

ともにいきるかい
共生会通信

VOL.4



2018.11

発行：共生会グループ
編集制作：医療法人共生会 経営企画部
〒088-3465 川上郡弟子屈町川湯温泉 4-8-30
TEL 015-483-3121
<https://www.hi-izurutokoro.com/>

コーヒーの試飲会

2018年10月、当院の「医療・食・農業・福祉・観光」を結び付けた取り組みに対して日本農業新聞から取材を受け、10月11日付の日本農業新聞に掲載されました。

6年前に温泉熱を利用したビニールハウスにコーヒーの木を植えました。何度も花が咲き実が成るのですが寒さでなかなか収穫まで難しく、寒さに負けて枯れかけた事もありましたが、ようやく今年は収穫ができ、初めて自家焙煎コーヒーを淹れることが出来ました。農園課の課長が焙煎し、病院のエントランスホールで試飲会を行いました。

癖のない酸味・香り、美味しいコーヒーになりました。

現在、川湯の森病院では山葡萄ワイン「Diamond Wine 和(en)」(非売品)を委託醸造で製造しています。

コーヒーについてもワインに続き、今後もチャレンジを続けていきます。

新緑管内弟子屈町の医療法人共生会(ともにいきるかい)川湯の森病院は、温泉熱を活用したコーヒー栽培を手掛けている。農薬期に備え地中と地上に温泉水を引き込み、農業用ビニールハウスで育てる。「医療・食・農業・福祉・観光」の連携を考案する理事長は、同町を医療から観光までの拠点にしたいと栽培面積を増やす考えだ。

弟子屈町 川湯の森病院

厳寒備えハウス栽培



面積増やし観光拠点へ

「コーヒー栽培は、厳寒地ならではの課題がある。農薬期に備え、地中と地上に温泉水を引き込み、農業用ビニールハウスで育てる。理事長は、同町を医療から観光までの拠点にしたいと栽培面積を増やす考えだ。」

温泉熱
で**コーヒー**



植樹から3年目、コーヒーの実がなったことを喜ぶ齋藤理事長(2015年当時)



共生会グループ



川湯の森病院



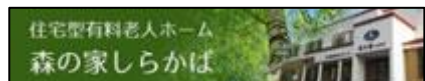
Smart Clinic Tokyo Oemachi Clinic



清里クリニック



社会福祉法人
てつなぎ



住宅型有料老人ホーム
森の家しらかば

2018年物ワインの仕込み

2013年からワインを作り始め、2014年から「Diamond Wine 和(en)」として商標登録しブランド化を進めてきました。

当院のワインの特徴は、100%日本産の山ぶどうを、弟子屈町の極寒の地で寒風にさらして水分を飛ばし、ブドウの甘みを凝縮させてから北海道のワイナリーで醸造します。干しブドウの様な状態で醸造しますので出来上がるワインの本数もごく限られてしましますが、レーズンやベリー類のコンポート等、凝縮感のある味わいのワインに仕上がっています。

現在は贈答用の非売品として製造していますが、将来は自前のワイナリーで醸造して販売する計画も立てています。



栄養コラム

紅葉の季節が終わり、冬が近づいてきましたね。季節の変わり目は体調を崩しやすい時期でもあります。そのような時期を元気に過ごすための食事を紹介します。



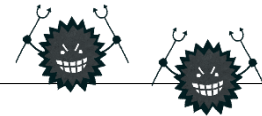
気温の変化

朝・夕は寒く、日中は日差しがあり暖かい
→朝・夕の温度変化により、体がストレスを感じ体温を調整する機能が低下



湿度の低下

空気が乾燥することにより、喉や鼻の粘膜が乾燥し、風邪のウイルスが体内に入る



《風邪をひかないカラダをつくろう》

◎雑穀米

ミネラルや食物繊維たっぷり

◎豚肉の生姜焼き

豚肉には疲労回復と免疫力を高めるたんぱく質やビタミンB群が豊富

◎南瓜のレモン煮

疲労回復と免疫力を高めるビタミンAが豊富

◎りんご

体の調子を整えてくれるビタミンCが沢山

◎野菜スープ

人参などの緑黄色野菜を入れることで免疫力◎
油で炒めるとさらに効果UP!!



小林

石田
課長

吉村

食事業部栄養課 管理栄養士