

# キラリ人

ふるかわ あつこ  
古川 温子さん  
(東桜谷診療所医師)



▲「ここが自分のふるさとのように感じます」と診療所にて

東桜谷診療所で診療にあたられて56年。桜谷幼稚園、桜谷小学校の校医も勤められている古川温子さんが、このたび、地域医療に貢献してきた医師らをたたえる「第37回医療功労賞」(読売新聞社主催・厚生労働省他後援)を受賞されました。長年、日野の地域医療に携わっておられる古川先生にお話をお聞きしました。

古川先生は、16歳ぐらいの時に医者になりたいと思いい、京都府立医科大学付属女子専門学校へ進みました。その後、京都の病院等で経験を積み、東桜谷診療所に勤務されました。最初は3か月間という約束でしたが、「東桜谷の方はかわいい方ばかりで、この地で診療にあたらうと思いました」と、期間を延長して勤務することを決められました。診療所の民営化の話が持ち上がったときも、古川先生はこ

の地域のためにと、「ご自身で開院することを決め、今まで続けてこられました。

専門は内科ですが、「何でも習おう、やろうという気がないとできません」と、さまざまな症状で診療所に来られる患者さんのために、他の分野の勉強を積極的にされました。昔はバイクで往診に出かけたり、盲腸の手術を行ったりもされていたそうです。

現在は、週3回開院され、京都にあるご自宅から約1

時間、高速道路を使って通われています。帰宅後は、京都でも診察されています。親子3代で古川先生に診てもらっているという患者さんもおられ、「先生を信頼しています。先生がいてくださるので、今日の日があります」と、診察の待ち時間に話してくださいました。バスで出かけなくても、近くに診療所があるありがたさも話してくださいました。

患者さんとは、医者としてのアドバイスをするだけでなく、遠慮なく何でも言い合える関係。「医者と患者の関係というより、家族のよう」と、古川先生も東桜谷地区に溶け込まれています。

「先生のおかげで治りました」という言葉に感激し、今まで続けてこられました」と、地域の患者さんからの言葉がとても力になっています。

「医者の仕事が好き。体力の限界を感じるまで続けます」と古川先生。地域の患者さんが安心して暮らせるよう、これからも東桜谷診療所が続いてほしいですね。



健康推進員  
きしむら えみこ  
岸村 恵美子さん  
(上駒月)

## ポイント

旬の野菜とごまを使って栄養たっぷり。油を使っていないのでヘルシーです。

## ヘルシークッキング



### 材料(4人分)

生しいたけ6枚 ねぎ5本 人参少々  
【ごま酢】あらずりごま(すりごまでもよい)  
大さじ2 酢大さじ2½ 砂糖大さじ2  
薄口しょうゆ小さじ1

## 焼きしいたけ焼きねぎのごま酢

### 作り方

①しいたけはジクを取り、1cm幅に切る。ねぎは白い部分と青い部分を分けて3cm～4cmに切っておく。人参はさっとゆがいて、細長く切る。②あらずりごまに、酢、砂糖、薄口しょうゆで味をつけ、あわせておく。③①のしいたけとねぎの白い部分をフライパンで焼く。ねぎが柔らかくなったら、他の材料を焼き、②のごま酢で合わせる。

☆1人分エネルギー 75kcal  
たんぱく質3.0g / 脂質2.8g  
塩分量0.3g