

シリーズ 父の認知症 その2



自宅での介護が限界を迎え、周囲の勧めもあって、父を入院させることになりました。

すでに思考力や判断力を失った父は、されるがままに病院の検査室へとストレッチャーに乗せられ運ばれていきました。

その間に私は父の入院手続きをしていたのですが、傍らで母が待合室の椅子に倒れ込んでしまいました。母の顔からは血の気が引き、真っ青です。夜を徹した介護の末に心身とも極限状態だったのでしょうか。

両親同時に入院してしまったら……と、私は気が気ではありませんでしたが、「少し横になれば治るから」という母の気丈さに、胸が切なくなりました。

父のレントゲン検査の結果は、誤嚥により肺に異物が認められるとのことで、肺炎の発症を避けるため絶食となり、点滴が始まりました。

ところが、点滴だけでは栄養が不足するためか、みるみる痩せ衰え、鼻チューブによる投薬、四肢を抑制されたうえ、手には抑制手袋という見るに堪えない姿になりました。

そして二月下旬のある寒い日の夜十一時ごろ、病院から電話がかかってきました。

「酸素量が落ちてきたので酸素マスクを装着してモニターで監視していますが、見に来られますか?」

もう時間の問題ということか……。

焦る気持ちを抑えながら夜道を急ぎました。



くっく

中国ことわざ養生訓

「感冒是百病之源 (ガンマオシィバイビンジィユェン)」

風邪は万病のもと。あなどってはいけません。

旬の薬膳

クコの葉の卵炒め

材料 (4人分)

クコの葉 150〜200g

卵 2個

落花生油適宜 (なければごま油で代用)

塩少々

作り方

- ① クコの葉はきれいに洗っておく。
- ② 卵を器に割り、よくときほぐしておく。
- ③ 強火にかけて中華鍋に落花生油をなじませ、①②の材料を入れて炒め、最後に塩で味付けをして皿に盛り付ける。

漢方健康料理 (北京中医学会學術委員会編) より抜粋

超カンタン! 私にも作れました。

ちょうど今、クコの葉が茂っている時期なので、見つけたら作ってみてください。

クコの葉は虚弱体質改善や目の疲れなどに効果的です。

クコの葉



加熱時間30秒!?