

320号
2024年
5月

日赤みやぎ



5月は赤十字運動月間です。
あなたの気持ちをカタチに

特集 令和6年能登半島地震での災害救護活動



1月1日に発災した能登半島地震は、道路が寸断された孤立地域も多く、医療ニーズが日々増大しました。全国の日赤各支部へ医療救護班の出動が要請され、これまでに救護班342班、日赤災害医療コーディネーターチーム(以下、CoT)119班、こころのケア班40班が被災地域で救護活動をしています。(令和6年4月9日時点)

宮城県内からは仙台赤十字病院・石巻赤十字病院から1月4日～3月10日まで救護班14班106名、CoT5班25名、こころのケア班3班11名の延べ22班142名が石川県珠洲市、能登町、七尾市、穴水町など被災地域で活動しました。

災害医療 コーディネーター チーム

被害の全容が判明してきた中、被災地において日赤をはじめとした関係機関や団体との調整を行い、円滑な医療救護活動を進め、避難所の衛生環境の情報などを収集し、避難所の環境改善を実施しました。



▲関係機関とミーティングするコーディネーターチームのスタッフたち

仙台赤十字病院

現地の日赤災害医療コーディネーターの指示により、能登町での巡回診療を行う仙台赤十字病院の救護班。石巻赤十字病院とともに被災地に寄り添いながら活動を行いました。



▲避難所で診療を行う仙台赤十字病院の救護班

石巻赤十字病院

第1ブロック(北海道・東北地区)からの第1班として1月4日に出動し、3月7日まで随時被災地へ救護班を派遣しました。時には道の駅で申し送りを行い、被災者に寄り添った支援を展開しました。



▲後続の福島赤十字病院救護班に申し送りを行う石巻赤十字病院の救護班

こころの ケア班

避難所を巡回する救護班も健康状態の確認や傾聴などを実施していましたが、1月24日から七尾市、志賀町で本格的なこころのケア班活動を展開しました。被災者へのこころのケア、行政職員などの支援者の支援としてリフレッシュルームを開設しました。



▲被災者に寄り添うこころのケア班

防災ボランティア

自己完結で活動する救護班から出るゴミの回収や医療資器材の補充に課題が出てきた際に、赤十字防災ボランティアが活動しました。石巻赤十字病院職員と2名で往復1,000km以上の距離を運転し、被災地での救護活動を支えました。



▲荷物を積み込む防災ボランティア

義援金の 受付

〈3月29日時点〉
97,167,019円
(宮城県支部での受付)

皆様からお寄せいただきました義援金は、被災都道府県が設置する義援金配分委員会(令和6年1月16日現在で同委員会を設置した都道府県:石川県、富山県、新潟県、福井県)を通じ、被災地の方々の生活支援に役立てられます。



▲寄託式の様子(仙台育英学園高校)

宮城県支部のトピックス



東日本大震災の記憶と教訓を全国の子どもたちへ～JRCオンライン語り部LIVE～

1月～2月にかけて、東日本大震災の記憶と教訓を子どもたちに繋ぐため、語り部さんのお話をオンラインで全国の青少年赤十字(JRC)加盟校の児童・生徒(小学校3・4年～高校生)に生配信する「JRCオンライン語り部LIVE」を開催しました。

この事業は東日本大震災から10年を迎えた令和3年から取り組んでおり、4年目となる今年も全国26都道府県、延べ89校、4,727名の児童・生徒の皆さんが参加しました。

参加した児童からは、「地震や津波はこんなに恐ろしいと実感しました。いつ地震が起こるか分からないので友達や家族と過ごす時間を大切にしていきたいです。」や「家でも避難訓練や非常持ち出し袋を事前に用意したいと思いました。」という感想が寄せられました。また、参加校の先生からも「被災者の壮絶な体験をお話いただき、生徒たちは自分事としてとらえ深く考えていた様子でした。」という声も届きました。

当支部では子どもたちが語り部さんのお話を自分事としてとらえ、災害が起きた時には命を守る行動がとれるようになることを願い、今後もこの事業を継続していきます。



▲語り部さんのお話を真剣に聴く子どもたち



▲生配信の様子

赤十字講習指導員の新しい仲間たちが増えました

令和5年度に赤十字救急法指導員及び水上安全法指導員I養成講習を行い、新たに救急法指導員15名、水上安全法指導員I3名の仲間が増えました。

今回、新たな指導員になった方々は赤十字の職員だけではなく、ボランティア指導員として活動したいという熱い思いを胸に、本業のお仕事を調整するなどして長期間の講習に参加し、厳しい検定試験にも合格された方々です。

この新たな仲間たちと一緒に、令和6年度も県内各地で赤十字講習を普及していきます。



▲水上安全法指導員I養成受講者と講師



▲救急法指導員養成受講者と講師

紺綬褒章伝達式を行いました

2月14日(水)、宮城県庁にて紺綬褒章の伝達式を行いました。

赤十字活動資金として当支部に寄附された額が基準に到達された方々(個人3名、法人1社)に、村井嘉浩支部長から感謝を込めてお一人お一人に伝達しました。

日頃から活動資金にご協力いただき、赤十字活動を支えてくださる皆さまに改めて感謝申し上げますとともに、「人間のいのちと健康、尊厳を守る」赤十字の活動に、引き続きご理解とご支援をよろしくお願いいたします。

紺綬褒章とは

公益のために私財(個人は500万円以上、法人等は1,000万円以上)を寄附した方を対象とする褒章であり、表彰されるべき事績の生じた都度、各府省等の推薦に基づき審査をし、授与されます。



▲村井支部長と受章された皆さん

宮城県内施設のトピックス



市民セミナーを再開しました!



▲冷たい雨の中でしたが、多くの方にお集まりいただきました

新型コロナウイルス感染症の影響で中止していた市民セミナーを再開しました。令和5年度は4回の市民セミナーを開催。いずれの回も、質問コーナーや相談ブースでは多くの質問が飛び交い、対面ならではの活発な交流ができました。3月に富沢市民センターで行われた「循環器内科医が考える健康寿命の延ばし方」は、36名の方々に足を運んでいただき、盛況のうちに終了いたしました。今後も新たな広報活動を計画中です! 乞うご期待!

ミヤギテレビに植田信策副院長が生出演

3月11日(月)、ミヤギテレビで放送された報道特別番組“つなぐ”-東日本大震災から13年-に当院植田信策副院長が生出演しました。当日は、病院敷地内から中継を行い、東日本大震災当時の病院の状況や劣悪な避難所環境についてお話ししたほか、避難所で被災者の命を守るための「T=トイレ、K=キッチン、B=ベッド」の重要性について説明しました。

今回の放送をきっかけに、次に来る災害に備え、平時からの準備や訓練、仕組みづくりの重要性について多くの方に認識していただく機会になればと思います。



▲ミヤギテレビの生中継に出演する植田信策副院長

「献血啓蒙プロジェクト RESTORATION PROJECT TALK&LIVE VOL3」@仙台レンサ

3月12日(火)に「社の都献血ルームAOBA」の上階にある仙台レンサ(ライブハウス)で「献血啓蒙プロジェクトRESTORATION PROJECT TALK&LIVE VOL3」を開催しました。ゲストにLOWIQ01&TOSHI-LOW(BRAHMAN)&田原104洋氏を招き、献血セミナー、トーク&ライブショーを行いました。今年で3回目の開催で毎回200名以上にご参加いただき、今回は約半数が献血未経験者の方でした。参加者からは「献血に最適な状態をつくりだす啓蒙イベントでした。ライブが盛り上がり、全身の血が騒いだみたいです。来週献血予約してるので行ってきます。」など前向きな意見が多数ありました。



▲最後は参加者全員とパチリ



▲職員による献血セミナーを行いました

宮城県赤十字血液センター



いざという時に備えて、赤十字講習を受けてみませんか？

当支部では、救急法（一次救命処置、手当の仕方等）、水上安全法（自己保全、救助の知識と技術等）、健康生活支援講習（高齢者の自立・支援等）、幼児安全法（乳幼児の手当の仕方等）を開催しています。皆様からのお申込みをお待ちしております。

お申込みはこちらから



▲救急法



▲幼児安全法

2024年台湾東部地震救援金を受け付けています

4月3日午前7時58分、台湾東部沖沿岸を震源とする地震が発生し、震度6強を観測した花蓮（カレン）県では人命の被害のほか、ビルが大きく傾くなどの建物被害や、大規模な土砂崩れや落石などが報告されています。

こうした事態に対し、日赤は救援金の受付を開始しております。ご寄付いただいた救援金は、台湾赤十字組織が行う救援・復興支援活動及び防災・減災事業等に使われます。



救援金の受付はこちらから

お役立ち情報

非常食かんたんレシピ



* アネちゃんの * かんたんごはん帳 Vol.30 計量スプーンで半分ごはん



ポリ袋を使った炊飯といえば、米1合を炊くのが基本レシピ。

※1合=180ml分の米・できあがりごはん330g
ずっと「1人1合では多い」と感じていました。

また、1食分ずつだったら、未開封のままでの保存もしやすく、人数が多くても配りやすいし、食べ残しによる無駄も減るのでは、と思っていたところ、いつも利用する加熱可のポリ袋のミニサイズ（15×25cm）が販売されていたので、1食分の炊飯を試してみました。また同時に、手軽にできる計量方法も考えてみました。基本は、容積で米：水＝1：1.2とされており、それはつまり5：6ということ。

そこで大さじを使って、米5杯・水6杯で作ってみたら軽く1膳分のごはん（約160g）が上手に炊けました。沢山作るときは、最初の

アネ（牧野純子）
イラストレーター・FCAJ認定フードコーディネーター
仙台市在住 赤十字防災ボランティア
出版社、CM制作会社を経てフリーランスに。著書に「アネちゃんのごはんいっぱい幸せ」（主婦と生活社）、「夜にちょこっとココットごはん」（朝日新聞出版）がある。

一度だけ大さじを使い、紙コップ2つにそれぞれ米5杯、水6杯を入れて分量を定めてハサミで切り、次からそのカップを使えば簡単に計量できます。また大さじがなければ、どんな容器でも米5杯、水6杯で美味しい袋炊飯ができるので、ぜひ覚えておいてください！

※コーヒースプーンでやると約1合分でした

* 材料（ごはん軽め1膳分・約160g）
無洗米…大さじ5（75ml分・約70g）
※無洗米がない場合は普通のお米でOK
水…大さじ6（90ml）

* 作り方

1. ミニタイプのポリ袋に無洗米と水を入れ、空気を抜き、できるだけ袋の上部で結ぶ。
※ミニサイズがなければ普通サイズでOK
2. 鍋にたっぷりの水と1を入れ、沸騰してから20分加熱し、袋を開けて切るように混ぜる。
※ポリ袋破損防止のため鍋底に耐熱皿を入れる



※写真は4袋分（米約2合分）です

