

シリーズ 父の認知症 その3



深夜、病院に駆けつけると、父は眠っているようでした。「酸素を入れたら少し落ち着きました」という当直看護師の説明に、ほっと胸をなでおろし、後ろ髪を引かれながら病院を後にしました。

その後数日は小康状態が続くものの、回復の兆しが一向に見えません。

主治医の「もう高齢ですから、いつ急変するかわかりません。認知症ももっと進みます」という言葉は、長年献身的に介護を続けてきた母にとってあまりにも残酷でした。

母は主治医に「先生、もう奇跡は起こりませんか?」。

先生は返す言葉が見つからない様子で、ただ黙ってその場に立ち尽くすだけです。

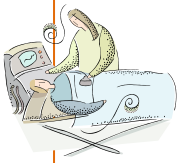
それでも母は「先生、奇跡を信じて頑張ります!」と。ベッドの上にもるで廃人のように横たわる父を見て、これが九十年余り生きてきた人生の締めくくりの姿なのかと、私は言いようのない虚しさを覚えました。

重苦しい気持ちを抱えながら帰る車の助手席で、「もう奇跡は起こらんよねえ…」と力なく言う母の体がより小さく見え、母が不憫でなりませんでした。

「私に考えがあるから、ダメもとでやってみる」。

そう告げた私の言葉を母はその時まで信じていませんでした。後に母は、主治医の「認知症はもっと進む」という言葉に、まるで死の宣告を受けたように感じたと言っています。

私の挑戦が始まりました。



つづく

トマトとナスのスープ

材料 (2人分)

- ナス 1本
- しいたけ 2枚
- トマト 1個
- 卵 1個

だし汁 3カップ (貝柱または鶏がらスープ)

オリーブ油 小さじ1

砂糖 小さじ1/2

塩 小さじ1/2



作り方

- ① ナスは表面をよく水洗いし、長さ5センチ・幅7ミリほどの拍子木形に切って水にさらす。
- ② しいたけは千切り、トマトは食べやすい大きさに切っておく。
- ③ 熱湯を沸かし、①をさっと茹で、冷水に取り、軽く絞って水切りする。
- ④ 中華鍋にオリーブ油を熱し、トマトを炒める。
- ⑤ トマトが柔らかくなったら、だし汁を入れ、②と③を加えてひと煮し、砂糖・塩で調味する。
- ⑥ 卵を溶きほぐし、⑤に流し入れて火を止める。



トマトの酸味がきいて、とてもさわやかな一品。冷めてもおいしいですよ。

夏野菜の代表格、ナスもトマトも胃腸の働きを調べ、体にもった熱を冷ます働きがあります。

※千代田美知子先生の薬膳料理をアレンジさせて頂きました。



サージの抗酸化作用でシミ・ソバカスを防ぎ、明るく潤いのある若々しいお肌を目指しましょう!  
できてしまったシミにはビタミンCの還元作用をフル活用!

