

わたしはもつが大好きです。週に3回以上はもつを食べます。

ラインナップとしては、街中華のレバニラ炒め、スーパーの焼き鳥のレバー、パンにレバーペースト、コンビニのもつ煮・もつ焼き・牛すじ煮込みのレトルトなどです。妻はもつなど嫌がって食べないので、誰か付き合ってくれる人がいれば、もつ鍋やもつ焼き屋さんにもよく行きます。動物のもつに当たる部分は魚介類ではワタと呼ばれ、サンマや鮎の塩焼き、サザエのつぼ焼きの苦い部分です。これも美味しくて、サンマの季節到来に心躍ります。なぜこんなに内臓が好きなのか、消化器外科医だったから？いや、好きだから消化器外科になった？そういえば当時の愛読雑誌は『胃と腸』（医学書院）でした。わたしの好きなご当地もつグルメをご紹介します。甲府の「鳥もつ煮」はレバーとキンカンと呼ばれる未成熟卵が見事にマッチします。名古屋の「どて煮」は小腸と八丁味噌が絶妙です。広島「せんじ肉」は豚の胃を揚げて乾燥させた珍味で噛めば噛むほど味が出ます。博多もつ鍋はあらゆる臓器が入っているんじゃないかと思われる多彩な触感・味が楽しめます。近くでは所沢ホルモンも最近売り出し中で、特に白もつはとろけるような脂肪とコリコリ触感の腸管のアンバランスでいつまでも噛んでいたいです。レバーの生食が禁止になったときはショックでしたが、最近の物価高騰と関係あるのかもつ関連商品が増えているように思います。みんなでもつを食べましょう！



緩和ケア・テラス新聞⑮

埼玉協同病院東5病棟

2026年9月号



緩和ケア私の仕事

「救急現場の私と緩和ケア」

外来看護長 寺門妙子

私は外来看護長として現場に入ることもあり、ERにおいて緩和ケアを必要とする患者様の対応を行うことがあります。すでにがんの末期の状態



で緩和ケア病棟にエントリーされている方が、痛みや苦しさを主訴に救急搬送されたり、体調が悪く受診され、ERでの検査の結果、がんの末期状態であることが判明し、告知を含め緩和面談に同席したり、今後の方針について、本人・家族や医師と相談したりする場面があります。ERは救急患者の受け入れをするのが主な役割ですので、患者さんがそこに滞在する時間は数時間で、このような方の対応時には話す場所にも配慮が必要だと感じます。こんな時に思うのは、この方が望んでいることはなんだろう、私たちにできる事はなんだろうと悩みながら対応しています。話しは変わりますが、私の父は大腸がんで3年前になくなりました。私の実家は東北なのですが、父は家族に囲まれて自宅で最期を過ごしました。病院にいたときは、つなぎ服や4点柵、オムツを使用していました。そんな父の姿を見たとき、家族としても自分が病院側の医療者としてもとても悲しくやりきれない気持ちになりました。自宅で過ごすことを反対した母でしたが、同じ埼玉に住む私と姉とで交替で行くことを約束し、訪問看護や往診を入れて、父にとって、妻や子、孫に最期まで声をかけられ天国に逝くことができました。外面はめっぽう良く、私たちにはこうるさい父でしたが、家族は精一杯父と関わる事ができ穏やかな最期でした。

医療者として、私たちは、その方の様々な場面に関わります。どんなに短時間でもその方に寄り添った看護ができるよう日々精進していきたいと思っています。

夏の写真コンテスト報告

「いい夏」をテーマにした写真を緩和ケア病棟にて応募し、編集部で優秀賞を選出しましたので紹介します。

夏の薬膳粥



雪田農園のカボチャ



夏のおわり



埼玉協同病院東5階緩和ケア病棟のホームページは

こちらからもご覧になれます。



今後のイベント予定

・健康まつり 11月14日 ・クリスマスコンサート 12月