

保健行政支えるチーム

「家や道路が崩れ、多くの職員が出動できていない。業務に手が回らない」。震度7に見舞われた石川県輪島市の県能登北部保健福祉センターの職員たちが、1月5日午後には滋賀県から入った災害時健康危機管理支援チーム(DHEAT)の4人に窮状を訴えた。DHEATは、被災した自治体の保健医療分野の業務を補佐するために、全国から派遣される医師や保健師からなるチームだ。

保健福祉センター自体も地震で窓ガラスが割れ、棚が倒れて書類が散乱し、混乱状態だった。奥能登2市2町の保健所機能を担う施設だが、この時点で地域の情報収集がほとんどできていなかった。高齢者が多い地域だけに被災した住民の健康状態が危ぶまれた。

「対応の遅れは災害関連死を招く。立て直しを急が



石川県穴水町で活動する大阪府のDHEAT。1月8日撮影、大阪府提供

ねば」。チームリーダーを務める滋賀県東近江保健所長の医師、小林靖英さん(54)は危機感を抱いた。すぐセンター内の片付けに着手、今後応援に駆けつける約20人の保健師が寝泊

まりし、仕事ができる空間を確保した。同時に、保健医療行政の面で優先的に対処すべき課題を整理した。

感染症が流行しやすい時期であることを踏まえ、避難所での感染対策、衛生面の指導に重点的に人員を割く方針を固め、地元の保健師らと意思統一を図った。

熊本県のチームは1月6日から輪島市に入り、体調不良の人が多く出るなど医師が巡回した方がよい避難所をリストアップしたり、薬など不足している物資を調べたりして、災害派遣医療チーム(DMAT)や災害支援団体などに伝えた。

リーダーの人吉保健所長、服部希世子さん(49)は「2016年の熊本地震では災害関連死が直接死の4倍に上った。悲劇を繰り返さないよう素早い体制作りを心がけた」。

大阪府のリーダーとして

穴水町で活動した泉佐野保健所長、柴田敏之さん(52)は、東日本大震災で活動した時より「スムーズに支援ができた」と話す。13年前は保健師が集めた被災者の健康情報がDMATに伝わらないと感じていた。今回はDMATと部屋を共有し、関係機関ともウェブ会議を通じて密に情報交換できたという。

DHEATは、東日本大震災で、支援に訪れた保健所職員をうまく活用できなかった教訓から、国が18年に制度化した。創設に携わった高知県健康政策部医監の田上豊資さん(70)は「複数の災害を経験し、活動の習熟度が上がってきた」と語る。

地震から1か月余り、約20自治体のDHEATが被災地に入った。石川県健康福祉部次長の菊地修一さんは「被災者の命を守る役割をともに担ってもらい、助かっている」と感謝する。

(松田俊輔、村上和史)
(次は「白内障」です)

過去のレシピ よみうりグルメ部

鶏スペアリブと大根の中華煮

時間の目安 25分/熱量 192kcal/塩分 1.3g (1人分)

きょうのひと皿

＊材料 2人分
鶏スペアリブ200g/大根5～6cm(正味250g)/ショウガ½かけ/長ネギ½本/オイスターソース大さじ½

＊作り方
1. 大根は1cm角の棒状に切る。ショウガは千切り、長ネギはぶつ切りに。
2. フライパンに油大さじ½を熱し、鶏肉の皮目を焼き付け、ショウガ、ネギ、大根を入れていため合わせる。大根が透き通ったら水1カップ、酒大さじ1、しょうゆ、酢各同½、オイスターソースを入れて煮立てる。蓋をして弱めの中火で15分ほど煮る。



とカニ風味カマボコのサラダはいかが。春菊½束の葉を摘み、大根1～2cmを輪切りにしてから千切りにする。春菊の葉と大根を皿に盛り、カニ風味カマボコ40gをほぐしてのせ、しょう

50代の主婦。中学生の子どもがいます。自分の価値観と、世間で当然と思われている価値観がかけ離れていくのが不安です。

不安

私は一つ一つマイペースにやるしかできません。育てが一段落した後は仕事に復帰して子どもの成長を感じる暇がないように思っています。



2次避難 孤立防ぐ見守り

「家がバリバリと壊れる音が耳に残つとる。眠れない」

1月28日午前、石川県加賀市の温泉旅館の客室。入り口にしゃがんだ80歳代女性が消え入りそうな声で話すのに、医師の重見晋さんから3人が耳を傾けていた。

同県輪島市に1人で暮らしていた女性は、元日の能登半島地震で被災、150キ以上離れたこの宿に2次



日本医師会の支援チームの看護師・柳田令子さんに服用する薬を伝える堀さん(右)(1月28日、石川県加賀市で)

避難していた。周りに知人はいない。カーテンを閉め切つて真つ暗な部屋は、布団が敷かれたまま。部屋にこもりがちで、鼻水やせきが出ており「独り身なんよ、生きていくのもつらい」とも漏らした。

重見さんらは、体調を確かめつつ励ました。「せつかく助かったのだから、そんなこと言わないで」「まず元気になるようにしましょう」

女性は「うん、うん」とうなずく。少しずつ表情が和らいでいった。

重見さんは愛媛県内で診療所を開く内科医だ。この日は、日本医師会の支援チームの活動で、避難

してきた約20人の客室を巡り、健康チェックを行った。夕方には、2次避難者を支援する医療者の会議に参加、特別な配慮が必要な避難者の情報を共有した。

この女性については、保健師が定期的に見守ることが決まった。

重見さんは「命を守るための2次避難は望ましいが、孤立して、困つても相談できない人もいる。災害関連死を防ぐためにも、部屋に閉じこもり、心身が衰弱しないように見守ることが重要です」と指摘する。

加賀市は9日以降、主に奥能登から約1800人の被災者を受け入れている。保健師が一人ひとりの持病などを確かめ、新たな通院先も探す。

妻と2人で輪島市から移った堀春雄さん(85)は、高血圧の持病がある。2年前に肝臓がんの手術を受けて

経過観察中だ。1月末に同市内の病院を予約していたが受診できなかった。巡回した医師に相談し、2月2日、加賀市内の病院を受診できた。堀さんは「いつもの薬がもらえたので安心した」という。

現場の保健師を統括する同市相談支援課長の西ミキさんは「この先の住まいがどうなるか不安な人は多いでしょう。次の暮らしまで健康でいられるように支えたい」とする。

被災者支援に詳しい、跡見学園女子大教授の鍵屋一さん(福祉防災学)は2次避難した人が健康を維持する対策について「体調が悪

い人や孤立しやすい人を、医療や福祉の支援者が定期的に巡回しやすい場所に集める方法もある。食事を一緒にとる機会やおしゃべりの場を作るなど、ボランティアやNPOなど民間の力

も借りて、避難者同士の間を繋ぎ合わせる取り組みが求められます」と話している。(余門知里)

過去のレシピ よみうりグルメ部

タイとアサリのピラフ

時間の目安 80分/熱量 381kcal/塩分 1.3g (1人分)

きょうのひと皿

***材料4人分**
米2合/タイ(切り身)2切れ/アサリ(殻付き、砂抜き)150g/ニンニク1かけ/トマト1個(150g)/タマネギ1/2個(50g)/白ワイン(または酒)大さじ2/パセリ(みじん切り)少々

***作り方**
1.米は洗ってざるに上げ、ラップをして30分おく。

2.タイは塩小さじ1/2をふる。ニンニクとタマネギはみじん切り、トマトはヘタを除く。アサリは白ワインで酒蒸しにし、蒸し汁は取り分けておく。

3.フライパンにオリーブ油大さじ2を熱し、タマネギとニンニクをいため、米を入れてさっといためる。



汁、水300cc、しょうゆ大さじ1を入れる。水気を拭いたタイとトマトをのせ、すぐに早炊きで炊く。

5.タイの骨を除きアサリを加えてトマトを崩してさっくり混ぜる。皿に盛

30代の主婦。結婚6年目で、生後1か月の娘がいます。両親との関係についての相談です。

先日、娘を抱っこしに来てくれた両親は、初孫が生まれ、大フィー

刺干渉

をして、私のことを過剰に心配します。産後の私に苦痛で、落ち込んだ涙が出てきて気分がなくなったりします。

かといって、子どもに会わせず、写真姿

避難所でリハビリ体操

くらし家庭



棚山勇さん(右から2人目)、登喜枝さん(右端)らにリハビリ体操を教える北谷さん(左端)(石川県志賀町で)

「どうきんを絞るように動かし
ましよう」
同県理学療法士会長の北谷正浩
さんが実演すると、いすに座った
参加者が一斉に手首をねじった。
その一人、棚山勇さん(89)は最
初は緊張気味だったが、終わる頃
には笑顔になった。「体を動かす
けなくなった。
誰かが付き添わないとトイレに行
けなくなくなった。
妻・登喜枝さん(81)
は「避難所暮らしを終
えても、夫は以前のよ
うには喜ばせないか
も」と不安を募らせて
いた。それだけに、こ
の日、久しぶりに体を
動かす夫の姿に安心し
たという。
勇さんたちが教わっ
たのは「シルバリーハ
ビリ体操」だ。リハビ
リ専門医が高齢者向け
に考案した。寝てい
ても、座っていてもでき

る。肩や、胸、腕、腰などの筋力
維持を図る。
J R A Tは、災害時に避難所暮
らしを余儀なくされた高齢者に
も、この体操が役立つとする。北
谷さんは「生活不活発病を防ぐ目
的がある」と説明する。
生活不活発病は、体を動かさな
い状態が続くことにより心身の機
能が衰える状態に要介護につな
がる。家事や外出の機会が減る避
難所の生活では、注意が必要だ。
少しでも動いてもらうために一
。J R A Tの支援チームは、避
難所の環境改善にも取り組む。段
ボールベッドを設置して、床の雑
魚寝より立ち上がりやすいように
した。部屋の中央には、テーブル
といすを備え付けた。日中も各自
のスペースにとどまりがちな避
難者らが交流することを狙う。
J R A T代表で、長崎リハビリ
テーション病院(長崎市)理事長
の栗原正紀さんは、避難所で喜
ぶ人に「毎朝、声をかけあってリ
ハビリ体操などで体を動かせば、
心も前向きになります。できる範
囲で掃除や食事の準備などを担
うこともよい運動になります」と呼
びかけている。(加納昭彦)

マホをずっと見ていた
り、本を読んだり自分
分が最優先です。
私は平日の半日はパ
ートに出ていて、その
後は幼稚園児や受験生
の子どもの、習いごと
の付き添いや送迎で休
み暇もありません。
夫が土日に家に帰っ

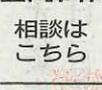
人生案内

海原 純子
(心療内科医)

4人のお子さんの世話を
して平日の半日をパート勤
務、そのうえ、5年半前から
夫が単身赴任なのですね。
一番下のお子さんが生ま
れて間もなくから、とても
忙しく、自分の時間は全く
ない状態ではないかと思
います。あなたの夫はその忙
しさを把握しているでしょ
うか。
一方で、夫は40代の働き
盛りでの単身赴任で、仕事
と家事で、とても大変だと
思います。あなたはどの程
度その忙しさについて把握
しているでしょうか。
お互いに忙しいことはわ
かっていますが、具体的に何
がどのくらい負担になって
いるのかをご存じないので
はないか、きちんと話し合

こねるとなるため、
子どもたちは夫に近づ
こうとしません。
私はそんな夫のこと
を諦めている一方で、
もめる度が変わって
れるのではと期待して
しまいます。今後どう
したらいいかわかりま
せん。(千葉・M子)

着く
けで
羽
いる
と勤
陽が
ツク
った
家
いた
ね」
と
った
メキ
収書
「め
ない
だっ
「一
いる
あり
ツト
「一
コイ
です



避難所で心のケア

能登半島地震の被災者の健康を守るためには、心のケアも大切だ。全国から集まった精神科医や看護師、精神保健福祉士らによる災害派遣精神医療チーム(DPAT)が、避難所や医療機関で支援にあたる。

1月18日、高齢者や障害者らを一時的に受け入れるために石川県が開設した「1・5次避難所」の県産業展示館(金沢市)では、鹿児島県が派遣したDPAチームが活動していた。

「眠れていますか」
チームの一員で精神科医の齊之平一隆さんが、簡易ベッドの上に座る50歳代の男性と同じ目線になるよう、しゃがんで話しかけた。男性は「ううん」と短く答えて黙り込んだ。

齊之平さんは、看護師が測定した男性の血圧などを確認してから優しく伝えた。「眠りやすくなるお守



避難者の体調を確認する齊之平さん(上) (1月18日、金沢市で)

りとして薬を出しますね」
男性は知的障害がある。

ストレスで感情の起伏が激しくなり、大声をあげることもあった。日頃から精神科医が処方した抗精神病薬を服用していた。

この日、男性に付き添っていた妹によると、地震の発生後は、自宅がある能登北部の避難所に身を寄せた。夜中に目覚めて徘徊するなど落ち着かない様子が続く。16日に金沢市内のホテルや旅館への2次避難を希望して同館に移った。

その時点で、男性の手持ちの薬は約1週間分しかなかった。齊之平さんは、男性が薬を入手できるよう、医療機関を紹介した。妹は「兄は薬がなくなると情緒が不安定になってしまっ

心のケアが必要なのは、この男性のように元々、精神科にかかっていた患者に限らない。齊之平さんは「災害に直面すると、誰もが不安やイライラ、悲しみなどを感じるものです」と言う。多くは時間の経過とともに回復するが、長引いて、うつ病や心的外傷後ストレス障害(PTSD)などの精神疾患を発症するケースもあるという。

地震から1か月となったが、珠洲、輪島両市などでは断水や厳しい寒さが続く。地域の避難所にとどまる人もいれば、県南部や県外に2次避難した人もいる。

筑波大准教授の高橋晶さん(災害精神医学)は「被災しても『頑張ろう』と気持ちが高ぶる時期から、たまった疲れや不安により、気分落ち込みなどの不調が出やすい時期に入りつつある。つらい時は我慢せず、早めに周りの医療者に相談してほしい」と話している。

DPATは、2011年の東日本大震災を機に誕生した。今回は、1月31日現在で12チームが石川県内で活動している。

50代のパート女性。関東地方に2人で暮らす80代の両親についての相談です。私は3人きょうだい

勧めましたが、乗り気ではありません。姉と私は、人にお互いもう少し思

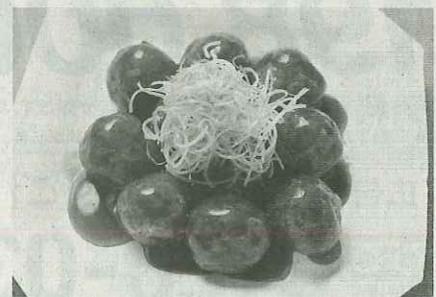
で、姉と私は実家の近所に住み、兄は遠方に住んでいます。

過してほしいと願っています。両親に

過去のレシピ よみうりグルメ部

肉団子黒酢あん

時間の目安 20分/熱量 326kcal/塩分 1.5g (1人分)



***材料 2人分**
豚ひき肉(赤身) 250g / 長ネギ 4cm / おろしショウガ大さじ1/2 / 溶き卵 1/2 個分 / 黒酢大さじ2 / 揚げ油適量

***作り方**

1. 長ネギは縦半分になり、芯はみじん切り、残りは細切りにして水にさらす。水気を切る。
2. ひき肉に(1)のネギのみじん切り、おろしショウガ、溶き卵、酒大さじ1/2、しょうゆ小さじ1を入れてよく練り混ぜる。片栗粉大さじ2も入れてさらに混ぜる。
3. (2)を10等分にして丸め、片栗粉適量を薄くまぶす。
4. 揚げ油を180度に加熱し、(2)を揚
5. 鍋に黒酢、しょうゆ小さじ2、砂糖大さじ1、片栗粉小さじ2、水1/2カップを入れて混ぜる。火にかけて混ぜながら煮立てる。
6. (4)を(5)に絡めて皿に盛り、細切

当たる

対応したらい