

シリーズ 父の認知症 その9



平成十八年六月初旬、梅雨入りして三日ほど経った頃、入院中の病院のリハビリでの出来事を母が知らせてくれました。

「〇月〇日」と大きく書かれた紙を前にして、リハビリの先生が「今日は何月何日ですか?」と訊くと、その場に集まった患者さんの誰も口を開かないのに、父一人が大きな声で「〇月〇日!」。

先生は続けて「そうですね。では、どんな空ですか?」。すると父は「つゆぞら!」ときつぱり。(これ以上の答えを私は思いつきません。)「そうですね。すばらしい!」と先生が拍手してくださったのだそうです。

この年の「父の日」は六月十八日でした。私は前日からスイカを準備して、母とともに病院に向かいました。いつもはベッドでとる昼食を、看護師さんの提案で、その日はテレビのあるホールに車いすで移動して食べることになりました。

父が車いすに乗れるまでに回復したことに驚きましたが、もっと驚いたのは、移動したホールで、介助なしに自力で食事をとったことでした。

食欲も旺盛で、味の区別もできています。病院食の他に、バナナや餛飩パンをたいらげたうえ、持って行ったスイカを「今頃スイカがあるとは早いね」。しかしこのスイカは甘くておいしいよ。これからがスイカの最盛期だね。」などと認識がしっかりしています。

その後、車いすで外に散歩に出ました。車いすを押しながら歩いていると、ひそひそ話す声が聞こえてきました。「ほら、あの人、あんなに元気になるよ」。入院当初にいた病棟を担当していた看護師さんたちが父の回復ぶりに驚いているのです。

散歩を終えて病室に戻ると父は「今日は満足。君たち、もう帰っていいよ」と私たちに向かって言い、母と私は苦笑い。帰りみち、母は「父さん、満足って言ったけど、母さんも満足よ」と、とても嬉しそうでした。

そして母は、翌日またスイカを持って病院に行きましたが、それを口にした父のひと言は「昨日食べたスイカのほうが甘くておいしかった」とのことでした。

短期記憶がこれほどしっかりとってきたことに驚き、喜び、呆れた出来事として私たち家族の脳裏に刻まれています。



つづく

旬の薬膳

白身魚の酒蒸し、きのこあん

材料 (4人分)

スズキ	4切れ
昆布	20g
冬瓜	150g
しめじ	1パック (100g)
しょうが	1かけ
だし	1カップ
しょうゆ	小さじ2弱
A	みりん 小さじ1
酒	小さじ1

塩 酒 片栗粉

下ごしらえ

- ① スズキは身の厚い部分に切り目を入れ、ごくうすく塩をふっておく。
- ② 昆布は4等分に切る。
- ③ 冬瓜は短冊切りにする。
- ④ しめじはほぐし、しょうがは千切りにする。

作り方

- ⑤ 皿に昆布を敷き、スズキをのせて酒大さじ2をふり、強火で10分蒸す。
- ⑥ 鍋にだし、⑤の蒸し汁、A、冬瓜、しょうがの半量を入れて火にかけて、沸騰してから2〜3分煮、しめじを加えて2〜3分煮る。
- ⑦ 片栗粉小さじ1を水小さじ2で溶いて⑥に混ぜ入れ、とろみをつける。
- ⑧ 器に⑤の昆布とスズキを盛り、⑦をかけて残り半量のしょうがを添える。



スズキは消化能力を高め、腎臓の働きをよくし、利尿作用があると言われています。

——『まいにち、養生ごはん』より——