

健康な今だから
こそ入れる

保険医だけの
生命保険



グループ保険

団体定期保険
のごあんない

生命保険はまだ先の話？ そんなことはありません！

「今は健康だから生命保険はもう少し先でいいかな」とお考えの先生方も多くおられるかもしれません。しかし、下記のお支払い例を見ても分かるように、40代や50代の比較的若い先生方がお亡くなりになられるケースも少なくありません。

●最近の保険金お支払い例

45歳	→	4,000万円	[脳幹出血]
44歳	→	4,000万円	[直腸出血]
49歳	→	1,000万円	[胆内胆管がん]
57歳	→	5,000万円	[食道がん]
59歳	→	1,000万円	[胃がん]



万が一の際のお子様の学費 備えていますか？

先生方に万が一のことがあった際、遺族の生活費として住居費などとともに大きく占めるのがお子様の教育費です。文部科学省の「平成30年度子どもの学習費調査」によると、子ども一人あたりの幼稚園から高等学校卒業までの学習費総額は、全て公立に通う場合で約541万円、全て私立に通う場合は1,830万円となります。さらに、医・歯学部進学を目指す場合、6年間の学費は国公立で約350万円、私立だと医学部で約3,200万円、歯学部で約2,800万円が必要といわれています。

●学校種別・学習費総額合計 (平成30年度)

	公立	私立
幼稚園	649,088円	1,584,777円
小学校	1,926,809円	9,592,145円
中学校	1,462,113円	4,217,172円
高等学校 (全日制)	1,372,072円	2,904,230円

* 文部科学省「平成30年度子供の学習費調査」より引用



そこで、安心への備えに 協同組合のグループ保険を！

こうしたリスクに備えるために、保険医のための生命保険「グループ保険」にぜひともご加入ください。協同組合のグループ保険は

- ① 300万円～最大1億2,000万円の幅広い保障プラン
- ② 団体割引の効いたお手頃な保険料
- ③ 健康状態の告知のみ (医師の診査なし) の簡単なお手続き

など、協同組合のスケールメリットを生かした魅力いっぱいの保険です。

保険に関してご不明な点やご要望がありましたら、お電話や診療所、ご自宅に伺ってのご相談も、お受けいたします。

まずはお気軽にお問い合わせください。

■保険に関するお問い合わせは

保険共済部担当：川島・小野 (TEL 06-6568-2230) まで

※協同組合が提携している受託保険会社から保険加入のご案内があります。その際はぜひご検討をよろしくお願いいたします。

協同組合

ニュース

2020 4 月号

医科組合員 4,096人 大阪府保険医協同組合
 歯科組合員 3,067人 TEL 06-6568-2741
 合計 7,163人 FAX 0120-02-9381
 (2020年2月20日現在) URL http://e-mdc.jp

お詫び

新型コロナウイルス発生より2カ月間、マスクの予約注文をお受けしてまいりましたが、入荷の目途が立たない状況で受注を進めていくことができないと判断し、マスクの受注を一時中止させていただくことになりました。一刻も早く、安定供給できるよう一層の仕入努力を行う所存ですので、ご理解のほどお願い申し上げます。

大阪府保険医協同組合 第50回通常総代会記念講演

- とき 2020年
5月16日(土)
14:00～15:30
- 会場 大阪府保険医
協同組合会館
5階M&Dホール

事前のお申し込みは
FAX 06-6568-0362
までお願いします。

大阪府保険医協同組合
〒556-0021 大阪市浪速区幸町1-2-34
TEL 06 (6568) 2741
(担当：清水・村上)

※開催にあたっては、手指消毒など最大限の感染防止策を実施いたします。



記念講演

大阪を救うために 「消費税減税」と 「大阪都構想の凍結」を。

講師 藤井 聡 氏 (京都大学大学院工学研究科教授)

プロフィール

京都大学大学院工学研究科教授、1968年生。京都大学卒業後、スウェーデンイエテボリ大学心理学科客員研究員、東京工業大学教授等を経て現職。2012年から2018年まで内閣官房参与。専門は、国土計画・経済政策等の公共政策論、文部科学大臣表彰等、受賞多数。書「大衆社会の処方箋」「列島強靱化論」等多数。テレビ、新聞、雑誌等で言論・執筆活動を展開。朝日放送「正義のミカタ」、関西テレビ「報道ランナー」、KBS京都「藤井聡のあるがままラジオ」等のレギュラー解説者。2018年より表現者クワイテリオン編集長。

大阪府歯科保険医協会推奨

歯科用 救急医薬品セット



歯科医院でのニーズは高いものの、薬剤師の管理下で医薬品を単品で仕分けするなど、かなりの手間とコストがかかり各メーカー等で取り扱いがなくなってきた歯科用救急医薬品セットですが、この度、大阪府保険医協同組合では歯科協会会員・組合員の先生方の強い要望により、診療中の緊急時に必要な歯科用救急医薬品新規セットの制作・販売を行います。

セット内容は会員の医師監修の薬剤で構成されています。

歯科医院での方が一の救急対応に必要な薬剤がこれ一つで。この機会にぜひ、お買い求めください。

販売価格 18,000円 (税別・送料込み)

歯科用救急医薬品セット (初回1セットの中にA~Eパックが入っています)

パックA (3薬剤)	アドレナリン注0.1%シリンジ「テルモ」2本/アトロピン注0.05%シリンジ「テルモ」2本/ブドウ糖注20%PL「Hp」2本
パックB (2薬剤)	ソル・メドロール静注用500mg 2本/ポララミン注5mg 2本
パックC (3薬剤)	ミオコールスプレー0.3mg 1本/ラクトリンゲル液200mL 2本/大塚生食注100mL 2本
パックD (3器材)	ニプロ針つきシリンジ1cc25G×1RB 2本/ニプロ針つきシリンジ10cc22G×1 1/4RB 2本/ニプロ針つきシリンジ20cc22G×1 1/4RB 2本
パックE (4器材)	ニプロディスプレイブル注射針GA22G×1 1/4RB 5本/ニプロ輸液セット針なしISA200A00Z 2本/ニプロPSVセット(翼状針) 2本/ニプロセーフレットキャス(留置針) 2本

※パックAのアドレナリン注0.1%はアナフィラキシーショック時に対応するエピペンと同じ成分の薬剤です。エピペン購入を希望する方は別途ご購入ください。

ご購入条件

●大阪府歯科保険医協会会員で大阪府保険医協同組合へご加入されている組合員の方のみの販売となります。

※1医院1セット販売のみに なります。

また、A~Eパックの単品販売はいたしませんのでご了承下さい。

■救急医薬品セットのご購入または、
保険医協同組合へのご加入についてのお問い合わせは
06-6568-2741 (代表) またはHPから

【更新について】

今回の新規ご購入者の方には各A~Eパックの使用期限が近づきましたら、協同組合よりお知らせいたします。期限切れ該当のA~Eパックの購入をお願いいたします。

【以前に協同組合で救急医薬品セットをお買い上げいただいた方へ】

次回の更新時はパックA~E毎の購入をお願い致します。

※セット処分については各歯科医院にて廃棄をお願い致します。

ニワガク (連載3)

晴れた日に 奈良の広い空と 美しい曲線を楽しむ 旧大乘院庭園

知ればもっと面白い
庭と歴史のハナシ

奈良ホテルの隣に位置する旧大乘院庭園。室町時代に善阿弥(ぜんあみ)と弟子が足利義政の命により改修。平成に入り、復元工事が行われました。

まず目に飛び込むのは、広い敷地に広がる鮮やかな緑! とても空が広々として、良く晴れた日の青空と緑のコントラストは、美しいことこの上なしです。

室町幕府八代将軍であった足利義政のお気に入りであった造園家・善阿弥。当時「河原者」と呼ばれる低い身分でありながら、善阿弥の造園技術を受した足利義政に重用されました。

室町時代の将軍の側近で、雑務や芸能を担当した技能集団を「同朋衆(どうぼうしゅう)」といいます。同朋衆は「阿弥号(あみごう)」を持って剃髪し、立花、茶湯、香、連歌、能などの秀でた一芸を持っていました。

猿楽能で有名な観阿弥・世阿弥(かんあみ・ぜあみ)も田中千阿弥(千利休の祖父)も、足利義政に仕えていました。

現代では考えられぬほど、身分関係が厳しかった時代に、才能を開花させた善阿弥を思いながら、春の訪れとともに鑑賞してください。



旧大乘院庭園 奈良県奈良市高畑町1083-1

文：池田祥子 (shoko ikeda)

歴史コラムと庭園探訪史サイトNiwasora主宰。日本庭園文化×音楽のコラボイベントなどのオーガナイズも手掛ける。



株式会社T&Cサービス
取締役営業統括 渡邊圭一
ソムリエ、利酒師

春を感じる旬な食材とそのお供 (お酒)

今回は、春の食材をクローズアップしていきましょう。海の幸、山の幸色々ある上に、日本に入ってくる世界の食材はかなりの種類があります。です

が、和、洋、中それぞれ文化は違えど旬の食材を使うことが美食の一步となるわけです。

まずは私が得意とするフランス料理から、大好きな「ホワイトアスパラガス」です。

かつてはホワイトアスパラといえば缶詰という印象が強いですが、採れたてのものを茹でたものは別格、とてもおいしいです。特にフランス産やイタリア産、ドイツ産の極太のものは直径4cmを超えるものもあり、その食べ応えは野

菜とは思えないパワーです。今は空輸でフレッシュなものが入ってきています。

厚めに皮をむいて、しっかりボイルしたホワイトアスパラに、塩と白胡椒、たっぷりのオリーブオイル。トッピングには旬のホタルイカなどをあしらっても好相性です。

すっきりとしたフランス、ロワール地方のソーヴィニヨン・ブランやドイツの辛口リースリングなど白ワインを合わせてみてはいかがでしょうか。シャンパンでも良いですね。

日本の魚では、産卵前のこの時期の真鯛を、「桜鯛」といい、ちょうど桜の咲く3月末から4月にかけて、脂がのって特に美味しいことから、他の季節と区別されています。天然物の上品な味わいの中に、栄養をしっかりと脂がのった桜鯛は、寿司ネタとしてだけでなく、焼き物や煮付けと幅広く私たちを楽しませてくれます。

和的な調理法ならやはりここは日本酒でしょ

う。私個人としてはこの時期によくでてくる「おりがらみ」や「うす濁り」といったすっきり辛口タイプがあれば最高です。開栓直後のプチプチとした、舌の上を刺激するわずかなガス感が食欲をそそります。

旬の素材と酒があれば、最高の時間は約束されたも同然です。「春眠暁を覚えず」という故事がありますが、春の食材の前には眠気も吹き飛びそうです。

おすすめワイン

バロン・ドゥ・エル
ロワール地方の最高峰白ワイン。
パトリック・ドゥ・ラドゥセット男
爵が手掛ける至宝のソーヴィニヨン
ブラン
お問い合わせは新飯田まで

