



内痔核の治療が終わり、元の病院に戻されたのを機に、リハビリ食をお願いしました。最初はコリア色のプリンのような食べ物だけだったものが、徐々にお粥とペースト状のおかずへと変化していきましました。

味の区別もできるようになり、ベージユのペーストを食べて「これは魚やね」とか緑色のペーストを「野菜の味がする」と言ったりするようになりましたが、回復するにつれ欲求が強くなっていき、「味が薄い。塩気がもつと欲しい」と言い始めます。

そこで海苔の佃煮をもつていき、お粥に混ぜると「うんっこれは海苔の佃煮やねえ。おいしい。全部に混ぜて」と、父の目がパッと明るくなりました。

生活面では、テレビが見たいと言いだしたので、急ぎよテレビを購入しました。入院当初の状態からは、テレビが見られるまで回復するとは到底想像できませんでした。同室の患者さんがテレビを見ている姿に、母は「まあ羨ましいわ」と思ったそうです。

でも父はひどい認知症なので、テレビの内容なんか理解してはいないだろうと思っていたら、ある日、「うんっゼロ金利が解除されたねえ」と言ったときには、驚くやら呆れるやら。

父の好きなチョコレートの箱を母がさし出すと、「何かいっそりゃ」と言いながら、その箱を手に取り、「BLACK ブラックをち書いちゃね」。

それを聞いて、「読めたわー」と英単語が読めたことに私たちが驚いていると父はしばらく箱を眺め回し、「やああって」ああ、チョコレートか。食べよう」と言いました。



このことについて、認知症とは『何も分らない、何もできない』『病気なのだ』という誤解が、私たちのなかにあると気づかされたのでした。

認識するとは、どのようなプロセスを辿るのでしょうか。

「箱包装の形・色・大きさ・文字での説明」など視覚から、そして「味・風味・香り」などの味覚や嗅覚・触覚からの、チョコレートに関連する記憶の部品たちを瞬時に集め、束ね、つなぎ合わせることで、私たちはこれが食べ物であり、しかもチョコレートのだと認識するのであります。

関連する記憶の部品がバラバラで収束できない——認知症とはそういう病気です。

くしく

おろしれんこんのお焼き

材料 (2人分) 6〜7枚

れんこん 350g

干しエビ 大きじ1

黒きくらげ 2g

長ネギ (みじん切り) 1/6本

卵 1/2個

片栗粉 大きじ3

A しょう油 大きじ1/2

ごま油 小きじ1/2

塩 小きじ1/4

サラダ油 大きじ1/2

作り方

- ① れんこんは皮をむいてすりおろし水気を切る。
- ② 干しエビはひたひたの水につけて15分ほど戻し、みじん切りにする。黒きくらげも水に浸して20分ほど戻し、粗みじん切りにする。
- ③ ボウルに①、②、長ネギ、A、干しエビの戻し汁大きじ1を入れて混ぜる。
- ④ 熱したフライパンにサラダ油を薄くひき、③をお焼き1枚につき大きじ2ほど入れて、丸く平らにして両面を焼く。

——『東洋医学で食養生』より——

お好みでポン酢やあらじょう油でさゆせ。

れんこんは体を潤し胃腸を丈夫にする働き、黒きくらげは血液中にこもった熱を冷まし止血する働きがあります。

