



ある日、病室に入っていくと、「おお、裕子さんが来た。こりゃ嬉しいねえ」と手を叩いて喜ぶ父の姿を母も「あら、分かってるわ」と喜びました。

しばらくするといきなり「裕子は学校はどうしたかねえ。卒業はせんやった(しなかった)かねえ」と訊かれて、私は思わず「がっこう?」と素っ頓狂な声をあげてしまいました。

「あゝ、大学はもう三十年以上前に卒業しました」と答えると「ほう、嫁さんには行かんやっただやろつねえ」。

このやり取りの後「父さん、歳いくつ?」と訊ねると、間髪いれずに「ろくじゅう」という答えが返ってきました。父は九十歳。「だいたい三十年前だからいちおう計算は合うよね」と母と顔を見合わせました。

父が五十五歳で定年を迎える年に私は大学に入ったので、卒業時父は五十九歳。つじつまが合います。

いっぽう、黒っぽい服装の母に向かって「君はもう少し明るい色の洋服を着なさい」と言い、その二日後には「うん、今日は明るい色のを着ちよる」と満足気。

少し前の出来事を憶えているほどに回復した証です。

父の病状が快復に向かうのは嬉しい反面、困ったこともありました。

自分が病院に入院していること、病院からの積極的な治療がないことから、

「この病院は薬もなければ注射の一本も打たん。はよ(早く)家に帰らな。君はいつ迎えに来るの? (迎えの) タクシーはどこに何時に来るの? 待ち合わせの時間を決めよう」と、行く度にたたくみかける父をなだめるのに母も私もとても苦勞しました。

もしも一時帰宅を許されたとして、自宅を本当に自分の家だと認識できるかどうか: 入院前も自宅に居ながら「自宅に帰る」とくり返していましたから。

また、自宅を確かに自分の家だと認識したら、今度は病院に帰らないと言い張るのではないかという思いもあって、とても複雑な心境でした。

私が父のところに行けない日は、母が漢方薬をジュースだとかまかして飲ませていたのですが、ある日「これは漢方薬のような味がする」と言ったのだそうです。微妙な味の区別までできるようになってきたようです。

そんな折、今度は母が過勞で倒れてしまいました。



つづく

ゆり根の炊き込みごはん

材料 (4人分)

- 米 3合
- ゆり根 1個
- しめじ 1パック
- ぎんなん 12個
- 油揚げ 1/2枚
- ほたて貝柱(生) 4個
- しょう油 大さじ 3
- みりん 大さじ 1

作り方

- ① 米は洗ってざるにあげ、30分ほどおく。
- ② ゆり根は一枚ずつ鱗片をはがし、外側の茶色い部分は包丁でそぎとる。
- ③ しめじは石づきをとり、小房にわけろ。
- ④ ぎんなんは殻を割り、ひたひたの湯に入れて茹でながら穴杓子の背でころがすようにして薄皮をむいて水気をきる。
- ⑤ 油揚げは湯通しして半分の長さの細切り。
- ⑥ ほたて貝柱は食べやすい大きさに切る。
- ⑦ 炊飯器に米を入れ、水を3合分の目盛りまで加える。
- ⑧ しょう油とみりんを入れてかるく混ぜ、ゆり根、しめじ、ぎんなん、油揚げ、ほたて貝柱をのせて普通に炊く。



ゆり根には五臓を養い、肺を潤し咳を鎮め、精神を安定させる働きがあるとされています。

九州では生のゆり根は手に入りにくいので、代わりに乾燥品のゆり根を水で戻して使用するが、山芋または蓮根で代用してもいいでしょう。

私は今回、乾燥ゆり根と、しめじを1/2パックにして乾燥ひじきの戻したものをに入れてみました。

—— 植山美保カンタン10月の薬膳(中医健康カレンダー) ——