



前倒産から20年 教訓を未来につなげるシンポジウム

10月13日 堺市立人権ふれあいセンターにて開催

前倒産から20年の節目にあたり、みみはらグループ各事業所の職責者、同仁会理事・評議員、友の会役員さんを中心して、「教訓を未来につなげるシンポジウム」が開催されました。1998年の同仁会前倒産から21年、セラチア病院内感染事故から19年が経過し、当時を経験した職員が少なくなっています。当時の教訓を風化させずに未来につなげよう、のメッセージを次の世代に引き継ぐことを目的に130人が参加しました。

前半では当時専務理事として再建の先頭に立たれた長瀬文雄氏を招いての講演、後半は穴井専務をコーディネーターに、4人の方（耳原総合病院／奥村病院長、耳原病院労働組合／米村副執行委員長、健常友の会みみはら／江戸会長、講師／長瀬文雄氏）によるディスカッションが行われました。

来年2020年、耳原実費診療所開設から70周年を迎えます。創立以来のさまざまな困難を乗り越えてきた「みみはらグループ」の歴史を風化させないための取り組み企画を計画していく予定です。

これからは伝える側に

参加者からは「教訓を忘れない日々の業務に励みたい」「今回あらためて事実経過を理解することができた。理念、情報、目標の共有と民医連のシャワーを降り注ぎ続ける職場づくりが大切と実感した」「地域や全国の仲間の応援などがあり今に至つてることを感じ、次の世代に伝えていくかが役割だと思った」「理事長のおっしゃった一人で決めなじ、一回で決めないとじうことは大事な事だと思います。

地域とのつながりもすごく大事なことだと思いました」など多くの感想が寄せられました。前倒産、院内感染事故以降に入職し、現在は老健みみはら事務長として奮闘する伊与田さんの感想を紹介します。

◇ ◇

2003年10月に老健みみはりに就職しました。前倒産・セラチア菌感染事故については、直接関わることがなく、医療介護安全大会などの参加の際にいく程度の認識で、10年ほどは目の前の利用者さんのことで精一杯でした。

いために、全職種の給与体系改定や介護報酬改定を行いました。前倒産を一度と起こさないために、全職種の給与体系改定や介

護職種体系の見直しをすすめてきました。その際には、何度も幹部が説明に来てください、なぜ必要なのかを話し下さったことは印象に残っています。2018年4月より老健みみはりの事務長となり管理運営を担うことになりました。利用者さんの安全を守る。

職員の雇用・賃金を守る。法令順守を図る。この3つを重点に置き事業所運営に関わってきました。

今回、職員及び管理運営の立場でシ

ンポジウムに参加し、前倒産・セラチア菌感染事故の公表及び建て直しに尽力された先輩たちは、私の今の数十倍の苦労と労力を費やしたのだろうと考えると、頭が下がります。

シンポジウムでの、長瀬氏の「経営

は我流になつてはいけない」、池田先

生の「眞実を全て公表する」、この2つは私にとって後輩に伝えて行きたいと実感しました。

今後は伝える側に回り、先輩が培つた経験を伝えるよう努力してまいります。

（介護老人保健施設みみはり
事務長 伊与田 貞也）

シリーズ
みみはらの人④

みみはら 十人十色

シリーズ4回目は、総合病院栄養管理課の溝井克志さんです。高校卒業後、同仁会に就職して調理現場一筋で働いていました。

は？

家族です。休日は小学生の子どもが参加している地区的ソ

シードライブや患者・利用者さんは、学生時代から医療に関心がありました。みみはらの調理部門で求人があったので、入院患者さんに美味しい食事を提供したくて就職しました。働きながら勉強をして、調理師の免許を取りました。利用者さんの安全を守る。

フットボールを応援しています。

患者さんに おいしい食事を 届けたくて

1969年生まれ、大阪府出身。
1988年に同仁会に入職し、働きながら調理師免許を取得するなど努力を重ね、現在は主任調理師として活躍中。



溝井克志さん
耳原総合病院
栄養管理課主任調理師

一大切にしてもらいたいもの

溝井さんは、安全でおいしい給食を提供するため、日々活動しております。おだやかな口調で言葉数は多くないのでですが、美味しい給食を提供しようとすると熱意が伝わってきます。「料理は味はもちろんだが、第一印象が大切」という先輩からの教えを、今もしっかりと守っていると話す時は、強い思いがあふれます。インタビューの途中で、ベッド訪問で集めたたくさんアンケートには、「酸味があつて久しぶりに魚を食べられました」「我が子にたっぷりの栄養と『おいしい!』をプレゼントできることができました。本当にありがとうございました」と喜んでいました。声が寄せられています。患者さんに寄り添って希望に応えていくことに、喜びや誇りを感じています。患者さんに直接美味しいところへもどった時は本当に嬉しいです。