



## 知っておきたい！ 健保のコト

VOL.55

### 被保険者証等を紛失・盗難されたときは

被保険者証は、2024年秋にマイナンバーカードと一緒に化され廃止される予定ですが、多くの方が被保険証を利用しています。それぞれ紛失・盗難されたときの手続きは次の通りです。

被保険者証を紛失・盗難されたときは、再交付の申請が必要です。事業主を経由して「被保険者証再交付申請書」を健保組合等保険者に提出を。任意継続被保険者の方は、直接保険者に連絡し、申請書を提出します。

申請書の様式は保険者によって異なりますが、共通の記載事項は、①被保険者等記号・番号または個人番号②氏名・生年月日③再交付申請の理由——の3点です。紛失した被保険者証を他人に不正使用された場合は保険者から賠償を求める可能性もありますので、紛失や盗難の場合は、警察署に届け出た方が良いでしょう。再交付後に、なくした被保険者証が見つかった場合は、見つかった被保険者証を速やかに保険者に返却してください。被保険者証の紛失・盗難や再発行の手続きは、健保組合等保険者のホームページで確認してみてください。

マイナンバーカードを紛失・盗難された場合は、まずマイナンバー総合フリーダイヤル(0120-95-0178※音声ガイダンス2番)で利用停止の手続きを。再交付は、警察に遺失届を提出し、受理番号を控えてからお住まいの市区町村にご連絡ください。再発行は手数料がかかる場合があります。詳細は市区町村のホームページ等で確認してみてください。

この一年を振り返ると、新型コロナが、インフルエンザと同じ「5類」に移行し、普通の生活に戻りつつある一方、夏、秋ともかつてない記録的な猛暑に。外に目をやれば世界規模での異常気象やロシアによるウクライナへの軍事侵攻が依然として続く中、新たにイスラエルとイスラム組織の間で軍事衝突が勃発するなど、世界中で変動が多くった年と言っても過言ではありません。

一方、わが国の少子化は止まらず、出生数は過去最少を更新しました。岸田文雄首相は「異次元の少子化対策」を掲げ、本年6月に策定した「加速化プラン」の具体化や安定的な財源の確保に向けた議論を年末に向けて重ねています。

その財源について11月9日、こども家庭庁の有識者会議で医療保険料に上乗せして徴収する「支援金制度」が提案されました。政府は、徹底的な歳出改革等もを行い、全体として追加負担とならないことを目指すとしていますが、健保連は「税や一般的な社会保険とは性質が異なる」と意見を述べました。

## 将来世代が希望持てる制度改革を! 健康保険組合全国大会を開催

★  
Special issue

国がしっかりと合理的な説明をし、国民に納得してもらう必要がある」と意見を述べました。

健保連は10月25日、健保組合全国大会を都内で開催し、昨年に引き続きオンラインによる同時開催も実施しました。大会のテーマとして「将来世代が希望持てる制度へ! 医療DXを推進し、改革実現と健保組合のさらなる機能強化」を掲げ、その実現に向けて①社会情勢の変化を見据え、全世代で支え合う制度へ

②医療DXを推進し、国民の健康と安心を確保③安全安心で効果的効率的な医療提供体制の構築④保険者機能の推進による健保組合の価値向上——の4つのスローガンに基づく決議を健保組合の総意として採択しました。

これらは少子高齢化が急速に進む中で、医療保険制度を維持していくための最低限の主張です。来年こそ将来世代が希望を持ち、未来への不安が少しでも払拭され、明るい年となるよう期待したいものです。



## 離れて暮らす親のケア

「いつも心は寄り添って」

介護・暮らしジャーナリスト  
太田差恵子

vol. 141

### 介護保険の申請は可能? どのタイミングで

親に介護が必要になったら、介護保険でサービスを利用することは知っていても、具体的な申請のタイミングが分からぬ」という声を聞くことがあります。

Eさん(女性40代)の父親(80代)は実家で1人暮らしをしています。足腰が弱ってきたため、Eさんが週に1回実家に行き、買い物をして、数種類のおかずを作り置きしているそうですが、「だんだん負担になってしまった」とEさん。聞けば、父親は何もサービスを利用しないそう。介護保険の申請もしていません。理由を尋ねると、「父はサポートが必要とはいえない、何とか歩くこともできます。そんな状況では介護保険は使えないでしょ」と言います。



Eさんに限った話でなく、寝たきりに近い状態にならないと、介護保険を利用できないと思い込んでいる人が結構います。しかし、介護保険は本人が身の回りのことを自分でできなくなつた場合や家族に介護を頼るようになった場合などが申請のタイミングなのです。状況によっては、介護保険以外のサービスの利用を勧められるかもしれません、息切れする前に申請の相談を。窓口は親の暮らす地元の地域包括支援センターです。所在相談の結果、介護保険の申請を決めたら、認定の審査判定のために主治医による意見見

書が必要となります。かかりつけの医師がいない場合は新たに受診が必要です。診療科に制约はありません。

申請してから認定結果が出るまで30日ほどかかります。家族だけで抱え込むと共倒れしてしまうので、早めにサービスを利用することを検討しましょう。

## 人生百年時代、どこに生きがいを見出すか

精神科医 大野裕

vol. 69

精神疾患のために長期間休職したことのある人と話をしていると、このような生き方もあるのだとあらためて教えられる思いがするのですがよくあります。私が診てある人は春先になると決まって気分が落ち込むと言います。

それは、同期の人たちが出世しているのに、自分は年度が変わつても昇進する可能性がないという現実が目に入つてくるようになるからです。しかし、その人は、ひとしきりその話をした後に、自分の趣味のスポーツの話をします。

野球とバスケットボールが好きなその人は、仕事の合間に縫つて観戦に出かけます。それではシーズンが違うスポーツなので、1年を通して楽しむことができると言います。妻と一緒に出かけることも多く、家庭の中でもその話で盛り上がるそうです。

家庭菜園を楽しんでる人や、田植えに仲間と出かけたりする人もいました。草花が成長するのを眺めたり、土の感触を楽しんだりできるそうです。

精神疾患は誰でもかかる可能性があります。それも思いがけないときにかかる、それまで当然と考えていた仕事中心の生き方ができなくなる人も少なくありません。最初は

戸惑い、絶望的にさえなるでしょう。でも、時間がたてば、このように自分の楽しみを見つけることができるようになります。

人生百年時代といわれる今、こうした人たちの生き方はとても良いモデルになります。誰もが、定年などでそれまでの違う生き方をしなくてはならなくなります。そのようなとき、これまで仕事以外の楽しみを持っていない人でも、新しい生き方を見つけることができるからです。



Vol.81

## 2カ所の通院を1カ所にすると… 特定疾患療養管理料はどう変わる?

私の相談

COML 患者の悩み相談室



特定疾患療養管理料は請求の対象となる病気が32種類定められていて、診療所では225点、100床未満の病院が147点、100床以上200床未満の病院は87点、月2回に限り請求可能です。ただし、その32種類の疾患の中の「主病」を対象とするので、32種類の中の2つの疾患を持っていて、同じクリニックにかかると倍請求されるわけではありません。両方を診てもらおうのだとしたら、どちらかを「主病」として、そちらの疾患に対して請求することになります。

特定疾患処方管理加算は2種類あり、18点は月2回請求する場合で、66点は月1回(処方期間が28日以上)に限り請求する場合の点数です。現在、糖尿病のクリニックは月2回、肺気腫でかかっているクリニックは月1回通院されていることの違いによるものではないでしょうか。

認定NPO法人ささえい医療人権センターCOML(コムル)

「賢い患者になりましょう」を合言葉に、患者を中心の開かれた医療の実現を目指す市民グループ

電話医療相談 TEL 03-3830-0644  
(月・水・金 10:00~17:00/土 10:00~13:00)  
ただし、月曜日が祝日の場合は翌火曜日に振り替え



詳しくはCOML  
ホームページへ

山口理事長が  
パーソナリティを務める  
賢い患者になろう!

ラジオNIKKI 第1  
第4金曜日17:20~17:40配信!  
ボッドキャストでも聴けます





# 今日もいきいき！旬ごはん

vol.  
45

管理栄養士、調理師、ティーコーディネーター 楠本 薫 (<https://www.instagram.com/cookingcafe2003>)

## 骨付き鶏もも肉のオージュ谷風

●分量: 26cmフライパン1台分(骨付き鶏もも肉2本が入るサイズ)

●1人分871kcal、塩分1.8g

骨付き鶏もも肉

2本(1本340g程度)

玉ねぎ 30g

マッシュルーム 5個

塩 小さじ1/2

こしょう 適量

バター 10g

サラダ油 小さじ1	リンゴ 1/2個
カルパドス 大さじ2	「カルパドス 大さじ1
シードル 250cc	レモン汁 小さじ1
A フォンドボ(市販)	グラニュー糖 50g
大さじ4	水 200cc
ローリエ 1枚	バター(テー用) 5g
生クリーム 75cc	バセリ(みじん切り) 適量

① 鶏肉全体に塩・こしょうを振り、茶こしで薄力粉(分量外)を表裏にまぶす。

② 玉ねぎはみじん切りに、マッシュルームは石づきを取って2~3mm程度の幅にスライスする。

③ フライパンにサラダ油とバター半量を入れて火にかけ、鶏肉を皮目から入れて焼き色が付くまで返しながら両面を焼き、皿に取り出す。

④ フライパンに残った油を拭き取り、残りのバター半量を入れて火にかける。玉ねぎとマッシュルームを入れて炒め、少ししなりしたら③を皮目を上に戻す。

## 焼き野菜のタブレ ●分量: 2人分

クスクス 40g

塩 少々

熱湯 40cc

レンコン 50g

カボチャ 70g

紫玉ねぎ 40g	オーリーブ油・白ワインビネガー 各大さじ1
小カラブリ 2個	塩 小さじ1/2
ブロッコリー 30g	レモン汁 小さじ1
チートマト 4個	ケミン(粉)、コリアンダー(粉) 各適量

① ボウルにクスクスを入れ、塩を加えて混ぜる。熱湯を注ぎ、なじませて素早くラップを二重にかけ、タオルで包んで15分程度蒸らす。

② レンコンとカボチャは皮付きのまま4~5mm幅の半月切り、紫玉ねぎは5mm幅のくし切りにする。

③ 小カラブリは皮をむいて8等分のくし切りに、ブロッコリーは小房に分ける。

④ フライパンにオーリーブ油半量を入れて火にかけ、②を炒めて火が通ったら取れ、彩りも鮮やかな皿です。

⑤ 副菜のタブレは、グスクスが入ったサラダのこと、フランスなど地中海地方の郷土料理アントンアンやリコピンの赤にカラテンの黄色とさまざまな栄養素が取れ、彩りも鮮やかな皿です。

⑥ リンゴは芯を除き、6等分のくし切りにして小鍋に入れる。Bを全て錫に入れて強火で沸騰させ、リコがやわらかくなるまで弱火で10~15分程度煮る。

⑦ 別のフライパンにソテー用のバターを入れて中火にかけ、リコを程よく焼く。

⑧ 皿に鶏肉を盛り付けソースをかけ、⑦を添え、バセリのみじん切りを散らす。

⑨ 鶏もも肉は、目や肌の健康を保つビタミンA、脂質をエネルギーに変えるのに欠かせないビタミンB2などが豊富。またこの大きさなら0~8日分以上のたんぱく質が取れます。なんばく質は筋肉を作り、骨の健康を維持するのに欠かせない栄養素。髪・肌・爪などのものもあるので、美容面からも積極的に取りたい栄養素です。

フランスのオージュ谷はリンゴの産地。オージュ谷風のレシピには、シードルが欠かせません。カルバドス(ブランデーでも可)も入ってじっくり煮込んだ鶏肉はほろりとやわらかく、リングのコンポートと一緒に食べると、思いのほかさっぱりした味わいです。

鶏もも肉は、目や肌の健康を保つビタミンA、脂質をエネルギーに変えるのに欠かせないビタミンB2などが豊富。またこの大きさなら0~8日分以上のたんぱく質が取れます。なんばく質は筋肉を作り、骨の健康を維持するのに欠かせない栄養素。髪・肌・爪などのものもあるので、美容面からも積極的に取りたい栄養素です。



vol.153

POINT

リンゴのコンポートは、しっとりやわらかな食感がポイント。スプーンで軽く押して、やわらかさを確かめながら煮込みましょう。

動画もCHECK!



吉田伊知郎  
『喋り屋いちろう』  
『喋り屋いちろう』  
『吉田伊知郎』

特にプロレスファンにとっては貴重なエピソードがいっぱい。「四次元殺法が炸裂だつ」「戦いのワンダーランドであります」など、往年の実況で飛び出した熱い名フレーズの数々は、読んでいるだけでも胸が高鳴りますし、長州力選手の名言「オレは嗜ませ犬じゃない!」を実況席で連呼する

## アナウンサート

実況スタイルで喋り倒す!

1977年に入社したテレビ朝日は、まだまだ「24時間」

開けますか」と言われた時代。ド根性でがむしゃらに頑張る若い古館さんの姿には、熱い思いが込み上げます。日本語のプロとしての矜持も

もんさんのカバンを持ち時代にかけられた言葉や、時代の寵児・タモリさんとの初遭遇など、当時のテレビ業界の大物との交流は、ドラマのような躍動感に溢れています。

光る、読み応えのある1冊です。

## 青春物語

1977年に入社したテレビ朝日は、まだまだ「24時間」

開けますか」と言われた時代。ド根性でがむしゃらに頑張る若い古館さんの姿には、熱い思いが込み上げます。日本語のプロとしての矜持も

ついで胸が高鳴りますし、長州力選手の名言「オ

レは嗜ませ犬じゃない!」を実況席で連呼する

『吉田伊知郎』

著者:吉田伊知郎

発行:集英社

定価:1,760円(税込み)

編集部より

ご意見・ご感想をお寄せください

〒107-0052 東京都港区赤坂8-5-26(住友不動産青山ビル西館内)

健康保険組合連合会「すこやか健保」編集部

[E-mail] [sukoyaka@kenponren.or.jp](mailto:sukoyaka@kenponren.or.jp)



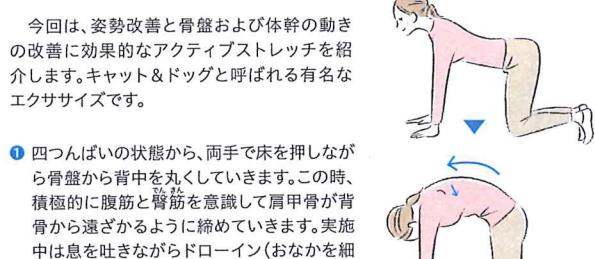
動作はゆったりとしたリズムで6往復ほど繰り返します。

注意! 腰、手首、膝に痛みが発生した場合は中止します。

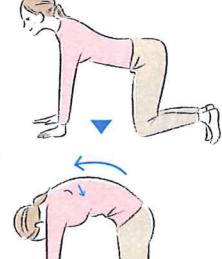
Let's STRETCH! Vol.93

## 機能改善アクティブストレッチング⑨ (骨盤・体幹)

監修/長畠芳仁(NPO法人日本ストレッチング協会 理事長)



① 四つんばいの状態から、両手で床を押しながら骨盤から背中を丸くしていきます。この時、積極的に腹筋と臀筋を意識して肩甲骨が背骨から遠ざかるように継めています。実施中は息を吐きながらドローイン(おなかを細くするように収縮)を。背筋群がストレッチされます。ピークポジションで2秒キープ。



② 次に息を吸いドローインしながら背中を反らすような姿勢を作っています。この時、背筋群を意識して肩甲骨が背骨に近づくように寄せてていきます。腹筋群がストレッチされます。



動作はゆったりとしたリズムで6往復ほど繰り返します。

注意! 腰、手首、膝に痛みが発生した場合は中止します。