

## 稚内へ帰って



宗谷医師会  
稚内複心会病院

濱 崎 公 順

私は昭和32年12月稚内生まれ、本年末で還暦となります。高校時代から実家を離れ、京都府立医科大学卒業。あちこちの病院勤務を経て、最後は17年間京都第一赤十字病院に勤務、脳神経外科部長で退職し、稚内へ戻りました。私は実家へはほとんど帰っておりませんでした。東京在住の兄（長男）が時々様子を見に帰っていて、父の病状が進んでいるとの連絡があり、子どもたちは当時既に成人していたので、平成21年末、36年ぶりに単身で両親の暮す実家へ帰り、現在の病院に勤務することになりました。もともと高知県出身の両親ですが、もう暑い所で暮らすのは嫌だと兄宅への二世帯同居は拒否していました。銀行勤めの兄よりも医師である私の方が転職し易く、医療過疎地でもあり歓迎されて赴任致しました。2年後に父を見送り、現在は残された母と老犬と暮らしております。母は歳なりに身体機能・認知機能低下、聴力視力も弱くなり、怒鳴らないと話も通じず、一緒に暮らしていると結構ストレスが溜まります。

犬の散歩は、最初は父が、父が動けなくなっからは母が担当しておりましたが、その母も一人では外出もできなくなり、この4年間は私が散歩当番。朝は5時前起床で散歩、家に帰って犬の足とお尻シャワー、朝食後出勤が7時過ぎになります。休日は朝・夕の二回、平日勤務日は朝だけ。夏は朝3時ごろから明るくなりますが、冬はまだ真っ暗中。犬との散歩でなかなか普通に生活しては見られない光景を目にすることができます。夜行性のエゾシカ・キタキツネが住宅地に出没、春・秋はちょうど夜明け前から日の出の時間、冬の海には気嵐、散歩道から空気が澄んでいるとサハリンも見えます。春から夏はマダニが多く、散歩の後はダニチェックして確実に殺すためにアルコール漬けにしています。ほとんどは吸血前に処分しますが、時々チェックを逃れたダニが吸血して、大きく膨れて喰い付いています。喰い付いたダニをジュエラーピンセットで取り除くのももう手慣れたものです（口部を捕まえて一回転させると簡単に外れます）。

以前は稚内市内に市立病院の他開業医院・病院も割とたくさんありましたが、現在は医療過疎地域です。宗谷管内の脳神経外科専門医は当院院長と私の2名だけ、市内および郡部の脳卒中・頭部外傷患者はほとんど当院へ救急搬送されてきます。高齢化地域であり、ほかに基礎疾患を持った方も多く、以前

の病院なら医師数200人以上で（宗谷地方全域より多い）他科対診も簡単でしたが、現在はよっぽどのが無い限りは他科領域でも自分で診断治療しないと仕事ならず、長年総合病院で経験してきた他科領域の知識が役に立っております。手術も助手無し一人で行なうことがほとんどで、場合によっては麻酔を頼んでいる暇も無く、全身麻酔も自分でかけて手術を行います（麻酔科も稚内には常勤医がおらず、市立稚内病院へ派遣の麻酔医をお願いします）。悪性腫瘍は放射線治療ができないので、必ず都市部の他院紹介、また急がない良性腫瘍の手術は希望があれば札幌や旭川の病院へ紹介することが多くなりました。外来担当が週に4日、急性期病棟入院患者30～40名を一人で担当しており、臨時手術するとしたら一刻も待てない外傷患者以外は外来が終わった後の時間外になります。

休日は当直医に完全お任せで、自宅で掃除・洗濯・料理当番、ピアノの練習、母を連れての買い物、庭の手入れと平日以上に忙しくしております。京都のマンション生活ではデジタルピアノ＋ヘッドフォンで、それでも鍵盤をたたく音が近所迷惑になると妻に叱られていましたが、稚内では調律不要なのでやはりデジタルピアノですが、夜でもヘッドフォンは不要。料理は元々好きで、食品衛生が主な調理師試験問題は医学部学生には簡単で、学生時代に免許を取ろうかとも考えましたが、調理師学校に通わなければ実務経験2年以上必要との条件あり、それほど暇はなくあきらめました。調理は科学です、同じ材料を使っても切り方・火の使い方次第で全く違うものになります。基本的調理技術を修得していれば料理レシピは不要、京都では本場の和食・留学先のパリでは本場のフランス料理、と実際に食べることで目標とする味を覚え、現地の食材を使って再現するのを勉強法としてきました。今はネットで何でも仕入れられますし、地元の豊かな海産物・エゾシカ等食材豊富で楽しい週末料理当番です。