



風味豊かな地場野菜 法性寺ネギ

寒い日が続く、鍋料理が食卓に登場することも多いのではないだろうか。鍋料理の名脇役といえば「ネギ」。どんな鍋にも相性がよく、ネギのうまみが肉や魚貝の味わいを深めてくれます。六ツ美地域の法性寺町では、県の伝統野菜に指定されている「法性寺ネギ」が旬を迎えています。

法性寺ネギは葉ネギで、一般のネギより丈が短く、味が濃いのが特徴。一年中栽培できますが、冬の寒さに当たると葉の厚みが増し、特に甘く柔らかくなります。株分けで栽培され、1本の株から約3カ月で15本ほどに増えます。

法性寺ネギの起源は室町時代にさかのぼります。法性寺町一帯にあった「法性寺」の大伽藍に在住していた修行僧が、京都・比叡山の修行から帰るとき、九条ネギを持ち帰って植えたといわれています。

ます。水はけの良い砂地が栽培に適していたこともあり、明治には出荷目的で栽培されるようになりまし

昭和30年代に25軒程あった農家は現在7軒まで減少しましたが、年間約60トンが出荷され、市内のスーパーなどの店頭に並びます。

曾祖父の代から法性寺ネギを栽培している近藤幸男(75歳)さんによれば、法性寺ネギは品種改良されていないため、病気に弱く、栽培が難しいといえます。また、柔らかく痛みやすいので、植え付けや収穫などはすべて手作業。時間と労力を惜しまず栽培されています。近藤さんは、「2月下旬〜3月には、葉からハチミツのような蜜が出て、一段と風味が豊かになります。真っすぐ伸びないので見た目は良くないですが、味は最高です」と大鼓判を押します。

ビタミンAが豊富で、体を温める作用もある法性寺ネギ。鍋料理や薬味だけでなく、ゆでてあえたり、焼いたりしても楽しめます。体の冷えるこの季節には、地元で育まれた甘くて柔らかい法性寺ネギを堪能してみてくださいはいかがでしょう



農務課 023◆6199

よくわかる病気の話

不整脈の新しい治療

カテーテル・アブレーション

心臓は筋肉でできた臓器で、筋肉に電気が流れて収縮することに よって動きます。ところが、この電気の流れに異常が起きると、心臓は正しく動かなくなり、脈が乱れます。これが不整脈です。不整脈の症状は主に動悸ですが、重症の場合には、めまいや失神、時には命にかかわることもあります。

不整脈には、大きく分けて脈が遅くなるタイプと速くなるタイプがあります。脈が遅すぎてめまいや失神などの症状を招く場合には、人工的に心臓に電気を流して脈を整える「ペースメーカー」という機械が必要になります。

また、脈が速くなる不整脈の中で最もよく見られるのが「心房細動」という不整脈です。特に高齢者の場合、数割のかたに見られます。直接命に関わることは少ないのですが、心臓の中で血栓(血の塊)ができやすく、頭の血管に詰まって脳梗塞を起こし、重度の障

がいをおくことがあります。

心房細動の治療としては、血栓予防薬や脈を整える薬を使いますが、最近では「カテーテル・アブレーション」という新しい治療も行われるようになりました。この治療は、「カテーテル」と呼ばれる細い電線を足の付け根などから血管を通して心臓に挿入し、不整脈の出所や異常な電気回路を治療するものです。また、カテーテル・アブレーションは、「発作性上室性頻拍症」などの突然脈が速くなる不整脈の治療にも用いられ、高確率で根治が期待できます。

動悸などの不整脈症状でお悩みのかたは、一度かかりつけの先生に相談してみましよう。

岡崎市民病院 循環器内科

部長 鈴木 徳幸
医師 南 健太郎

市民病院を受診する際は「かかりつけ医」の紹介状をお持ちください。