

医食同源 人々が集う場に

東近江 永源寺診療所にレストラン

東近江市で20年以上にわたり、へき地医療に携わってきた医師が、診療所の敷地内にレストランを開業した。少子高齢化が進む地区で、子どもからお年寄りまで多様な人たちが集える場をつくり、地域を元気づけたいとの思いからだ。



花戸貴司さん

東近江市永源寺診療所の所長、花戸貴司さん(53)。長浜市出身で1995年に自治医科大学を卒業し、県内の大学病院に勤務。その後、地域医療にかかわろう

と、県北部の中核病院を経て、2000年に現在の永源寺診療所にやってきた。鈴鹿山地のふもとに広がる永源寺地区は、人口減少が続き、高齢化率は37%(20年10月)。花戸さんは診療所での診察だけでなく、在宅医療を積極的に採り入れ、住民が安心して暮らせる地域を目指してきた。だが、医療だけでは足



店内はふんだんに木が使われている—いずれも東近江市山上町



診療所の敷地内にオープンしたレストラン

医師「地域を元気に」

りない部分があると感じる日々が続いたという。地域を丸ごと支えたい。住民同士がおしゃべりしたり、活動したりする居場所をつくりたい。そう決心し、市から敷地内の土地を借り、21年6月に自費でフットネスクラブを開業。さらに食べ物を提供すれば人が集うはずと、今年5月29日にレストランをオープンした。

店名は「La Maison Rurale(ラ・メゾン・ルラーレ)」。フランス語で田舎の家という意味だ。シェフは菊水隆男さん(42)。花戸さんが知人から、東近江市で飲食店を開業しようとしていた菊水さんを紹介された。菊水さんは約1年前、京都から東近江市に移り住み、フットネスクラブなどで働きながら、食材の生産者や地域の人たちと交流し、準備してきた。

店内には地元産の木材で作ったテーブルやいすが並び、床や柱などにも木材がふんだんに使われている。野菜や卵、米などの食材も地元産にこだわりの調味料は化学調味料無添加のものを使用。メニューは菊水さんと診療所の管理栄養士が相談して決めたという。誘い合って来店した永源寺地区の女性4人は、花戸さんおすすめの「ドクターズランチ」を注文した。「野菜がたっぷり彩りもよく、おいしかった。近くなので気軽に来ることができ、うれしい」と好評だった。

花戸さんは「レストランやフットネスクラブは元気になる場所。病気になっても、その人の元気を増やしたい」と話した。

今後、レストランの空き時間を使い、例えば、がん患者の会や認知症患者の家族の会を開くなどしていきたいという。

営業はランチ時間の午前10時半から午後3時まで。月曜休み。問い合わせは「La Maison Rurale」(080・9880・6986)へ。

(松浦和夫)