



先日、新聞をめぐっていると「時代に合わせ変わってこそ」というタイトルが目についた。東京・神田の「かんだやぶそば」が火事に見舞われ休業中であるが、江戸っ子や文豪が愛した「秘伝の味」が途絶えてしまうのではないだろうか、と心配する書き出しで記事は始まっていた。無類の蕎麦好きである私は、情緒ある店の佇まいと、そばつゆの濃さを懐かしく思い出しながら記事を読んだ。

そば味噌、板わさ、抜きなどを肴に酒を飲み、締め蕎麦を手繰る、粋で素晴らしい江戸の文化が蕎麦屋には残っている。よい蕎麦の立ち居振る舞いなどの従業員の店に対する誇りが味を作るといわれる。それが揃って本意の味での老舗の味が醸しだされる。蕎麦屋を生業としているのだからいつも変わらず安定した味で提供するのがプロとして当然ではあるが、それには絶え間ない努力や目には見えない工夫が陰に隠れているはずである。老舗として変わらず在り続けるためには、味を支えるための多大な労力と変化に対応する決断力、それを実行する行動力が不可欠である。そこには常に熱い情熱と瑞々しい感性が大切となる。この心のあり方が「粋」にふさわしいものではないだろうか。

変わらないことの大切さ

情報広報部長 山科 賢児

屋の共通点は、蕎麦の味はもちろんだが、いつも変わらぬ味を提供することにあると常々考えている。どの職業でも仕事の質を常に一定水準を保つのは至難の業である。食材、作り手の体調の変化によって蕎麦やつゆの味は簡単に変わる。「今の醤油は減塩仕様。同じやり方では昔と違う味になる。お客さんに『変わらない味だね』と言われる、その技術こそ秘伝だ」と記事は締めくくられていた。

「秘伝の味」とは何なのか。もちろん、蕎麦やそばつゆの味が決め手であるのは確かであるが、実はそれだけではないらしい。老舗では職人の技と心意気、店の雰囲気を作る仲居の方法の提言をしていた。それらの記事を何度も読み返していると、貴重な意見を起爆剤にして何らかの行動を起こす時期に来ていると強く感じる。医師不足、偏在は医師会だけで解決できる問題ではないが、現場の医師の実態を深く認識し、行政と解決のためのパイプがあるのは北海道医師会である。北海道医師会は日本医師会と郡市医師会との間に挟まれ、単なるメッセンジャー的存在との指摘も今まで受けてきた。もちろんその役割は必要であるが、組織的にも独立した存在である限り、独自の考えを持つことがとても重要なことと考える。北海道医師会独自の主張

が見えないとの会員からの声が聞こえる現状からは、これからの北海道医師会のあるべき姿がまさに浮かび上がってくるのではないだろうか。

医師、医師会を取り囲む医療環境は刻々変化してきている。医療費が増大する国民皆保険の堅持への不安感、医療機関の経営を脅かす控除対象外消費税が解消できない焦燥感、TPP参加による混合診療解禁への懸念は払拭し切れていない。グローバル化という名の下に日本に根付いた独自の制度はいとも簡単に飲み込まれ消失してしまうのだろうか。ただ反対する、抵抗するだけでは撃退効果は期待できない。より良い医療を維持・充実させるという理念を変換することなく、医療制度への発想を転換し検討してもいかなければならないであろう。その原動力になるのは新鮮な人材であり、医師会会員からの共感・支援である。また医師会が時代の要求に則し、柔軟で適応力があるためには、医師会のおかれてある現実の本質を見抜く眼が不可欠である。今回会員から寄せられた声には北海道医師会の変えてはならぬ本質を大切に、会員が一丸となって医師会を変えていこうとする温かい意思を感じている。

新生北海道医師会がスタートした。新しい執行部が選出され、長瀬会長を先頭に決意を新たに活動再開である。新しい定款に記されているように、北海道医師会が北海道の医療に貢献し会員のための組織であることは、たとえ政治や経済などによる医療情勢や医療制度に変化が起こったとしても、今後も変わるものではない。