

## シリーズ 父の認知症 その4



昼夜が完全に逆転してしまっている父は、面会時間に訪れても、生きているかどうかすら判別できないほどでしたが、時折「み・す」とか「じゅひゅ…」とか言っているようで、その舌の先が乾燥して干からびていました。

点滴をしているにもかかわらず身体は脱水状態なのです。

母は今生の別れに「コーヒーを飲ませれば自分の気持ちに区切りがつくと考えたのでしょうか、苦渋に満ちた表情で「コーヒーをガーゼに浸し父の口に含ませました。」

すると父はそのガーゼをまるで赤子のようにはしゃぶり続けるのでした。

私は病院を訪れるたびに、点滴の役割をする漢方薬と、脳を引き締めるハーブティを栄養剤に混ぜて、ひそかに少しずつ父の口に運びました。

そんな私に母は「だめよ！見つかったら追い出されるからやめて！」「点滴中は水も飲ませたらいけないって言われたから」と、私の腕を引っ張ってやめさせようとしています。

「そんなこと言ったら、父さん死んでしまうよ！」と、私も必死でした。

病室には数人の看護師さんが代わる代わる様子を眼に入ってくるので、スキを狙って薬を口に運ぶのは至難の業。

目的を達することができなかった日も少なからずありました。

入院から一か月ほどが経とうとするある日、看護師長から病棟を移ってほしいと打診がありました。

そちらではリハビリもできるからとのことですが、死の淵をさまよっている父がリハビリなど出来るはずもなく、それを聞いた母と私は、父が見捨てられたような虚しさを覚えましたが、承諾せざるを得ませんでした。

つひへ

# 旬の薬膳

## 山かけそうめん



### 材料 (2人分)

- そうめん 2束
- エビ 4尾
- オクラ 4本
- 山芋 10粒
- 干しシイタケ 3枚
- 酒 少々
- 和風だし 100cc
- みりん 大さじ1
- うす口醤油 大さじ1
- 塩 小さじ1
- 梅肉 小さじ1

### 作り方

- ① 干しシイタケはお湯に浸してもどし、細切りにする。
- ② オクラはへたを切り、さつと茹でて3ミリほどの輪切りにする。
- ③ エビは殻をむき、背ワタを取り、酒をふって蒸しておく。
- ④ たつぷりのお湯でそうめんを茹で、冷水に取り、水気を切って冷やしておく。
- ⑤ 鍋にだし汁を沸騰させ、干しシイタケを入れ、Aで調味し、火を止めて冷ましておく。
- ⑥ 山芋をすりおろし、②と梅肉を加えて混ぜる。
- ⑦ 器にそうめんを盛り、⑤を加え、その上から⑥をかけ、エビをのせる。

やまいも・オクラのネバネバと梅肉の酸味で、

ポリウムとさわやかさ、両方一度に楽しめます！

お好みで、ミョウガやシソなどの薬味や

きざみ海苔などアレンジしてみてくださいはいかが？



日射病・熱中症の予防に**麦味参顆粒** 夏の必需品です！

