



点滴や酸素マスクが必要ななくなった父は、入院前の自宅での生活とほぼ変わらない程度にまで回復してきたので、老人保健施設への入所申し込みを済ませ、待機している状態でした。

よく食べ、よく喋り、入れ歯の装着なしでも滑舌がはっきりしていて、以前のような聞き取れないもどかしさは全く感じません。

「父さん、痰の吸引してもらってる?」と訊くと、「いいや。ちょっと前まで、出せない時は自ら進んで取ってもらってたけどね。しかしあれは苦しいよ。」という答えが返って来ました。

記憶が確かになってきたと実感しました。

ある日、父の出身の獣医専門学校現大学から同窓会の案内状がきました。当然出席できるはずもなく、返信ハガキの【欠席】に印をつけ【〇〇期卒業】と記入する欄がありました。が、「父さんは何期卒業か、卒業証書にも書いてないのよ」と、母が困っていたので、とりあえず証書に記載の卒業年月を記入したうえで、試しに父に聞いてみようということになりました。

病院で「父さん、何期卒業?」と訊くと「何期かねえ…」。

答えられないので「じゃ、何年卒業?」と訊くと、「これには即座に「昭和十一年三月」と答えました。その通りなのです。

このやりとりを聞いていた看護師さんが「あっ、いつか聞こうと思ってました。若いころ何のお仕事されてたんですか?」。

獣医だと答えると、その看護師さんは「本当だったんだ!」と笑顔で話の続きをしてくれました。

職業を聞かれた父は、答える代わりに「ウンウン」「ニャー」と言い、彼女は父が完全に狂ったかと思ったのだそうです。

続けて父は自分の経歴を話したらいいのですが、何しろ痴呆老人の言うことなので、半信半疑だったとのこと。

三か月前には男女の判別すらできなかつた父が、母と私のみならず、この心やさしい看護師さんを含め数人の看護師さんの特徴を正確にとらえていました。

くっく

ささみとしそ梅の春巻

材料 (4人分)

ささみ 4本

青じそ 16枚

梅肉 大さじ 2強

春巻の皮 8枚

揚げ油 適量



作り方

- ① ささみは筋をとり除き、長さを半分にして、さらに縦に4等分に細長く切る。
- ② 青じそは洗って水気をよく拭いておく。春巻の皮を対角線で半分に切る。
- ③ 春巻の皮1/2枚を広げ、青じそ、梅肉、ささみの切ったものを2切れの順にのせ、左右を折りたたんでからくるくると巻き、巻き終わりを水で止める。全部で16個同じように作る。
- ④ 揚げ油を中温に熱し、③をからっと揚げると揚げ油を中温に熱し、③をからっと揚げる。

鶏肉は胃腸を丈夫にし、身体を滋養します。青じそは気をめぐらせ、梅は渴きを止め、下痢や尿の出過ぎを改善する働きがあります。食欲増進で残暑をのり切りしましょう!

