

# 研修医通信

Vol. 97

2019/10/31

発行人：藤後祐介  
大山哲弥



→写真 10月8日 松波先生誕生日を祝う研修医達

鈴鹿回生病院

研修医2年目 藤後祐介

この一ヶ月、紀南病院で研修させて頂きました。研修医の藤後(とむ)と申します。

私は、内科での研修と僻地医療研修として紀和診療所と荒坂診療所で研修させて頂きました。

内科での研修では、指導医の先生方皆に熱意があり、知識も豊富で一緒に仕事をすることで非常に刺激になりました。また勉強になりました。自院の研修では得られなかったと思います。僻地の研修ではどちらの診療所も思ったより患者数が多く、それぞれの診療所が果たす役割の大きさを実感しました。

非常に有意義な研修をさせて頂き、指導医の先生はじめ、紀南病院のスタッフの方々には感謝の気持ちでいっぱいです。

私は来春から整形外科に入局することになっていきます。今後、人事で紀南病院に配属になることもあるかと思っています。その際は暖かく迎えて頂ければ幸いです。

一ヶ月という短い間でしたが、本当にお世話になりました。

市立四日市病院

研修医2年目 大山哲弥

10月の一ヶ月間、紀南病院で研修をさせて頂いたきました。指導医の世古口先生を始め、先生や看護師、事務の皆さんのお陰でとても有意義な研修をすることができました。病棟や救急外来業務だけでなく、ミニタウンミーティングや診療所研修等、とても貴重な経験をさせて頂いたと思います。また、夜は居酒屋「おつちゃん」に何度もお邪魔して、町の皆さんの暖かさに触れることができました。

紀南病院では、普段勤務している四日市とは異なる病院としての役割に最初は驚きましたが、治療後の患者さんの生活まで考えた医療の大切さを学び、いつしか「患者さん」ではなく「病気を診ていた自分の未熟さを反省するきっかけになりました。紀南での経験を四日市に持ち帰り、今後の医師人生の糧にしたいと思います。

一ヶ月間、本当にありがとうございました。

## 研修医が選ぶ「よっちゃん」絶品メニューベスト3！



☆第一位☆  
鯨のたたき(時価)  
地元勝浦で水揚げされた(かは分らない)鯨を用いた料理。  
シー・シェパードもびつくりの新鮮な鯨の生肉とゴマ油で和えた絶品メニュー。初めて食べたその日から虜になりました！

☆第二位☆  
すじポン

熊野牛(と思われる)柔らかいすじ肉をよっちゃんが愛情込めて長時間煮込んでくれる。ビールがどんどん進む。  
よっちゃん創業以来定番メニューとなっている一品。



☆第三位☆  
めはり寿司(五三〇円)  
高級高菜を1個につき1枚贅沢に使用して握り挙げられた、お馴染みめはり寿司。  
なお、炊くご飯の量はよっちゃんにより厳密に管理されているため、前日の言付けが必要

