

院長を務める譜久山病院（明石市西明石北町3）の食事に、地元産の食材を積極的に取り入れている。米は主に市内で育てられたヒノヒカリ。コマツナやナスは加古川市、牛乳は小野市から届き、入院患者やデイケアの利用者、職員ら約120人の厚食などに並ぶ。

2年前、米穀店を営む知人から地元産の米を勧められたことがきっかけ。生野菜は出せないなどの制約がある中、調理する業者の協力を得て、食材の種類を増やしてきた。患者らの「おいしい」の声に励まされている。作り手も自身も、地域の住民だ。「コストは大事ですが、生産者にきちんとお金が回り、長く続いていく仕組みを目指したい」と話す。

地域に根ざした食を



譜久山 剛さん(44)

石町 明石 西北

譜久山病院院長

「デイケア部門では、たのび発見でした」と通所する高齢者が野菜を栽培し、自宅で楽しむ。「農業をしながら、近隣の病院は建て替えることを計画している。仲間が増え、地域に根ざした安全な食を。表情を和ませる。農産物の産地も海も近いという恵まれた土地から、勉強会も続けている。昨秋、挑戦は続く。」

（新聞真理）

時をかける
ひと明石

隔週日曜に掲載します