

入院から二か月が過ぎたころ、面会に行くところ、父は目覚めていることが多く、以前に比べ会話が成立するようになってきました。

点滴の回数が減り、鼻チューブからの流動食に移行できたものの、父は口から食事をとりたいたい様子で、見ている私たちも消化不良のような気分でした。

このころ、母の声を聞いて「ああ懐かしい声だ」と言っていたそうです。

介護の職に就いている次女が「おじいちゃん、私、誰か分かる？ けいこ。けいこって言うてごらん」すると父は「けーこ」とオウム返しに答えました。

その翌日、再び「誰か分かる？」と訊くと「けーこ」と応えたので、「分かるようになったわー」と母の顔がぱっと明るくなりましたが、試しに私が「私は誰か分かる？」と訊いてみると、「けーこ」と答えたので、私たちはがっかりしました。

こうして一喜一憂している間に、実は短期記憶がわずかながら回復しつつあったことに、そのとき私たちはまだ気付いていませんでした。

数日後、下血しているのを母が見つけ、治療のために転院した病院で内痔核からの出血だと判り、切除手術を受けました。

その病院で二か月ぶりに口から食事をとり、「久しぶりにご飯を食べて、おいしかったあ〜」ととても満足した様子でした。

このことがきっかけで、父のQOL（生活の質）がぐんと向上したと感じました。



うん



相田みつを著
いのち
〜いちばん大切なもの〜

いのち

あのね

自分にとって

一番大切なものは

自分のいのちなんだよ

だから

すべての他人の

いのちが

みんな大切なんだよ

みつを

れんこんと豚肉のうま煮

材料（4人分）

- れんこん 300g 豚もも薄切り肉 300g
- 白菜 3枚 さやいんげん 8本
- 片栗粉適量 ごま油大さじ1
- だし汁 300cc
- A 酒大さじ2・しょうゆ大さじ4・みりん大さじ2・砂糖大さじ1弱

作り方

- ① れんこんは皮をむいて乱切り。豚肉は1cm幅に切り、ごく薄く片栗粉をまぶす。白菜はそぎ切りにする。
- ② 熱湯に塩少々（分量外）を入れてさやいんげんをさっと茹でて取り出し、その後豚肉を茹でてザルにあげる。さやいんげんは長さを3等分する。
- ③ 厚手の鍋にごま油を入れ、れんこんを炒める。全体に油がまわったら、白菜も加えてさらに炒め、だし汁を加える。
- ④ 煮立ったらAを加え、豚肉といんげんも加えて5分ほど煮る。
- ⑤ 片栗粉大さじ1を倍量の水で溶いて加えとろみをつける。

植山美保 カンタン菜膳レシピより

れんこんには肺や気道粘膜・肌の潤いを保つ働きがあります。

