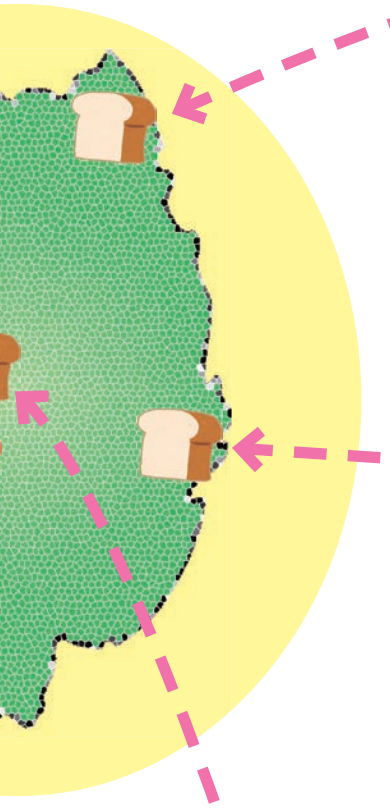
営業時間 9:00~14:30

定休日 水曜

九戸郡洋野町水沢6-32-2

☎ 0194-77-5101

パンは大野キャンパスや久慈市土風館、種市の産直などでも購入できます。



ランチもおすすめ!
 山田の幸と「石割桜」由来の天然酵母
山田湾ベーカリー
 (山田)



おすすめはあんブレッド(1斤360円)とフルーツサンド(290円)。あんブレッドは岩手・青森県産小豆100%使用。あんこたっぷり、トーストしてマーガリンを塗ると絶妙なおいしさ。

山田観光物産館「とっと」の中に手づくりパン工房があります。店長の堂田祐輔さんは地産地消にこだわり、三陸山田の食材と県産小麦や西和賀産の米粉を使ったパンを作っています。

フルーツサンドは自家製生クリームとフルーツ、ふんわり食パンが一体となった逸品です。

石割桜由来の天然酵母を使った「石割桜食パン」はサクサク。小麦の香りが口に広がります。「ゆきちから食パン」は甘みがありモチモチした食感。その日の気分で食パンを選べます。

広報部おすすめはランチセット。ホットサンドかピザに、スープ(平日はコーヒー)、あんブレッドとソフトクリームがワンコイン(500円)でいただけます。ホットサンドに使うのは卵との相性抜群な「ゆきちから食パン」。

店内にはイカを使ったパンなど、30種類ほどのパンが並んでいます。天然酵母を使う苦労はありますが、堂田さんは安心・安全なパンを届けたいと日々、パン作りをしています。



お得なランチセット(ホットサンドとあんブレッド、ソフトクリーム)

ふつうに当たり前のことを
Porte de ~
 ポルト ドウ
 (盛岡)



盛岡市永井に赤い扉と赤い看板が目印のお店があります。店名はフランス語で「~の扉」。お客さんに新しい何かを発見してもらえればという思いが込められています。

店内には目移りするほど多くのパンが。中でも人気なのが、ザクザクとした食感に県産の黒平豆が入ったスパイスの効いたカレーパン(190円)。バニラの香りのする濃厚なクリームたっぷりのクリームパン(170

円)も人気です。

11月おすすめの「りんごのパイ(330円)」は、オーガニックシュガーでコンポートした特別栽培りんごがたっぷり。パリパリの生地にもバターの良い香りとりんごがマッチした逸品。

オーナーシェフの熊谷則彦さんは素材を生かすため、シナモンを入れず、全体のバランスが取れるようにしました。使用しているりんごは熊谷さんがこれ!と決めた品種で、生産者さんも矢巾町の洪田さんと決まっています。りんごの季節になっても、その方のりんごができない限り、りんごのパイ作りはしないとします。

熊谷さんは関東で働いていた時、都会に全国から良い食材が集まっていることを地元の人知らないのはもったいないと感じたと言います。岩手に戻って農業に携わり、多くの生産者と地元の良い食材に出会い、2012年にパン屋をオープンしました。

お客さんの9割が女性。客層の好みに合わせ

てパンを作っていたら、店内にパンが80種類もあったと言います。そのどれもが手抜きなく作られています。

おいしくするために何が必要か、材料なのか、技術なのか、応用なのか、おいしさを追求するという、ふつうのことを当たり前にしているだけと熊谷さんは話し、自分のやってきた職業の価値を、パンの価値を上げていきたいとパン作りに励んでいます。



人気のクリームパン(上)、りんごのためには何が必要か、材料なのか、技術なのか、応用なのか、おいしさを追求するという、ふつうのことを当たり前にしているだけと熊谷さんは話し、自分のやってきた職業の価値を、パンの価値を上げていきたいとパン作りに励んでいます。

営業時間 10:00~18:00

定休日 日・月曜

盛岡市永井22-3-149-2

☎ 019-639-5202



もっちり、むっちりのおいしい深いパン
添加物・保存料なし

ぱん工房 麦の粒 (滝沢)



左上から左回りにくるみのカンパーニュ、プチフランス、ごまチーズパン、アップルケーキ、チーズクッパ

岩手山を望む春子谷地に小さなパン屋さんがあります。「南部小麦」や「ゆきちから」など、県産小麦と地元の野菜や果物を使い、天然酵母で作ったこだわりのパンです。

人気はプチフランス(80円)とくるみのカンパーニュ(500円)。天然酵母を使っているため、手間はかかりますが、もっちりとして風味豊かなのが特徴。取材に訪れた際、プチフランス10個を購入したお客さんも。シンプルなのに、むっちりとした食感でやみつきになります。

くるみのカンパーニュはどっしりとして重厚感があり、くるみの存在感と、噛みしめるほどに味わい深いのが特徴。このパンで作った自家製ピクルス入りのツナサンドイッチは、ピクルスのシャキシャキ感とくるみの味わいがマッチして相性抜群。ピクルス



はオーナーの片平紀子さんのご両親が育てたもので、店内販売もしていました。夏には無農薬野菜も販売しています。

東京出身の片平さんは自然豊かな岩手に魅かれ移住しました。豊かな食材を生かしたいと県産、国産にこだわり、1人でパン作りをしています。

パンの他、パウンドケーキやクッキーなどもあり、11月に訪れた際は、滝沢のリンゴを使ったアップルケーキも。ふわっふわのスポンジに酸味と甘みの絶妙なリンゴがマッチし、絶品でした。

パンはビックルーフ滝沢でも販売しており、お店は1月～3月は閉店となりますが、今冬はビックルーフでも購入できるかもしれません。

営業時間 9:00～17:00
定休日 火曜、水曜、冬季(1～3月)
滝沢市鶏飼臨安102-541(春子谷地別荘地内)
☎ 019-613-8332

2018 新年特集

岩手のパ

朝食はご飯派ですか?それともパン派? 年々お米の消費は減少し、手軽に食べられるパンも豊富で、食パンや菓子パンなど、多くの商品が出されています。しかし、その多くは賞味期限の保持のため添加物などが加えられています。

県内には県産小麦や地元の食材を使い、こだわりのパンがあります。「口から体に入る物」のため、



こだわりのパン作りをしているお店。今回は体に優しく、岩手のパン屋さんをご紹介します。

酵母に魅せられた店主がつくる
自然な味わいのパン

ぱん屋 √s【ルーツ】 (石鳥谷)

石鳥谷中学校近くの長閑な場所に、木材を使った雰囲気の良いお店があります。車庫を改装したとは思えない店内では、パンやスコーン、クッキーなどと一緒に無農薬栽培野菜(在来種)も売っています。

店主の竹田玲子さんは酵母を育てる面白さからパン作りを始めました。レーズンや桜、酒粕や苺などの果物や花から酵母を自家培養し、県産小麦と自然塩でパンを作っています。

酵母をいかに良い状態にしてあげるかを追求した結果、シンプルに行き着いたと話します。生きている酵母は扱いが難しく、季節によって食感や味わいが微妙に違うこともあります。できるだけ一定になるよう心がけ、その日の気温を肌で感じながらパン作りをしています。

イチオシはレーズン酵母を使った食パン(270円)。香りと味わい深さ、噛むほどに小



麦の甘味が感じられます。切干大根などの和の惣菜と相性抜群です。

人気は「いちじくの白黒ツイン」(ハーフ443円)。2種類のいちじくを使い、甘味があり柔らかめです。

写真の「白いちじくと胡桃の主張」(ハーフ448円)は生地がもちもち、酸味と甘みのバランスのとれたいちじくと香ばしい胡桃がマッチしたパンです。

「黒ゴマとレーズンの二人三脚」(ハーフ367円)は開封前から香ばしい黒ゴマの香りが。パンというよりまるでゴマを食べているよう。その中にオーガニックのレーズンが。意外な組み合わせですが、それがまた合うのです。

竹田さんは安心できるもの、おいしいものをという思いで、県産、オーガニックにこだわっています。体に良いものを求めるとコストがかかり、消費者に届きにくいのが悩みですが、竹田さんの作るパンを求め、盛岡や仙台などからもお客さんが訪れ、すぐに売り切れになることも。事前の電話注文をおすすめします。

営業時間 10:00～18:00 (売切次第、終了)
定休日 月・火・水曜
花巻市石鳥谷町八幡7-120-6
☎ 0198-41-9010
HP www.roots88.com



白いちじくと胡桃の主張



黒ゴマとレーズンの二人三脚



幻の小麦
「こゆき小麦」を使ったパン

きんいろぱん屋 (平泉)

毛越寺駐車場にある「毛越寺前直売あやめ」の中にあるパン屋さんでは、自家栽培した小麦(南部小麦、こゆき小麦、ゆきちから)でパンを作っています。中でも「幻の小麦」と言われる「こゆき小麦」は平泉でのみ生産しており、甘味があってももちもちなのが特徴です。

こゆき小麦の味わいを一番楽しめるのが「きんいろ食パン」(1本300円)。そのまま食べると、ふんわり小麦の良い香りが。トーストすると外側カリカリで中がもっちり。

平泉のご当地キャラ「ケロ平くん」のパンも世界遺産登録をきっかけ



左上から左回りに、きんいろ食パン、カレーパン、クリームパン、弁慶のわらじ、中央がきんいろ食パン

ほんのり黄色で定番のお土産となっています(通常はつぶあん、こしあんの2種。前日までの予約でごまん、くるみあんも購入可)。

それと並ぶのが大根のからししょうゆ漬けとチーズたっぷりの「弁慶のわらじ」(220円)。店内で販売している漬物屋さんとのコラボ商品で、味の好みは分かれるようですが、シャキシャキした食感にチーズとのバランスが絶妙で一度は食べてもらいたいパンです。

定番人気は豆ぶたカレーパン。平泉産大豆が入ったカレーパンで、外側カリカリ、中もっち

りに考えられたのが「きんいろあんぱん」と「弁慶のわらじ」。県産小豆から作ったあんたっぷりの「きんいろあんぱん」(210円)は、

りの生地大豆の食感が楽しめます。自家製クリームたっぷりのクリームパンや町内の給食に出している「給食パン」も人気です。

お店は農事組合法人が経営しており、自分たちで作った安心・安全なものを基本に、無添加、自家製天然酵母でパンを作っています。

店内ではハード系のパン(外皮パリッとしたパン)も売っていますが、オープン当初は固くて食べられないという声も。観光客の他、地元で買いに来てくれるお客さんも増え、ご当地キャラクター「ケロ平くん」のパンなど、平泉をPRしながら、地元のおいしい食材を多くの人に届けています。

営業時間 10:00～17:00
定休日 水曜
平泉町平泉字大沢61-5 (毛越寺駐車場内・係の人に買い物に来たと言うと駐車料金無料となります)
☎ 0191-48-3136





11月23日(木)、盛岡のホテルニューカーリーナで東北ブロック会議が行われ、当協会から南部会長、小山田(議長)、坂各副会

福島の現状を忘れないでほしい 第124回東北ブロック会議開催

長、加藤、米持各常任理事、他東北各協会、保団連より事務局含め計27名が出席しました。午前中は、森保団連理事と宇佐美保団連副会長より衆院選後の情勢を踏まえた活動報告と当面の医療運動課題に対する報告・提案があり、その後、福島の松本理事長より、避難指示解除による福島の現状について報告がありました。

年にかけて、福島県外の避難者数は変動がないのに、県内の避難者が急激に減少しているのは、元住民が避難解除のため帰還したのではなく、避難解除地区の住民が避難者としてカウントされなくなったからだとし、新たな生活を送っている避難者の中でも、経済格差が深刻な状況を作り出しているとの報告がありました。

午後からの協議では、青森協会の成田先生より、個別指導の高点数の選定について、青森県内をみても、レセプト件数の多い医療機関は対象から外れることが多く、総医療費で比較しても指導対象となるのは少数である中小の病院がほとんどであると報告があり、公正な選定と見えない現状があると説明する一方、自主返還に関しては弁護士

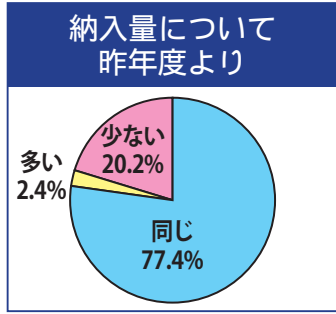
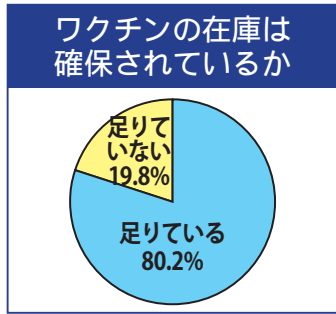


最近、コンビニでよく見かける「ブランパン(ふすまパン)」。ダイエット中の方におすすめと言われています。ブランとは、ふすま粉のことです。普通の白いパンは小麦の胚乳の部分が使われますが、「ふすま」は表皮、胚芽の部分を指します。胚乳は糖質を多く含んでいますが、ふすまには胚乳が含まれていないため、低糖質の上、食物繊維や鉄分、カルシウムなどのミネラルが豊富に含まれており、スーパーフードとも言われます。ふすまパンは大きく分

けて、①全粒粉(小麦を丸ごと粉にしたもの)のパン、②砂糖をなるべく使わず、小麦粉を使用したパンにふすまを加えたもの、③小麦粉や砂糖を使わず、低糖質に仕上げたパンの3つあります。「糖質オフ」と書かれていても、糖質を含んだパンもあるため、成分表示をよく見ることが大事です。糖尿病の方で、どうしてもパンが食べたいという方には③の小麦や砂糖を使っていないふすまパンを勧めているドクターもいるようです。

ワクチン不足が2割 インフルエンザワクチン会員調査

東京保険医協会が会員医療機関へインフルエンザワクチンの確保状況について調査したところ、65%が不足しているとの結果が明らかになりました。松本理事長は、福島の現状を忘れないでほしいこと、格差などに注目して物事を両面から見てほしいという気持ちはありますが、具体的にサポートしてもらいたいことはないと回答しました。



調査結果を受けて、当協会は11月7日から14日にかけて医科会員医療機関に対し緊急調査を実施し、91医療機関より回答を得ました。ご協力を賜りまして、まことにありがとうございました。ワクチンの在庫について「足りている」は80.2%だった一方、「不足している」は19.8%でした。

また、「例年通り接種できていない」が最も多かった一方、「定期接種の高齢者を優先している」「ふだん診ている患者を優先し、新規希望者は断っている」「1回目を優先し2回目接種を待たせている」との回答も複数見られました。

この結果については、11月21日に実施した報道機関との懇談会で発表しました。また保団連にも報告しました。

味処 (240)
新オープン♪
熊谷珈琲店
陸前高田市



2017年10月17日、陸前高田のかさ上げ地に熊谷珈琲店がオープンしました。次々とお客さんが訪れる店内には、優しい笑顔の店長が、東京都内で会社員をしていた熊谷さんは、実家のタバコ屋が被災、2014年のUターン後は飲食店などで学び、アバツセ近くに新しいお店をオープンしました。

オランダ・ギーセン社の焙煎機で焙煎したコーヒーと軽食を提供しています。ホットサンドはチーズたっぷりで、カフェラテはふわふわの泡とコーヒーマッチしてホットで一息つくのにぴったり。

陸前高田市高田町字馬場前72-1
TEL 090-7664-6271
営業時間
平日 11:00~19:00
土日祝日 11:30~19:00

理事会だより 11月
2017年
11月14日(火)
19:30~21:20

- 【日時】** 2017年 11月14日(火) 19:30~21:20
- 【場所】** 盛岡フコク生命ビル 会議室
- 【出席者】** 役員、事務局併せて12名
- 1、2017年10月期活動報告並びに11・12月期活動計画が承認された
- 2、40周年記念企画について7月1日に内館牧子氏を講師に開催することが決定した
- 3、神奈川協会からの「開業医の糖尿病診療実態調査」の協力要請について、要請に応じることが決定した