



## ドクターTのひとりごと その49

組織運営に対する考え方

リーダーが全ての部下から「優しい人」「良い人」と評価される組織や、反対に全ての部下から「厳しい人」「嫌な人」と評価される組織は、通常存在し得ない。組織運営はさまざまな情勢の影響を受けて浮き沈みがあり、リーダーはその対応に迫られる。時に、リーダーの方針が厳しくて辛い状況での部下の反応として、「厳しい背景を十分に理解できて、リーダーを支持するグループ」、「仕事を辞める程でもないが、厳しくて不満を感じるグループ」、「多少厳しいと思うが仕方がないと感じるグループ」の3グループに分類されると考える。私は組織運営において、この3グループの人数は各々おおむね3分の1が目安と考えている。3分の1の職員の支持すら得られない厳しい方針は修正すべきであり、また、リーダーを支持するグループが、仕方がないと感じるグループに対して、リーダーの厳しい方針に理解を求め賛同を得ることも必須である。要するに、部下のおおむね3分の2が納得する組織運営が理想であると考えている。一方、組織の顧客、病院であれば患者、行政であれば市民に対する顧客満足度を100%にすることは到底無理である。病院であればモニターバイシエント（自己中心的で理不尽な要求をする患者やその家族）を満足させることはできない。顧客満足度100%を経営方針とすれば、それぞれ病院職員は疲弊してしまう。行政においては、最低でも3分の2、できれば4分の3以上の市民の皆さんに賛同が得られる市政方針であるべきと考える。51対49の過半数同意は非常事態での判断にすべきと思う。

## 悪質商法・振り込め詐欺 どうしてだまされちゃうの？

くらしの豆知識

悪質商法や振り込め詐欺などによる被害は後を絶ちません。被害者の多くは「自分だけは絶対だまされないと考えた」と振り返ります。では、なぜだまされてしまうのでしょうか。だます側の手口には次のような特徴があります。あなたは本当に大丈夫？ 《消費生活センター》

《感情を揺さぶる》息子や孫など身内の危機・不祥事を突然耳にすると急に不安が高まります。一方、税金や医療費の還付などの知らせはうれしいものです。このように感情が揺さぶられると、人は慎重さを欠く判断をしがちです。

《決断を急かせる》時間の余裕を与えず「今日中に」などと急かされると、事実確認などの慎重さを欠くことがあります。また、「親切で誠実な人物が言うことなら大丈夫」といった直感に頼って判断を誤ることもあります。

《肩書・身分を偽る》信頼できる人の代表ともいえるのが警察官や行政職員。この信頼感を利用して身分をかたり、だましている内容を本当と思わせませす。



## 図書館だより

今月のおすすめ本

### ママ、もっと自信をもって 中川季枝子

子育てで悩むママからの「1歳の子とどう遊ばしい?」「3歳のイヤイヤ期の息子にイライラ!」「絵本をどう選べばいい?」などの相談に著者が優しく答えます。「ぐりとぐら」、「くじらぐも」の作者で保育士だった著者は、「のんびり子育てを味わってほしい。わが子を見れば見るほど面白くてかわいいですよ」と、ほっとする応援をしてくれます。(西)

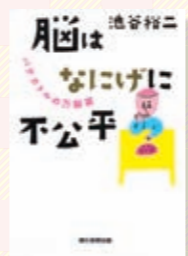


### 脳はなにげに不公平

- パテカトルの万脳薬 -

池谷裕二

顔は性格を反映する、右手を握ると記憶力がアップする、目の前の人のマネをする好感度が上がる…。最新の科学知見を脳研究者の解釈を加えて紹介したエッセイ。なぜそうなのかということ、根拠を示して解説してくれます。(東)



▶詳しくは、東図書館(☎62・0190)  
西図書館(☎75・5406)へ。



## 国際交流員 孫垂南 ロマンチック大連 vol.2

秋の大連の市場やスーパーで、よく目にするものは何でしょう？

答えはカニと月餅です。舞鶴と同じように大連でもカニは名産ですが、大連ではカニの旬は秋なので、この時期にたくさん見られます。では、この時期に月餅が多い理由はなぜでしょう？

言い伝えによると、「弓の名手である后羿は西王母という神様から不死の薬をもらい、妻の嫦娥に預けました。ある日、留守番をしていた嫦娥は悪人に襲われ、不死の薬を飲みました。すると、嫦娥の体は空に昇っていきましたが、后羿が恋しくて、地面から一番近い月に留まりました。后羿はこれをたいそう悲しんで、庭に嫦娥が好きな月餅や果物を供え、月にいる嫦娥を祭りました。それから、毎年旧暦の8月15日(今年は9月15日)が中秋節となりました。中秋節の夜には家族揃って月餅を食べながら月見をするのが中国の習慣です。



▲月に見立てた丸い形で、中に餡が詰まった月餅。地域によって大きさ、材料、中に詰める餡に違いがあります。

大連でカニが一番おいしいのもちょうど中秋節のころです。カニと月餅、まさに食欲の秋ですね!

《みなと振興・国際交流課》

## 超高齢社会に生きる一人として

厚生労働省が7月27日に日本人の平均寿命を発表しました。それによると、男性が80.79歳、女性が87.05歳となっています。また、政府の平成27年度版「高齢社会白書」によると、65歳以上の高齢者は約3,300万人と総人口の26%を占めています。

高齢化が進むことで、老老介護や認知介護が増加しています。また高齢者への虐待も増加しており、その多くは身近にいる息子や娘によるものと聞くと胸が痛みます。休むことなくかかり続けなければならない介護は孤独で心身ともに疲労するものであり、介護者にかかるストレスは計り知れないものです。介護の大変さから、虐待に至ってしまうという現実があります。しかし、「虐待」は絶対に許されない行為なのです。

退職して20年が経つAさんは「この20年のうち、10年は義母の介護だった。その義母を看取り、やっと自分のしたいことができると思ったのもつかの間、今度は、夫の介護をしなければ

ならなくなって、なんで私だけがと思うこともあるけど、仕方がないわね」

さらに、「義母の介護をしていたときは、夫はなにもしてくれないと不満に思っていたけど、夫がこうなってみて、自分の気付かないところでずいぶんと手助けをしてくれていたんだと、いまさらながらにわかったわ」、「今まで、

お互いになんだかんだと言ってきたけれど、夫婦って持ちつ持たれつで、ここまでやってこられたのかな」としみじみと話されました。ご自身も80歳を超え、できないことも増えてきているはずなのに、その姿や表情に悲壮感はなく、今度は夫のためにと、老いてなお、精一杯日々を過ごすそうとされていることに頭が下がる思いでした。

舞鶴市の65歳以上の人口は約25,000人、高齢化率は30%を超え、独居高齢者や老夫婦のみの世帯も増えています。「介護」は決して他人事ではなく、私たちにもいつか自分の親、または配偶者を介護しなければならない時が来ると思います。

そのときAさんのように自分の今をありのままに受け入れ、介護と向き合いたいものです。《人権啓発推進室》



## 簡単レシピで手軽にヘルシー まいづるレシピ帖 VOL.3

スズキやアジ、タチウオなどおいしい旬な魚が取れる時期です。その日に売っている魚でも作れ、梅の香りのさっぱりした風味が残暑厳しいこの時期にぴったりです。【協力】 谷口久美子(食生活指導士)

- 材料 (4人分)
- ◆魚の切り身…4切れ(280g)
  - ◆酒…少々
  - ◆塩・こしょう…少々
  - ◆小麦粉…大さじ1
  - ◆オリーブ油…20g
  - ◆水溶き片栗粉…大さじ1
  - ◆パセリ…適量
  - ◆チキンスープの素…大さじ1強
  - ◆水…250ml
  - ◆梅干し…2個
  - ◆砂糖…大さじ1強
  - ◆大葉の千切り…4枚分
  - ◆生姜の千切り…1片分

### 一言メモ

舞鶴市水産協会おすすめの舞鶴の旬の特選さかな(夏)は「トビウオ」「マアジ」「スズキ」「タチウオ」「シロイカ」「サザエ」「イワガキ」「トリガイ」の8種類。

## 旬の魚の梅あんかけ



1人分 161kcal 塩分 2.1g

### 作り方

- ①魚の切り身は酒をふり、キッチンペーパーで軽く押さえポリ袋に入れる。塩・こしょう、小麦粉を加えてよくまぶす。
- ②Aの梅干しは種を取り粗く切る。大葉は軸を切り、縦半分に切って重ね横の千切りに。生姜は皮をむき千切りに。
- ③フライパンにオリーブ油を中火で熱し、魚を並べて皮目から焼く。時々フライパンをゆすり両面を色よく焼き、器に盛る。
- ④鍋にAを入れ、混ぜながら強火にかけて味を調える。水溶き片栗粉を入れてとろみがついたら③にかけてパセリを添える。