

シリーズ 父の認知症 その5

父は老人内科の六人部屋へと移動しました。

病棟の廊下を歩いていると、両側の病室内が見えましたが、どの部屋の患者さんも父と同様、点滴を引き抜いてしまうのか、両手の指も自由に使えないように、タオルでぐるぐる巻きにされていて、見るに堪えない状態です。

父は時折、私たちに何か訴えているようですが、口もとの筋肉も弛緩した状態では、どんなに耳を凝らしても聴き取ることができず、もどかしさが募りました。

入れ歯を装着していないから、滑舌がはっきりしないのではと思いい、入れ歯も新しく作りましたが、結果は変わらず、母も私もがっかりしました。

この間、気の進まない葬儀場にも足を運びました。

「いつかは迎えなければならぬのだから」と、自分に言い聞かせた。



漢方薬は、二、三日おきぐらいの間隔で持って行きましたが、すでに書いたように、いつも確実に飲ませられるとは限りません。

ある日、母に向かつて

父「おたく、どなた？」

母「まあ、私、『かずこ』じゃないの」

父「はあく、うちにも『かずこ』

ちゆう名前のおんながおったわ〜」

私にも

「だれかねえ？〇ツ〇か…？」

なぜか私の一回り以上上の従姉

の名前が出てきました。

たった一人しかいない娘の私を忘

れて、もう何年も会っていない従姉

の名を言うなんて…と思いましたが、私のことはともかく、母がこれ

までどれほど献身的に尽くしてきた

か、それを考えると、母のことだけ

は何としても思い出してほしいとい

う気持ちでいっぱいでした。



ひひ

旬の薬膳

牛しゃぶの刻みオクラだれ

材料 (4人分)

牛しゃぶしゃぶ用400g

長ネギ1本

きゅうり1本

オクラ10個

しょうが1片(みじん切り)

レモンのしぼり汁大さじ4

豆板醤少々

しょうゆ大さじ6

水大さじ2



作り方

① 長ネギときゅうりは4〜5cm長さの千切りにする。

長ネギは水に5分ほどさらしてから水気をキッチン

ペーパーなどでしっかりと拭く。

② 鍋にお湯を沸かし、がくを切って軽く塩もみ(塩は

分量外)したオクラを10秒ほど茹でて取り出す。

同じ湯に牛肉を1枚ずつ広げて入れ、火が通ったら

ざるにあけて水気を切る。

③ タレを作る。②のオクラを細かく刻み、しょうがは

みじん切り、その他のタレの材料を混ぜ合わせる。

④ 器に長ネギときゅうりを混ぜ合わせて敷き、しゃぶ

しゃぶをのせ、タレをかける。

夏の疲れを感じて食欲がないとき、さっぱりしておいしい一品です。