



菊池利夫さん (63)

これから医療現場については、「沿岸地区は住民数に対する医師の数が少ないのが現状です。在宅医療や訪問介護、開業医の方や行政、それぞれの組織との連携が重要です。皆さんのがんに暮らせるよう山田の医療を守っていきたい」と、力強く話していました。

県立山田病院院長に 菊池利夫さんが就任

菊池さんは、栃木県日光市(旧今市市)の出身。大学を卒業後、心臓外科、循環器科を専門として東京女子医大に勤務。その後、榎原記念病院副院長、榎原サピアタワークリニック院長を歴任しました。これまでの手術は子どもの先天性的心臓病など、2000件にもおびります。

菊池さんは宮古市

院長に菊池利夫さんが4月1日から就任しました。

菊池さんは、山田病院の診療に加えて月2回岩泉町の仮設住宅内に診療所を開設し診療にあたるなど、沿岸地区の人々の健康を守るため奔走する日々です。医師としてうれしかったことを尋ねると「病気で動けなかつた子どもが元気に走り回れるようになったことです。また医師や看護師になられた方もいて、会いに来てくれたこともあります」と笑顔で話します。

このコーナーでは、町管理栄養士や山田町食生活改善推進員連絡協議会の皆さんのが手軽にできるお弁当や郷土料理、旬の食材を使った料理などを紹介します。今回は、「お弁当の副菜をいっぱいめよう」をテーマとした「野菜たっぷりポテトサラダ」です。

キッチンスタジオ ハーモニー

【材料（2人分）】

ジャガイモ…60g キュウリ…15g 玉ねぎ…10g
ニンジン…10g レタス…10g ロースハム…10g
グリーンリーフ…10g コーン缶…大さじ1杯
みかん缶…15g マヨネーズ…大さじ2杯
塩…適量 コショウ…適量
※ジャガイモ、野菜類はきれいに洗っておく。

【作り方】

- ① キュウリは板ざりをしてサッと洗い、5ミリ厚のいちょう切りにする。ニンジンは5ミリ厚のいちょう切りにしたあとゆでる。玉ねぎは短めの薄切りにして塩でもみ水にさらす。レタスは2分割角に切る。野菜類は調理のあと、それぞれ水気を切る。
- ② ロースハムは1切入のさいの目切りにする。コーン缶とみかん缶はザルにあげ、キッチンペーパーなどで水気を切る。
- ③ 皮をむいたジャガイモをひと口大に切り、水からゆでて柔らかくなったら湯切りをする。これを容器（ポール）にいれてよくつぶし、熱いうちに塩・コショウを少々振って下味をつける。
- ④ ③に、①と②で下ごしらえをした野菜類とロー

野菜たっぷりポテトサラダ



- スハムを加え混ぜ、マヨネーズで調味する。
⑤ 食べやすい大きさにちぎったグリーンリーフを敷き、④を盛り付けてみかんとコーンをトッピングすると出来上がり。

【一口メモ】

お好みでリンゴやレモン汁少々を加えてもおいしいです。また、ロースハムは下ゆでてから使うと塩分カットにもなります。