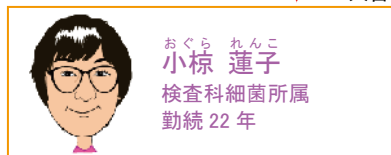




検査センター職員を順次紹介していくコーナーです。私たちは「顔の見える検査センター」を目指しています。先生方のご意見・ご感想をぜひお聞かせ下さい。

♥ 115人目



おぐら れんこ
小椋 蓮子
検査科細菌所属
勤続 22 年

油断大敵

細菌検査用の培地の作製を担当しています。当検査センターでは、20種類以上の培地を自家調整しています。

培地は雑菌や温度に対してとてもデリケートなので、作るのに大変苦労しています。

雑菌が入らないように温度計は使わずに、手の感触だけで培地の適温を見極め、300枚ものシャーレに一気に流していきます。このとき、少しでも温度が高いと培地の色に変色してしまいますし、少しでも温度が低いと流す途中で固まってしまいます。また、時間がかかりすぎると最初に流した培地が乾燥し、ひび割れてしまいます。もし失敗すれば正確な検査結果を得ることはできませんし、作った培地は全部捨てられてしまいます。

これからも常に細心の注意を払い、よりよい培地作りができるように頑張りたいと思います。

♣ 116人目



なかむら けんさく
中村 賢作
学術 D.I 課所属
勤続 20 年

取材による副産物

学術 D.I 課は現在 6 人で構成され、出前勉強会や医療安全研修会などで先生方にお会いする機会も増えてきております。私はその他、電話応対、症例報告編集、総合検査案内作成、広報委員（センターだより、施設案内）etc.を担当しています。その中でも本誌の「今月の笑顔」取材では、職員から直接耳寄りな情報を聞き出すようにし、気になることや興味のあることは自分でも取り入れるようにしています。

以前、金賞受賞のワインを通販で年間購入する話を聞き、私も杜氏自慢のこだわり焼酎を数年来購入し続けています。最近では横浜中華街 12 店の人気餃子を購入しましたが、毎月 2 種類の味が楽しめる上、焼き方レシピも付いているので失敗することはありません。次回はなにしようかとあれこれカタログを捲っていますが、昨今の不況風、当分は地産地消の気持ちで広島県産の食材を探してみようと思っています。