

特集3

増加中!! 救急車出動件数

救急隊の現状と利用者の方へのお願い

平成十八年に当院に救急搬入された患者さまは、二千名を超えております。この数を見ると当院が救急医療センターとして、地域の方々から安心して受診できる診療体制を固め、地域医療を広く担っていることがわかります。そこで、今回は最も密接な関係にある砂川地区広域消防組合の活動についてスームインしてみました。

救急隊の出動状況は?

日本全国で平成十八年中に救急車が出動した回数は約五百三十万件にもなり、一日平均で二万四千五百件にもなり、概ね六秒に二回の割合で救急車が出動している計算になります。

砂川地区広域消防組合(砂川市、奈井江町・浦臼町)では、昨年千三百二十三件の出動があり、一日平均三・六回出動し、千二百八十三名の重症傷患者を医療機関に搬送しています。

救急種別の搬送人員は、急病が八百六十八件と最も多く、次に一般負傷で百五十件、交通事故で百二十八件と続いています。

その背景には、高齢化とともに高

血圧や高脂血症、糖尿病などの生活習慣病が増えたことにより脳疾患や心疾患、消化系の疾患が増加したことが考えられ、今後、益々高齢化が進むことで、救急出動の件数も増加の二途をたどることが予想されます。

救急隊の体制は?



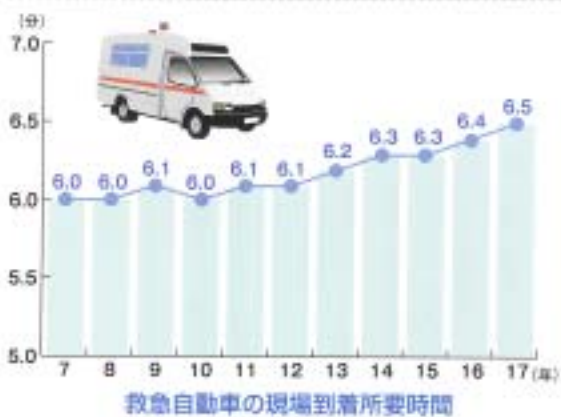
砂川地区広域消防組合では、職

員六十六名中五十八名が救急隊の資格を有し、そのうち十二名が救急士としていつ発生するかわからない急病や交通事故、火災などの出動に備えて二十四時間体制を執っています。

利用者の方へのお願い

救命率の向上を目指すためには、救急業務の質の向上に加えて、近年急増する救急需要への適切な対処が不可欠となります。

救急出動件数は年々増加し、この十年間で約六十二%増加しています。高齢者の急病事案の増加が著しく、また、軽症者の搬送が全体の約半数を占めており、砂川地区広域消防組合も例外ではなく、ここ数年間を見ても救急出動の件数は増加傾向にあります。さらに、全国的にも頻回利用や不適切利用といった指摘もされています。症状は軽微だが「交通手段がない」といった要請に対しては、民間の患者等搬送事業者など代替的な移送サービスなどの情報の提供を行うことが効果的であり、またこれらのサービスを有効的に利用して欲しいと考



えています。救急隊員の数は十年間で約八三%の増加にとどまっております。その結果、救急隊の到着時間は遅延傾向にあります。今後も高齢化や独居化の進展等により、更なる救急出動件数の増加が予想されることから、真に緊急を要する傷病者への対応が遅れ、生命の危険がある傷病者を待たせてしまうことになり、救命率に影響が出かねない状況が考えられます。救急車の適正な利用については、皆様のご理解とご協力をより強くお願いします。

春野菜を使ったヘルシーメニュー



グリーンアスパラは春から夏が旬の野菜です。たんぱく質が多く、スタミナを高めるアスパラギン酸が含まれています。

グリーンアスパラのロールカツレツミソ風



- 材料(4人分)
- グリーンアスパラ 4本
 - 豚もも薄切り肉 120g
 - 塩 少々
 - こしょう 少々
 - 卵 1個
 - 粉チーズ 大さじ4
 - 小麦粉 適量
 - パン粉 適量
 - オリーブ油 大さじ6
 - バター 大さじ2
 - サラダ菜、レモン 各適量

メモ
油で揚げずにフライパンの中で揚げ焼きにすることにより、油の吸収が少なく、エネルギーを低くすることができ、粉チーズから不足しがちなカルシウムを摂ることができます。

- 作り方**
- ①グリーンアスパラは根元の硬い部分を切り、根元の皮を5cmほどむいて、長さを3等分する。
 - ②豚肉は4等分し、巻くグリーンアスパラの長さに合わせて止げ、塩、こしょうをふり、グリーンアスパラ3切れずつのせて、しっかりと巻く。
 - ③卵を割りほぐして、粉チーズを加える。
 - ④③に小麦粉、②、パン粉を順につける。
- フライパンにオリーブ油とバターを中火で熱し、バターがとけないうちに④を入れて揚げ焼きにしカラダ菜、レモンのくし型切りとともに特におすすめ。

貝柱とアスパラの炒め煮



- 材料(4人分)
- ほたて貝、貝柱 180g
 - A 塩 少々
 - こしょう 少々
 - 酒(紹興酒) 小さじ4
 - 木綿豆腐 400g
 - グリーンアスパラ 180g
 - 生しいたけ 4枚
 - 胡麻油 小さじ1
 - にんにくみじん切り 小さじ1
 - しょうがみじん切り 小さじ1
 - B 鶏ガラスープの素 2g
 - 醤油 1カップ
 - C 塩 小さじ1/3
 - しょう油 小さじ2
 - D 片栗粉 小さじ2
 - 水 小さじ4

メモ
グリーンアスパラは油で炒めずに電子レンジで加熱して塩エネルギーとし、たっぷりの豆腐でボリニウムアップしています。



- 作り方**
- ①グリーンアスパラは根元の硬い部分を切り、根元の皮を5cmほどむいて3cm長さに切る。
 - ②耐熱皿に湯を沸かし、電子レンジ(600W)で1分ほど加熱する。
 - ③豆腐は水切りし、食べやすい大きさに切る。
 - ④貝柱はAで下味をつけ、生椎茸は軸を落とし、半分切る。
 - ⑤フライパンに胡麻油とにんにく、生姜を入れて火にかけて、香りが立ってきたら④の貝柱を炒め、生椎茸も加えてさっと炒める。
 - ⑥⑤にBと豆腐を入れて混ぜずに豆腐を温め、①とCを加えてひと混ぜする。
 - ⑦Dの水溶き片栗粉でとろみをつける。