

## MEDICAL CARE. Express

### コンサルと建築家がコラボ、医院建築のトレンドは？

医院の新規開業や改装における近年のトレンドは「歯を治す場所」から予防・メンテナンスを通して全身の健康を守る場所、そして快適な場所への変化が顕著になっている。

#### 【医院建築のトレンド】

##### ・完全個室・半個室化

コロナ禍を経て感染症対策への意識が定着、自費診療の成約率向上

##### ・カフェ・ホテルライクな内装

木目調、暖色系の照明、緊張感を和らげるデザインが人気



##### ・カウンセリングルームの設置

治療計画を話すスペース、インフォームドコンセントと信頼関係構築に必須

##### ・動線の分離、スタッフルームの充実

患者さんとスタッフの動線を分離。スタッフ満足度向上で効率化

(2025年コンサルタント調査による)



医院建築を手掛ける一級建築士の宇野氏はデザインも大切だが、それ以上に「患者満足度」「スタッフの効率」の両立がとても大事と語る。院長先生にとっても人生をかけた挑戦、スタッフには日々を過ごす職場患者さんにとっては不安を抱えて訪れる場所でもある。10年後も20年後も価値を発揮する空間を作っていく宇野氏と、医療コンサルタントがコラボを組んだプロジェクトが始動中だ。



「コンサルタント×設計・建築アドバイザー」

## おうちで楽しむ 本格「麻辣湯(マーランタン)」

とっておき  
Recipe



四川発祥辛い具沢山スープ麻辣湯、痺れるような辛さがクセになる？!



#### 材料(2人分)

- ・豚バラ肉(薄切り) …80g
- ・春雨…50g ・チンゲン菜…1/2株
- ・にんにく、ショウガ…各1片
- ・えび団子…4個 ・うずらの卵…4個
- ・しめじ…50g ・もやし…1/2袋
- ・花椒…大さじ1 ・豆板醤…大さじ1
- ・赤唐辛子…2本 ・サラダ油…大さじ1
- ・しょうゆ…大さじ2 ・酒…大さじ1
- ・とりガラ素…大さじ1 ・水…800cc

1. きくらげはぬるま湯で戻し、春雨は沸騰した湯で1分ゆでて水気を切る。
2. 赤唐辛子は種を取り除き、にんにくとしょうがはそれぞれみじん切りにする
3. チンゲン菜は葉と軸に分け、食べやすい大きさに切る。豚バラ肉は3~4cm幅に切る。
4. サラダ油をひき、にんにく、しょうがを炒める。花椒、豆板醤、赤唐辛子を加えて炒める。
5. 豚バラ肉を加えて炒め、スープの材料を加えて煮る。煮立ったらチンゲン菜の軸、えび団子しめじを加え火が通るまで5分ほど煮込む。
6. 春雨とうずら卵、もやし、チンゲン菜の葉を加えスープが煮立ってきたらそのまま1~2分煮て具材に火が通ればできあがり。



Powered by makaroni

## オトナのお取り寄せ



### ダブルス 堀江バターサンド 塩あんバター

堀江バターサンド 塩あんバターはサクサクのクッキー生地の中に、厚いバタークリームとあんこをサンド。



塩あんバター最大の魅力は甘じょっぱさの絶妙なバランス。濃厚で口溶けの良いバタークリームと甘さ控えめの上品なあんこにアクセントとして塩が効いており、後味をスッキリさせてくれます。コロんとしたフォルムが可愛らしく、断面も綺麗で「SNS映え」するスイーツ。ぜひご賞味あれ!

[ダブルス木公式サイト]  
tables-online.jp



堀江バターサンド 塩あんバター

大阪のおしゃれエリア堀江にあるダブルス。カフェ、ベーカリースイーツなどを融合させ「食卓(TABLES)を囲んで会話が弾むような心地よい空間」をコンセプトにしている。デミタスカップケーキや、クリームチーズパンケーキも人気だ。



tables labo



## RECOMMEND BOOK

### 失敗図鑑 すごい人ほどダメだった!

通常、伝記といえば「いかに素晴らしい才能があったか」「どんな努力をしたか」が描かれますが、この本では、誰もが知る偉人たちが、実はとんでもない失敗をしていたり、性格に難があったり、何度も挫折していたりした事実をユーモラスなイラストと文章で紹介しています。



大野 正人 著

著者の大野 正人氏は、文筆家。絵本作家。東京都生まれ。失敗は成功のもと!子どもから大人まで世代を超えて楽しめる勇気の書である。エジソンは学校の先生に「君の頭は腐っている」と言われて退学になるほど勉強ができなかったとか、ベートーヴェンは引っ越し魔で、部屋が汚すぎて誰も寄り付かず、すべての恋が実らず生涯独身だった等々…失敗があったからこそ成功もあるのだとあらためて思い出させてくれる楽しい1冊だ。



お問い合わせ

