

とやま 日季

につき

富山の素顔の、素敵な日々。



やさしい時間に、
逢いにいこう。

2016 冬

とやま 暮らしの素 大坪洋介さん、順子さん
石井隆一のとやま対談

〈ゲスト〉惣万佳代子氏、馬瀬大助氏、大井きよみ氏

今日の朝ごはん 吉田麻貴さん、正寿さん
とやまの素「酒」

大切な場所、好きな時間おでかけリポート 青山直人さん
いいもの手帖「日の出ガラス工芸社のガラス」 武内孝憲さん

くらしい国、富山

富山のあの人に聞く いいもの手帖【四】



触れて、聞いて、味わって、富山のガラスの魅力を知っていく。

紹介する人 武内孝憲さん

富山市生まれ。嘉永元年創業で167年続く呉服店、株式会社牛島屋専務取締役。株式会社ハミングバード代表取締役。個人から企業まで、さまざまな「ハレの日」のプロデュースを手がけながら、全国商店街振興組合連合会青年部副部長、富山県商店街振興組合連合会青年部部長などを務め、まちづくりに力を注ぐ。
牛島屋 <http://www.ushinaya.co.jp/>
ハミングバード <http://www.hummingbird.jp/>



日の出ガラス工芸社のガラス 富山ガラス造形研究所で学んだ津坂陽介さんと、久保裕子さんが富山市内で主宰するガラス工場の作品。繊細なレースガラスの器から、ダイヤのロックグラスなど、多彩な作品を手がける。スティープ・ジョブズに作品が贈られたことも。◎日の出ガラス工芸社 TEL.076-456-4254 ◎富山ガラス工房 TEL.076-436-2600 ●抽選で5名様に日の出ガラス工芸社のダイヤのコップをプレゼントします。詳細は本誌の挟み込みのアンケート用紙をご覧ください。

富山市中央通りにある老舗呉服店「牛島屋」。名店を受け継ぐ武内孝憲さんは、個人や企業の「ハレの日」をプロデュース。富山の人や文化の素晴らしさをあたらしい形で伝え、その手腕で注目を集める。武内さんには今回、お気に入りのガラスの器をご紹介いただいた。「富山市内に工房を構える、日の出ガラス工芸社の器です。レースガラスの器も見事ですが、ロックグラスも手によく馴染み、上市町産のジンジャーシロップをソーダで割って飲んだり。この器だと、一段とおいしく感じますし、工房でお話を伺って背景を知ると、満足度も高まります。富山は地域の宝や人の魅力にあふれた場所。自ら体験しながら、その良さを伝えたいですね」富山市はガラスの街づくりをすすめ、呉羽丘陵にある富山ガラス工房では多彩なガラス作品の購入や、吹きガラス体験ができるほか、昨年、まちなかにも富山市ガラス美術館が開館。多くのガラス作家が富山を拠点に作品を制作し、全国で発表している。

富山県

とやま日季 2016 冬号 2016年1月発行 企画・発行：富山県地域振興課 〒930-8501 富山市新総曲輪1-7 TEL.076-444-4496 FAX.076-444-4561
編集：北陸博報堂 取材・文：タダカツ、寺崎康子、青山直人 写真：室澤敬晴、東澤光明、ほか デザイン：横村友哉、宮田裕美詠 印刷：とうざわ印刷工業

しんしんと 雪の囁きが聴こえる。

◎南砺市・五箇山

こんもりと綿帽子をかぶった萱（かや）葺き屋根が、山間にひっそりとたたずむ。富山県の南西端、庄川沿いにある五箇山には、相倉集落と菅沼集落があり、岐阜県境の白川郷とともにユネスコの世界文化遺産として登録されて20周年となる。

日本の原風景といわれる五箇山は、まるで日本昔話の世界。日本有数の豪雪地帯で、人々が助け合いながら生きる「結い」の精神が息づく。そこに住む人々の暮らしそのものが世界遺産であり、ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン三ツ星にも選ばれる所以だ。

雪は水を育む。清涼な水のあるところには旨い酒があり、かぶら寿司、縛っても形が崩れないほど硬い五箇山豆腐、漬物などの保存食も美味しくて、素朴な味わいが、なんとも舌に優しい。昭和47年、文豪司馬遼太郎が「街道をゆく」(「郡上・白川街道と越中諸道」)を執筆するために五箇山を訪れている。天正6年(1578年)建築の国指定重要文化財村上家を訪ね、ここを手掛けた大工たちが織田信長と同時代の空気を吸っていたことに感じ入り、また「下界に遠く、さらには独立性のつよい文化をもつあたり、文字どおり

日本の桃源郷とよばれてもよさそうである」と記している。先人の記述を紐解いて訪れると、旅は一層味わい深い。

「雪が降っていたら、合掌造りの障子戸をそっと開けて耳を傾けてみてください。しんしんという音がしますから」。南砺市観光協会五箇山支部の支部長であり、五箇山合掌の宿「庄七」を経営する池端良公さんという。雪の密やかな囁きが聴こえるほどの静寂。五箇山は冬、里も人も純白の雪に清められ、新しい季節を迎える。

雪深いほど、里は美しさを増す。



1995年12月にユネスコの世界文化遺産として、岐阜県の白川郷とともに登録された五箇山合掌造り集落。五箇山には相倉集落と菅沼集落があり、相倉に23棟、菅沼に9棟の合掌造りが現存している。合掌造りは最も古いもので400年前のものもある。東海北陸自動車道五箇山I.Cから相倉集落まで車で20分。JR新高岡駅から世界遺産バスを利用すると相倉までは1時間、菅沼まではさらに20分で到着する。◎南砺市産業経済部 交流観光まちづくり課 TEL.0763-23-2019 ◎南砺市観光協会 TEL.0763-62-1201 <http://tabi-nanto.jp>

高岡市／農業・レストラン経営

大坪洋介さん 順子さん

人とかかわりながら、
富山の農業を、
もっと面白くしていきたい。



富山県西部にある高岡市。北陸新幹線の新高岡駅にほど近い田園地帯で、米や野菜づくりを手がけ、さらにレストラン経営やイベントで農業のあらたな魅力を伝え広める夫婦に出会った。

朝の「サロン」から、 いい一日が始まる。

富山県高岡市でお米や様々な西洋野菜を手がける農園を営む大坪洋介さん、順子さん夫妻。4年前に開店した順子さんが店長をつとめるレストラン「ジュンブレンドキッチン」は、新鮮な野菜をたっぷり使ったメニューで幅広い世代から人気のお店だ。

レストランの朝は、順子さんと洋介さんの母の公子さんほかスタッフが開店の準備をする、お馴染みの光景から始まる。同じ建物内のJAの直売所に野菜や花を届けたご近所の農家のおかあさんたちが、レストランの中央の大きなテーブルに集まり、順子さんといっしょに、会話や朝ごはんを楽しむのだ。

「集まりが遅いと心配になる、まるで家族のような存在ですね」と話す順子さん。皆が「あいちゃん」と呼ぶ、沢井あい子さんは87歳。早朝から野菜を収穫して直売所へ届けるまでのひと仕事が終わったら、ここで一杯100円のコーヒーを飲む。順子さんや友達との会話が何よりの楽しみだ。

この日の話題は、野菜を使ったジュースの作り方、畑の種まきのタイミングなど。おにぎりや味噌汁の朝ごはんをいただくながら、楽しいおしゃべりは続く。順子さんは「店に集まる女性たちは一番の宝であり、心の支え。店では、毎日うれしいことばかり」という。「ここは地域の人とかかわりながら、農業を続けるための大切な場所。皆さんがいるから、お店が成り立っているし、受け入れてもらった感謝の気持ちがある。これからも彼女たちに愛される場づくりを、大事にしていきたい」大らかで、しっかりものと評判の順子さん。いつも気配りをし、誰にとっても心地いい店づくりに努める。でも最初は、店を営む気持ちはまったくなく、店の開店は洋介さんの強い勧めと

目標があつてのことだったという。

*

高岡市二塚の兼業農家に生まれた洋介さんは、中学の頃から農業の道を志す。「僕は長男で、ずっと農業を継がなければという思いがありました。近所にバラ生産者の方がいて、農業をやるのも夢ではないなど。その方の母校だった福野高校の農業科学科(当時)へ進学したんです」

一時、ホテルマンやサービス業に憧れたこともあったが、米農家で研修を積み、農業者大学校へ。卒業後は高岡に戻り、自分らしい農業の道を模索していった。そして、大学時代を知り合ったのが、妻となる順子さんだった。順子さんは宮崎県生まれ。親族で大きな生花店を営むなかで、将来は花屋を継ごうと東京の専門学校へ。卒業後は、長野の花屋で働いていた。そこへ、同じ宮崎出身の同級生が洋介さんら友人を連れて遊びに来たのが、初めての出会いだった。長野で約3年の修行を終えて宮崎へ帰る途中、何気なく立ち寄ってみたのが洋介さんの高岡の家。そのときから遠距離恋愛が始まった。

洋介さんは、「彼女の笑顔がとても素敵で、その明るさに加えて、食へのこだわりや、料理の上手さにも強く惹かれた」と振り返る。

順子さんは宮崎に帰郷後、花屋を手伝っていたが、それまで学んだ花の選び方、売り方との違いに思い悩む。そんなとき、洋介さんの誘いもあり、好きな花器を扱っていた、輸入雑貨のお店「OB COOP」で働こうと富山へ。洋介さんの家から通いながら、約1年半、カフェの店長として働く。忙しく大変な毎日だったが、そこでの経験が、後にレストラン経営に大いに役立つことになった。

一旦は宮崎に帰郷し、友人の大規模農園を手伝っていた順子さん。でも農業をするなら、やっぱり好きな人といっしょにやりたいと思うようになった。そして、洋介さんとの結婚を決意する。「この人となら、いつでも自分らしくいられるし、まったく不安はなかった」と話す順子さん。同い年の2人は2007年に25歳で結婚。洋介さんがいつも温かく守り、支えてくれる安心感のなかで、新しい生活が始まった。

人と人を結ぶ、自分らしい農業へ。

洋介さんも順子さんも、規模の小さな農地では、米づくりだけの経営に限界を感じていた。そのため、順子さんは西洋野菜などの栽培を始め、洋介さんは軌道に乗るまでの生活のために外へ仕事に。すると順子さんの野菜のおいしさが評判になり、5年後には農業を使わない野菜と米づくり、餅などの加工品で生活の目処が立った。専業農家として2人で歩んでいこうと決意し、準備を進めているところへ、地元JAから空き店舗利用の話が舞い込んだ。

「農業だけでなく、加工や地域の交流の場づくりにも、ぜひ、このチャンスを活かして店をやりたいと考えた」と洋介さん。順子さんは洋介さんの熱意に押され、カフェや花屋での経験を活かし、仕入れやサービスのノウハウ、ディスプレイなど、店づくりに力を発揮していった。同じ宮崎出身で、砺波市で料理教室を営む山田香織さんら、地元のプロフェッショナルたちもメニュー

開発や店舗づくりに協力してくれた。レストラン開店から4年経ち、いまでは平日にも多くの人が訪れる人気店へと成長した。野菜やお米などの素材そのものを活かしたシンプルな味付けと、花屋時代の経験を活かした美しい盛りつけが評判だ。女性や子ども連れの家族、サラリーマンなどが、看板メニューやおいしいごはん、そして宮崎時代からのレシピを活かしたやわらかなチキン南蛮などに舌鼓を打つ。

順子さんは、フリーマーケットや年末の餅つき大会など、人と人を結ぶイベントの開催も大切にしている。「面白い人がたくさん集まり、人との出会いが財産になった」と順子さん。地域の人に呼びかけて、たまねぎを収穫する農業体験などにも積極的に取り組む。平成25年度の農山漁村男女共同参画優良活動表彰では、農林水産大臣政務官賞を受賞。若手就農者向けや、6次産業化などの講演会に呼ばれることも増え、自らの経験に基づいた具体的なアドバイスを惜しまない。

そして、2015年2月には夫婦の間に、待望の息子、徳太朗くんが誕生

した。順子さんは、子育てや自分の体調のことも考え、日曜日を定休日にした。徳太朗くんはたくさんの人に抱っこされ、スクスクと育つ。名前は、人から愛される徳のある人になってほしいという洋介さんの願いから。「農業で大切なのは基本となる家族、地域で必要とされること、そして、人とのつながりだ」と洋介さんはいう。

「何より農業は家族でいられる時間が多いのが一番の良さ。うれしいことも悩みもお互いに共有できます。この子にも将来、なんらかの形で、農業を継いでもらえるといいですね」。順子さんは、「選択肢はいろいろあってもいいけれど、私たちの取組みが素敵だと思ってくれたらうれしい」と考えている。

そして、2人は口を揃えて強調する。「野菜にもお米にも物語があり、それを知ると、もっと面白くなる。西洋野菜や米の直販にも力を入れていきたいですが、富山の農業には、それ以上にやりがいと可能性があるんです」。生産性や規模の大きさではなく、人とかかわりながら、みんなをいきいきと輝かせる農業に力を尽くしていく。



大坪家は4世代。左から大坪洋介さん、順子さん、徳太朗くん、洋介さんの祖母のたついさん、父の勇さん。写真には写っていないが、母の公子さんも店を手伝っている。



看板メニューは野菜たっぷりのジュンブレンドサラダプレート。順子さんは花屋で身につけた色彩感覚を盛りつけでも発揮。宮崎のチキン南蛮定食も人気だ。



ジュンブレンドファームという名称は順子さんの名前から。ヤギを飼い、草を食べさせるほか、地域の子供たちが動物と触れ合える遊び場としても畑を提供。



周辺の公園と一体となったお店の外観。フリーマーケットのほか、年末には毎年恒例の餅つき大会を開催。1月から3月にはチューリップの切り花を販売する。

おおつばようすけ、じゅんこ 高岡市生まれの大坪洋介さんと、宮崎県生まれの順子さん夫妻は、高岡市で農業とレストランを営む若手経営者。コシヒカリなど6種類のお米や西洋野菜を手がけるジュンブレンドファームのほか、そのお米や野菜をつかったレストラン、ジュンブレンドキッチンが人気に。イベントや地域活動にも積極的に取り組み、順子さんは平成25年度農山漁村男女共同参画優良活動表彰で、農林水産大臣政務官賞を受賞。 ©Jun Blend Kitchen 富山県高岡市西藤平蔵234 アグリビア高岡農作物直売所内 TEL.080-5853-2824 <http://junblend.blog117.fc2.com/>

今日の朝ごはん

富山市

吉田麻貴さん 正寿さん

《今朝のメニュー》

- ◎ 丹波黒豆の赤ワイン煮
- ◎ 押し麦とトマトの酢の物
- ◎ 切干大根
- ◎ 黒部名水ポーク入りの味噌豆乳鍋
- ◎ 坊ちゃんとうふのバジル寄せとうふ
- ◎ 鱒寿しのおぼろ昆布巻き
- ◎ 小松菜とキビのお浸し
- ◎ 炭酸水



底冷えのする朝は、ほっこりと湯気の広がる鍋で体の芯から温まって仕事の英気を養う。高岡の今川雑穀店から、明治時代より続く老舗「吉田屋鱒寿し本舗」へ嫁いだ吉田麻貴さん(34歳)と、店主の正寿さん(37歳)の朝ごはんだ。

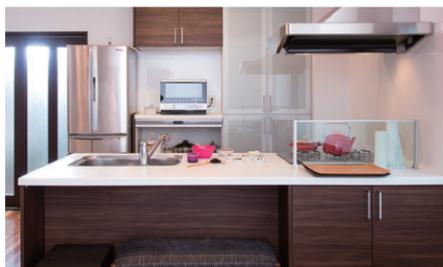
毎朝4時半起きで鱒寿し作りが始まる吉田さん夫婦は、鱒寿しの配達を従業員が担当する毎週金曜日に二人でしっかり朝食をとる。麻貴さんは、「電子レンジや圧力鍋を活用した時短レシピばかりです」と謙遜するが、ユニット作家・SHIMOO DESIGNの木目が美しいお盆にこの日並んだのは、黒部名水ポークを使った味噌豆乳鍋や丹波黒豆のワイン煮、小松菜とキビのお浸しなど手間をかけたものも多く、味噌は麻貴さんの手作り。出汁も一からとったものだ。

「雑穀の調理は面倒だと敬遠されがちですが、黒豆は前日に仕込み、圧力鍋なら30分でできますし、キビは10分もお湯に浸せばすぐ柔らかくなります。雑穀は食物繊維やビタミンが豊富で、キレイと健康の素がたっぷり含まれているので、日々の食事に欠かせま

せん」と、雑穀エキスパートの資格を持ち、今も実家の雑穀店も切り盛りしている麻貴さんらしい。さらに、塩とレモンオイルで味付けしたバジル寄せとうふなど、ワイン好きの正寿さんの舌に合わせたメニューも並ぶ。

甘い酢の香りにふわりと包まれた鱒寿しは、正寿さんが仕込んだもの。吉田屋鱒寿し本舗の人気商品「昆布鱒寿し」に使っているおぼろ昆布で巻かれた鱒寿しは、やさしい食感と塩味のバランスが何とも旨い。鱒や米の具合を見極めて伝統の味を保つ職人技が光る。

富山の「旨い」を支える夫婦の食卓は、食に対する愛が溢れている。



よしだ まき、まさとし 麻貴さんは高岡市出身。2007年、名古屋市内の化粧品会社を退職して富山へ戻り、雑穀卸問屋の株式会社今川雑穀店を継ぐ。2008年雑穀エキスパート取得。2014年吉田屋鱒寿し本舗の店主正寿さんと結婚。正寿さんは富山市出身。夫婦で富山の食を支えている。

富山の明日を視る

《ゲスト》

NPO法人このゆびとーまれ理事長

惣万佳代子氏

富山県医師会会長

馬瀬大助氏

富山県看護協会会長

大井きよみ氏

富山型デイサービスの先駆者、惣万佳代子氏がフローレンス・ナイチンゲール記章を受章。

富山の介護・医療・看護の第一線で活躍する惣万氏、富山県医師会会長の馬瀬大助氏、富山県看護協会会長の大井きよみ氏と石井隆一富山県知事が、介護や医療、看護の課題と人材育成について語り合いました。



石井隆一 いしい たかかず

富山県知事。東京大学法学部卒。埼玉県、石川県、北九州市、静岡県などを経て、地方分権推進委員会次長、自治省財政審議官、総務省自治税務局長、消防庁長官などを歴任。04年より現職。03年から06年まで早稲田大学大学院客員教授。主著に『「元氣とやま塾」入門—高志の国と世界を結ぶ』『分権型社会の創造』など。

惣万佳代子 そうまん かよこ

NPO法人このゆびとーまれ理事長。1993年に富山赤十字病院を退職し、デイケアハウスを開設。後に富山型のサービスとして発展し、全国1400か所以上に増加。富山型サービス起業家育成講座も開設。15年フローレンス・ナイチンゲール記章を受章。富山県あんしん在宅医療・訪問看護推進会議委員など。

大井きよみ おおい きよみ

富山県看護協会会長。1975年富山県総合衛生学院第一看護学科卒業後、富山県立中央病院看護師として勤務。富山県庁医務課、富山県立中央病院看護部長、同副院長、富山県立総合衛生学院学院長などを歴任。15年より現職。富山県医療審議会委員、富山県看護系高等教育機関整備検討委員会委員など。

馬瀬大助 ませ だいすけ

富山県医師会会長。馬瀬小児科医院院長。医学博士。1981年、埼玉医科大学医学部卒業。富山医科大学、富山赤十字病院小児科勤務などを経て、88年、馬瀬小児科医院を開業。08～13年まで富山市医師会会長。13年より日本医師会理事。富山県がん対策推進協議会会長、富山県看護系高等教育機関整備検討委員会委員など。

ナイチンゲール記章を受章

石井 惣万さんには、看護活動の功績をたたえる世界最高の章である「フローレンス・ナイチンゲール記章」の受章、誠におめでとうございます。

また、馬瀬さんには、県医師会の会長として、大井さんには県看護協会の会長として、本県の医療・看護の推進にご尽力いただいております。

惣万さんには、富山赤十字病院に看護師として勤務された後、平成5年に看護師仲間とともに、デイケアハウス「このゆびとーまれ」を開所されました。ここでは、ご高齢の方から小さなお子さんまで、障害の有無にかかわらず、皆が大家族のように身近な地域でデイサービスを受けられます。これは、全国に先駆けた地域共生の取組みとして高く評価されています。今回、「看護のノーベル賞」とも言われている、「フローレンス・ナイチンゲール記章」を受章されましたが、そのときの思いをお聞かせください。

惣万 受章の連絡は、スイスのジュネーブから、ナイチンゲールの誕生日で、看護の日の5月12日にありました。それを聞いたのは、大分県での講演を終え、由布院で温泉旅館にいた時でした。夢にも思っていなかったのですが、まさかと本当に体が震えました。授与式では、日本赤十字社名誉総裁の皇后陛下から「おめでとうございませう。いまままでご苦労さまでした」とお言葉をいただきました。めでたい席だから、私は「泣かんまい」と決めていたのですが、涙が出ました。

石井 これまで、この記章を授与された方は日本人で107人。本県関係者は惣万さんを含めて5人ですが、石井 私の方からも、塩崎大臣に直接、富山型デイサービスが指定事業所でなく基準該当とされ、報酬が指定事業所の高齢者デイサービスの約8割に止まっている現状を説明し、指定事業所とあまり差がないようにしてほしいと要望し、検討を約束していただきました。これからも、国の制度の改善の働きかけを、一緒に頑張っていきたいと思っております。

4年制の県立看護学部を設置

石井 県では看護職員の確保のため、その養成や再就業支援などに努め、職員数は順調に増加しています。一方、公的病院を中心に、大学卒の看護職員の採用希望が増えていることを踏まえて調査したところ、ここ数年、県外の看護大学への進学者が毎年70人程おられることがわかりました。6年前に富山大に働きかけ、4年制看護学科の定員を60名から80名に拡充していただいた経緯がありますが、この状況を踏まえて、今般、3年制の県立総合衛生学院を富山県立大学の4年制の看護学部にも再編し、入学定員を90名から120名に拡充することとしました。「とやま未来創生」の重要政策として位置づけ、平成31年4月の開学を目指して取り組んでいます。

また、看護協会からもかねて、県立の4年制看護大学のほか、県内での認定看護師の養成コース設置の要望もいただいております。県内の看護師さんは、これまで県外に出向き認定看護師の資格を取っておられ、その数は188人に達し、人口比で全国4位となっております。より質の高い看護を目指す看護師さんをもっとサポートすべきと考え、昨年、本県に認定看護師教育セン

富山県出身者では、惣万さんだけです。大井さんや馬瀬さんはどんなお気持ちですか。

大井 総合衛生学院の正面に、受章者で、県立中央病院の総看護師長を13年も務められた牧田きせ先生の胸像があり、看護の先輩からは、「困ったとき、胸像に語りかけてみるの」という話も聞いていましたが、私には、歴史上の方で遠い存在でした。惣万さんが受章されたことで、少し身近なものに感じられ、本当にうれしく、誇りに思っています。惣万さんは「家で死にたい、畳の上で死にたい」という患者さんの一言から一念発起されたわけですが、看護の本質を見た思いで、私も揺り動かされました。若い人にも頑張っていたら、6人目の受章者が出ると思います。

馬瀬 今回の受章は、地域に根ざした福祉、看護活動という、時代に先駆けた取組みが高く評価されたものであり、本当にうれしく思います。昭和57年から1年間、惣万さんと富山赤十字病院の小児科病棟で、一緒に働いたことがあります。その頃から、惣万さんは、患者さんにどう寄り添っていくべきかということをとて真剣に考えておられました。

地域医療の現場では、障害者だから、子どもだからと分けるのではなく、地域のニーズに合うよう、どうサポートできるかを、惣万さんがつくられた富山型デイサービスを見本に整備していく必要があると思います。

石井 知事への就任の以前から、「このゆびとーまれ」のお噂を伺って関心を持っており、就任2週間後に、早速、訪問しました。認知症のお年寄り、小さなお子さんがよちよち歩くと、心配して手を差し伸べたりするなど、すごく温かい雰囲気なのです。皆が課題を抱えな

がらも、うまく支え合い、それに惣万さんが寄り添っている。地域共生というのは、こういうことかと感動しました。以来、私も惣万ファンの一人として、応援しています。こうした富山型デイサービスを始められた時のご苦労など、お聞かせいただければと思います。

惣万 周りの方からは、事業としては成り立たない、ボランティアをするつもりかと言われました。最初のうちは、補助金もない状況だったので。初年度は利用者が1日平均1・8人で、月の収入が12万円から18万円でした。でも、テレビなどで知った全国の方から一千万円円の寄付金が集まり、そのお陰で乗り越えられました。例えば、長崎の方が、テレビを見て感動し、指輪を買ったつもりだったお金を使ってくれと。また、大学生や高校生も5000円を持って来て、ここが潰れたら、僕たちの希望や夢が無くなると言ってくれて。本当に感動しました。怒られるかもしれませんが、大企業から寄付金をもらう以上に嬉しかったです。

石井 本県では、富山型デイサービスの普及充実に向け、施設設備や職員研修への助成、特区制度を活用した特例措置等の国への働きかけなど、積極的にサポートしてきました。しかし、全国的には大都市地域や一部の県で、まだまだ普及が進んでいません。

惣万 富山型デイサービスは、国の福祉サービスの要件に合致しないため、報酬が低く設定されており、そのことが、全国的に十分に普及しない原因だと思っております。先日、塩崎厚生労働大臣に、せめて介護保険サービスの9割の報酬にしてほしいと要望しましたところ、すぐに厚生労働省の担当課長から、現状を教えてほしいと電話がかかってきました。

ターを設置し、まず、緩和ケアの認定看護師課程を開講しました。こうした中、これからの看護人材に望まれることについてご意見を聞かせください。

大井 緩和ケア課程の開設について、受講者から、「本当にうれしい」と聞いており、大変感謝しています。また、4年制の看護大学については、看護師の国家試験の受験者も約3割が大学卒になり、全国的に看護大学への志願者が増加しています。しかし、富山県には看護大学が1つしかなく、県外に優秀な人材が流れている面があり、今回、県立大学に看護学部を設置いただけることは大変嬉しいことです。4年制の大学教育では、自分で考え、判断し、実践できる質の高い看護職員を育成し、こうした人材が、チーム医療や包括ケア体制の要として活躍してほしいと思います。

馬瀬 医師もそうですが、看護師の県外流出を抑えるためにも、富山に県立看護大学が開設されることは大事で、これにより質の高い医療の確保につながります。さらに、認定看護師教育センターを設置いただきましたが、こうしたステップアップのためのシステムを整備することは、看護師の確保、育成に大きな効果があります。

石井 ちなみに、昨年8月にドクターヘリを導入しましたが、これによって、その基幹病院である県立中央病院での初期研修を希望する医師が、救急医療に関心のある方を中心に大幅増となり、マッチング数が、前年の約2倍の16人になりました。高度な医療に携わる機会があれば、そこで学びたい、活躍したいという意欲ある医師が多いことをあらためて認識し、嬉しく思います。看護師を目指す方も同じではないか、と思います。

惣万 4年制の看護大学ができると聞いた時は、やっぱり、このままでは、その基幹病院である県立中央病院での初期研修を希望する医師が、救急医療に関心のある方を中心に大幅増となり、マッチング数が、前年の約2倍の16人になりました。高度な医療に携わる機会があれば、そこで学びたい、活躍したいという意欲ある医師が多いことをあらためて認識し、嬉しく思います。看護師を目指す方も同じではないか、と思います。

馬瀬 医療と訪問看護の連携では、在宅療養中の方の病状が急変したとき、県内の基幹病院、公的病院は、地域連携室を設置し、体制を整えているので、受入れは大丈夫です。

訪問看護の課題は、365日、24時間の対応が可能な大型のステーションの設置ではないでしょうか。そのためには、公的な支援があればと思っています。



(左から)大井氏、馬瀬氏、惣万氏、石井知事

た、よかったですと思いました。大学では、人間とは何かということ为基础から身に付けてほしいと思います。そして、大学を卒業した看護師が、数年間、急性期医療の現場で学び、その後、在宅で活躍してほしいですね。私たちがデイケアハウスを始めた22年前は、一般病院に間に合わない看護師が介護に行くと言われていました。章をいただいたことで、在宅を支えている看護師さんや介護福祉士さんにとっても、大きな勇気と励みになったのではないかと思います。

在宅医療の充実へ

石井 本県では、各都市医師会による在宅医療支援センターの県内10か所での設置を支援し、全県域がカバーされました。昨年の4月からは県医師会に運営を委託した県在宅医療支援センターも開設し、全県的に在宅医療の支援に取り組んでいただいています。在宅医療は地域包括ケアシステムの重要なテーマですが、今後の取り組みについて伺います。

馬瀬 県在宅医療支援センターでは、各都市のセンターの実情を踏まえ、研修会の開催のほか、医師、看護師、ケアマネジャー等の連携が進んでいない地域への助言なども行っています。地域の絆が強い、例えば、南砺市、下新川郡などでは、在宅医療が進んでいますが、今後は、都市部でも、在宅医療に取り組む医師を増やしていきたい。また、今は我々団塊の世代が踏ん張っていますが、次の世代の若い医師につないでいきたいと思っています。

石井 都市部でも比較的若いお医者さんが志をもった、よかったですと思いました。大学では、人間とは何かということ为基础から身に付けてほしいと思います。そして、大学を卒業した看護師が、数年間、急性期医療の現場で学び、その後、在宅で活躍してほしいですね。私たちがデイケアハウスを始めた22年前は、一般病院に間に合わない看護師が介護に行くと言われていました。章をいただいたことで、在宅を支えている看護師さんや介護福祉士さんにとっても、大きな勇気と励みになったのではないかと思います。

ある訪問看護師さんが、「おばあちゃんが亡くなったとの電話があり、かけつけた時、孫や子どもや家族みんなが亡くなったおばあちゃんを囲んで一緒に寝ていた。在宅で最高の看取りだと実感した」と話していました。私もそう思いますし、それが醍醐味だと思っています。

石井 家族みんなに看取られて死んでいくというのが理想です。惣万さんがよく言われる「死にがい」のある地域づくり、地域共生社会の形成、実現が大事だと思います。

地域包括ケアシステムの構築へ

石井 県では、ここ10年、医療の充実に取り組み、地方の県では、トップクラスになってきたかなと思っています。例えば、県立中央病院では、富山市民病院のNICU(新生児集中治療室)の休止(平成20年)が契機となって、NICUの大幅拡充やMFICU(母体胎児集中治療室)の整備・充実、小児外科の新設等を速やかに推進しました。これにより、救命率の向上を図るとともに、後遺症が残った場合のお子さんの治療、機能回復のため、また、高齢化等の進展に伴い回復期医療が一層重要になることから、「富山県リハビリテーション病院・子ども支援センター」の整備を進め、本年1月、開院しました。さらに、今後は、住み慣れた地域で自分らしい暮らしを最期までできるよう、医療・介護・介護予防、住まい及び自立した日常生活の支援が包括的に確保さ

て、グループで取り組んでおられる方も出てきておられます。本当にありがたいなと思っています。

訪問看護師をどう育てるか

石井 富山県では、訪問看護ステーションの設置率が、かつては人口比でみて、全国最下位クラスでしたが、設備整備への支援などに取り組んできたことにより、ようやく全国30番台になりました。こうした中、訪問看護師の皆さんには24時間365日、在宅療養を支える重要な役割を担っていただいています。訪問看護の良い点や課題、また、人材育成について伺います。

大井 訪問看護により、医療が必要な患者さんでも、住み慣れた地域で安心して最期まで過ごし、穏やかな死を迎えたいという願いを叶えることができます。平成27年の高齢社会白書で、治る見込みのない病気にかかった場合、最期を迎えたい場所として、約55%の方が自宅と答えています。本心だと思います。課題としては、県内には訪問看護ステーションが57か所あり、5年前と比較して1.5倍と大幅に増加していますが、まだ全国平均以下です。また、小規模なところが多く、7人以上の大型のステーションが県内に2か所しかありません。このため、医療圏ごとに基幹となる大型のステーションを設置し、小規模なところと連携し、うまく対応できないかと考えています。在宅医との連携も、ICT化により、情報共有を進めることが大事だと思います。また、若い人材の育成については、惣万さんのように、起業される方の養成や、急性期の病院との長期的人事交流も大事だと考えています。

れる地域包括ケア体制の整備が重要となってきます。皆さんのご意見をお聞かせください。

馬瀬 かかりつけ医などが外に出て、訪問看護ステーションの看護師、ケアマネジャーや地域の民生委員の方ともネットワークを築き、医師が地域で活動することが大事です。病院で、患者さんが来たら診るというようなスタイルでは、地域包括ケアが成り立たないですね。そして、行政が、民間だけではうまくいかないところを支えていただきたいと思っています。

惣万 デイサービスは全国で約4万事業所ありますが、コンビニが5万か所なのと比較すれば、その多さが分かります。これからは地域のデイサービスが拠点となって、開業医とも連携し対応していくことにより、みんなが住みやすい地域になるのではないかと考えています。

大井 地域包括ケア体制の整備に向けては、やはり、訪問看護ステーションの大型化に取り組むことが大事だと思います。

石井 富山型デイサービスは惣万さんをはじめ西村さんなど関係者の皆さんのご尽力で海外からも注目されるようになりました。昨年10月の全国豊かな海づくり大会の際、ご臨席いただいた皇后陛下から、改めて富山型デイサービスは素晴らしい活動であるとお言葉をいただきました。また、日本全体の課題になっている地域包括ケア体制については、富山県ですっかりした体制を整え、全国のモデル県として評価いただけるようにしていきたい。多くの県民の皆さんに、富山県で生まれ育ち、働き暮らして良かったと言っていただけける社会になるように努力してまいります。皆様には、今後ともよろしく願います。



鉄道ファンの「聖地」でもあるらしい。

◎往年の名車両がここで第二の人生

学生時代、西武池袋線がよく目にしたレッドアロー号。その車両がご近所の稲荷町駅に停車しているのを見るたびに、不思議な縁を感じます。京阪、東急で活躍した名車両も地鉄で活躍中。これから出番の除雪車両にもこの駅で出会えます。



金運が上がりそうな金ピカさ。

◎昭和11年生まれの現役ポストです

富山電気ビルディングは、ドラマのロケにも使われた格調高いレトロ建築。昭和の薫りがたっぷりのロビーには、黄金色に輝く真鍮製の郵便ポストが、いまま現役で活躍中です。ここから手紙を出したら、何かいいことありそうな気がします。



猫の手 茶さじ愛用してます。

◎猫だらけの店で猫欲を満たす

猫好きですが、家人が猫アレルギーなので飼えません。そのかわりに、可愛い猫ものアイテムを手に入れたら「猫欲」を満たしています。ネコザッカ凡クラフトさんは、富山市呉羽で見つけた手づくり猫もの雑貨のお店。猫好きにおすすめです。



爽やかな笑顔がよけいにミステリアス。

◎珍スポット好きにはたまらない

モヤモヤした気分するとき、ふれあい石像の里の石像たちに会いに来ます。静まりかえった神通川河畔にたまたま千体以上の人物像。一度見たら忘れられないシュールな風景は、モヤモヤした気分をさらにモヤモヤさせてくれること請けあいです。



ねこの額ほどの庭の片隅にニンニクを植えてみました。

写真と文：青山直人さん

富山県富山市在住。ちょっとくたびれてきたおっさんコピーライター（本人談）。いいアイデアが出ないときは、自転車で富山のあちこちを走りまわってネタさがし。車に乗っていたら気づかなかった富山の魅力に出会えるのが、自転車のいいところです。



一杯目は黒ビールと決めてます。

◎テレビやカラオケはありません

月に一二度、ぶらりと訪ねる音楽居酒屋木馬。マスターの清水さんがかけるレコードを聴きながら、だからと過ごす時間がけっこう好きです。県外からのお客様さんも多く、見知らぬ者どうし、音楽や映画の話題で盛り上がることもあります。



ご主人はナイスガイです。

◎人気の加積りんごを買いました

魚津市の国道沿いで目に止まった「林橋直売」の看板。思わず飛びこんだ西田りんご園さんには、赤く色づいたりんごがたくさん実っていました。訪れた10月は「ジョナゴールド」の収穫期。蜜たっぷりの「ふじ」は初冬から旬だそうです。



無料で乗れるのも、ありがたい。

◎わずか5分の船旅ですが

この日は富山市内から射水線跡の自転車道を走って海王丸パークまでボタリング。富山新港東岸の堀岡からは、自転車ごと県営渡船に乗って対岸の越ノ湯へ渡ります。帰りは新湊大橋あいの風プロムナードを自転車を押しながら歩き、橋からの絶景を楽しみました。



最後の上り坂が待っている。

◎富山マラソン2015を応援に

知りあいが出場すると聞いて富山マラソンの応援に出かけました。前日まではっきりしないお天気でしたが、当日は青空が広がって絶好のマラソン日和。どんだけもってる？ 富山県。立山連峰をバックに走るランナーたちが気持ち良さそうでした。

TOYAMA NAVI

とやま暮らしのことなら、富山くらし・しごと支援センターへ

「富山くらし・しごと支援センター」は、富山での「くらし」や「しごと」の相談を承っています。「とやま暮らしがいいな」と思ったらお気軽にご相談ください。また、有楽町オフィスでは、とやま暮らしセミナーや個別相談会も定期的に開催しておりますのでぜひご参加ください。

富山くらし・しごと支援センター

◎くらし中心の窓口：有楽町オフィス（東京・有楽町 東京交通会館内）TEL.080-8870-2456 ◎しごと中心の窓口：白山オフィス（東京・白山 東京富山会館ビル）TEL.0120-108-250 ◎富山オフィス（富山市 桜橋通り 富山第一生命ビル）TEL.076-431-3691



「田舎しごと体感ツアー」参加者募集中

富山県と石川県が連携し、移住に関心のある首都圏や関西圏在住の若者等を対象に、富山・石川両県での仕事体験や地元住民との意見交換など、「現地の仕事」や「地域住民の人柄」を体感し、移住に対する不安を解消してもらうためのツアーを開催します。富山県では高岡市金屋町での鋳物づくり、石川県では金沢市湯涌町での農産物加工を体験できますので、移住に関心のある方はぜひご参加ください。

お問い合わせ：富山県地域振興課 TEL.076-444-4496
ツアー詳細・申し込み先 <http://conciierge.kyoto-iju.com/umi>



とやまの「酒」

富山の風土と人から、いい酒が生まれる。

立山の雪解け水や伏流水など、清らかな水に恵まれた富山県。県内各地の蔵元では、良質な水と酒米にこだわり、吟醸酒や純米酒など、個性あふれる酒造りが盛んに行われている。冬は、富山湾で獲れる魚も一段と脂がのっておいしい季節。富山湾の冬の王者と呼ばれる新鮮な寒ブリや、バイ貝などの刺身、鮓を肴に、ちよっと爛をした

日本酒を一献。豊かな味わいと香りを楽しむのも格別だ。富山県酒造組合加盟の蔵元からは、北陸新幹線開業を記念した統一ラベルの地酒ボトル（270ml）も販売されている。飲み比べて、好みの味を探すのも楽しい。さらに県内にはいくつものワイナリーがあり、海越しの立山連峰を望む氷見の里山のワイナリーでは食事のほか宿泊もできる。慌ただしい日常を離れ、絶景を眺めながら、特別な一杯と美食でのんびりしたい。



とやま 日季

につき

富山の素顔の、素敵な日々。



アンケートにお答えいただいた方の中から
抽選で5名様に日の出ガラス工芸社
「ダイヤのコップ」をプレゼント!

※今号のプレゼントは、2016年3月31日アンケート
到着分まで有効です。

※プレゼントの当選発表は、賞品の発送をもってかえ
させていただきます。

2016 冬号 発刊のご案内

まいどはや、ご愛読いただき、ありがとうございます。
このたび、「とやま日季」2016 冬号を発刊いたしましたので、ご案内いたします。

「とやま日季」は、日々綴られる日記のように、富山の季節の息吹、人の温もり、暮らしの手触りなどを季節ごとにお届けする、富山の暮らし体感誌です。

都会では味わえないゆとりある富山の暮らしや、富山ならではの地域ブランドなど、一般的な旅行ガイド誌では紹介されない富山の魅力を全国に発信いたします。

毎号、自然体の富山の暮らしと、季節の旬な話題をご紹介しますので、「とやま日季」をご愛読いただきますよう、よろしくお願いいたします。

あなたの声をお聞かせください。

「とやま日季」についてのアンケートにご協力をお願いします。よりよい誌面づくりのために、今後の参考とさせていただきます。裏面のアンケートにご回答いただき、必要事項をご記入の上、郵送またはファックスにてご送付ください。また、プレゼント締め切り後も、ぜひアンケートにご協力をお願いいたします。

「とやま日季」2016 冬号 アンケート

本誌をどちらで入手されましたか。

今回印象に残った、良かったコーナーとその理由をご記入ください。(複数回答可)

- | | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 表紙 | <input type="checkbox"/> とやま時感 | <input type="checkbox"/> とやま暮らしの素 |
| <input type="checkbox"/> 今日の朝ごはん | <input type="checkbox"/> とやま対談 | <input type="checkbox"/> TOYAMA NAVI |
| <input type="checkbox"/> とやまの素 | <input type="checkbox"/> おでかけリポート | <input type="checkbox"/> いいもの手帖 |

〈理由〉

今後取り上げて欲しい特集や情報はありますか。

そのほか、本誌についてのご感想をお聞かせください。

ご協力ありがとうございます。



フリガナ 氏名	職業	歳	男・女
住所 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	都道 府県	市 郡	
電話	-	-	

※個人情報の取り扱いについて ご記入頂いた内容は安全に管理し、本誌の企画立案及び統計資料作成、プレゼント当選者の抽選のために活用させていただきます。

〒930-8501 富山市新総曲輪1-7 富山県地域振興課「とやま日季」担当行

FAX.076-444-4561 このままご送付ください。