



市長からの手紙

市民の皆さまへ

～早期発見、早期治療のために～



秋の空は本当に高いなあ、とこの季節は雲の形の面白さと相まって天を仰ぐことが楽しみです。風も気持ちが良いし、金木犀の香りは何とも言えません。でももう11月、年をとると何と日が経つのが早いのだろうか、とため息が出ます。子どもの頃はいつも「まだか、まだか」と待っていました。「夏休みはまだかなあ」「お正月はまだかなあ」。それがいつの間にか「もう桜が咲いた」「もうお正月か」と…。 “時”こそ誰にでも平等に与えられているはずなのに、だんだんと時の巡りが早く感じられます。

ところで、秋は実りの季節。マツタケは遠のきましたが大栗、枝豆、サツマイモなど、特に新米のおいしさは格別ですね。卵かけごはんが大好きな私はこの時ほど「日本人で良かった!」と思うときはありません。

また、この秋も各地域でたくさんイベントが催され参加しました。学校園の運動会が無事に終わってからは市民の運動会、だんじり曳行や秋祭り、長い歴史を誇る植木まつり、西谷の美しいダリア花まつり、宝塚市スポーツ少年団の秋季大会など、今年はお天気に恵まれて本当に良かったです。芸術の秋でもありますから写真展や自治会の文化祭、ベガ・ホールでは演奏会にも参加し、中山五月台中学校は全国大会で銅賞に輝きました。また、100%国の補助金を得て新たな魅力作りチャレンジするため、花のみちではアニメフェスタの一環として、「子ども委員会」発案のハロウィンとコラボレーションさせたイルミネーションを実現しました。ハロウィンの楽しいムードも重なり、普段と違った花のみちを演出することができました。

さて、9月市議会では、「脳脊髄液減少症」についてのご質問がありました。私も詳しくは知らない病気でした。脳と脊髄をおおっている硬膜内のすき間を満たしている脳脊髄液が何らかの原因で漏れ出して減少すると、頭痛、めまい、吐き気や

耳鳴りなど、さまざまな症状が表れるとのこと。原因は、交通事故やスポーツなどで体に激しい衝撃を受けるなど多岐にわたり、運動する機会の多い学校生活に起因することも多いとされています。また、原因が分からないこともあり、指定難病ではないものの、専門家でも診断が難しいのが特徴だそうです。他の人からは本人の辛さが分からないので「なまけている」「心の病気」と捉えられ、長い間、患者や家族が訴えてきてやっと厚生労働省が研究班を立ち上げ、治療法など議論がされています。中でもブラッドパッチ療法が効果があるとされ、今年4月から保険適用されました。質問された議員の要望は、この症状で苦しんでいる人々にこの病気の周知を行い支援をしてほしい、というものでした。とても重要なことなので皆さんにお伝えいたします。市ホームページにおいても「脳脊髄液減少症」の診療可能な医療機関や相談窓口についてご案内しています。

一方、根本的な治療が難しいとされている難病の支援は、兵庫県下では本市と福崎町だけが見舞金の給付を行っています。文字どおり治るのが難しく、発症原因も不明で306疾病あっても何万人、何十万人にひとりという病気なので周囲の理解が得にくく、希望が見えず、本当に辛いのが「難病」です。「もし自分が当事者なら」と思っていただけなのが救いにつながると考えています。

国会議員時代、薬害訴訟や難病の方々と共に活動していました。周囲の無理解が一番苦しい、と皆さん話されていましたが、国がもっと積極的に情報を医療機関や私たちに知らせてくれないければ、理解しようにも出来ません。“命”に直結する情報とその対策への取り組みを強く望みます。

季節の変わり目ですので皆さまご自愛ください。

宝塚市長 中川 智子



～「おいしい!」の笑顔で育てるTAKARAっ子～

宝塚市のおいしい学校給食レシピ

学校給食課 (☎77・2039 FAX 71・1891) ID 1008934

11月号は、この季節に中学校の給食に登場する「ぼたん汁」を紹介いたします。「ぼたん汁」は、兵庫県丹波地方の郷土料理です。丹波地方は、静岡の天城山と岐阜郡上に並ぶ猪肉の三大名産地の一つです。昼夜の寒暖差と濃い霧に育まれた良質な栗などを餌とする篠山の猪肉は、甘みのある脂と肉が引き締まっているのが特長です。ぜひご家庭でチャレンジしてください。

■材料 (4人分)

- ・猪肉 —— 60g
- ・さんしょう、酒 —— 少々
- ・焼き豆腐 —— 1/2丁
- ・マイタケ —— 1/2袋
- ・こんにゃく —— 1/4袋
- ・ゴボウ —— 1/5本
- ・ニンジン —— 1/4本
- ・大根 —— 3～4cm 幅
- ・水菜 —— 1/5束
- ・みそ —— 大さじ2
- ・いりこ(だし用) —— 1つかみ
- ・水 —— 3カップ(600cc)

<1人分あたり>
エネルギー 116kcal、
タンパク質 7.9g、
脂肪 5.8g、塩分 1.3g

※ご家庭で作やすいようにアレンジしています。

■作り方

- ①鍋に水を入れ、いりこ(頭と内臓を取り除いたもの)を入れておく。
- ②猪肉にさんしょうと酒をふっしておく。
- ③焼き豆腐は2cm角に切り、マイタケはほぐしておく。こんにゃくは食べやすい大きさに細長く切り、塩のみしてお湯にくぐらせておく。
- ④ゴボウはささがきにして水にさらし、ニンジンはいちょう切り、大根は正方形に薄く切り、水菜は3cmの長さに切っておく。
- ⑤①に火をつけ、沸騰してしばらくしたら、いりこを取り出して猪肉を入れ、よく煮込む。ニンジン、ゴボウ、こんにゃく、大根の順に入れ、野菜が煮えたらアクを取る。
- ⑥豆腐、マイタケの順に入れて火を通し、みそを溶き入れて味を調える。
- ⑦仕上げに水菜を散らす。

ぼたん汁

