

救理ソリューションカンファレンスが令和元年12月8日（日）秋田市役所内の秋田市中央市民サービスセンターで開催されました。会員8名の参加がありました。

はじめに Natural Kitchen angelica 代表の清水川綾先生を講師に迎えて、マクロビオティックの理論を学びました。食べ物それぞれに陰陽があり、それを分類したのが陰陽表です。真心を込めて作った食品は極陽性であり、すすんで摂取すべきものに分類されます。怒りながら不機嫌な気持ちで作られた食品は化学物質やインスタント食品と同等の極陰性と紹介されていました。肉を摂らない菜食主義がマクロビオティックと聞いていたが、野菜や穀物中心とした食生活をそう呼ぶのであって、全く肉を摂らないわけではないそうです。その後実際に調理を行いました。今回作ったものは玄米クリームリゾット、白菜の重ね煮、おまめのサラダ、長いもブラウニーの4品で、一時間に満たない短時間で完成しました。

「一物全体」とは皮ごといただく、丸ごといただくという意味で、「身土不二」は土地と季節に合った食べ物をいただくという意味だそうです。言葉自体は初めて聞くものですが、皮を捨てないで調理することや、地産地消の言葉ならなじみがあります。海外のモデルや女優が健康増進や体形維持のために取り組んでいることで知られているマクロビオティックですが、行きつくところは古来からの伝統的な食生活なのかもしれないと思いました。

13時から場所を和室に移動して「ワークライフバランスについて考えよう」をテーマに意見交換を行いました。一緒に調理を行ったあとだったのと、少人数だったおかげで、リラックスした雰囲気で行いました。用意したスライドを見ながらどんどん発言してもらい、その都度掘り下げていったため、様々な話題について触れることができました。ある施設では有給休暇の消化どころか、休日直分の振替休日すら消化できずに10日分もたまってしまっているとのことでした。職場の人手不足もあり、なかなか休みが取りづらい状況のようです。また当直体制ではなく待機制をとっていて、待機時間を含めると36時間連続勤務が常態化している施設もありました。当直回数が月に5回などその多さが問題にされることが多いですが、逆に当直が月に一回しかないためにもっともっとやりたいのに・・・という不満を持つ施設もありました。また、20年間女性の新人のみが入職で、若い男性技師が不在の施設もありました。女性技師は少数派という長年の思い込みがありましたが、「もしも放射線科がほぼほぼ女性の職場になったら・・・」という話題が出たことはとても興味深かったです。

記 高橋