



母が目まいと吐き気のために、台所の床に横たわっていると、実家の近くに住む従兄からの連絡を受けて、私はすぐさま実家へと向かいました。

途中、父の入院先に立ち寄り、病室の入り口からそっと覗いてみました。

父はテレビのイヤホンを耳にしたまま、両足を交差させて眠っていました。その様子は入院前までの、家で生活していた時とまったく同じ。

この調子なら、母の体調が回復すれば、父を一時帰宅させることも可能なのではと思えるほどでした。

ちようどそこへ、夜勤の看護師さんが声をかけてきました。

「お母さん、具合が悪いんですってね。」

私は思わず「なぜ、そのことをいっ存じなんでしょうか?」。

その看護師さんが言うには、母の面会を心待ちにしていた父は、夕方になって母が来ないので、車いすでナースステーションに連れて行ってもいい、家に電話をしたらいいのです。

眠れないと言っては睡眠薬を要求され困り果てていたので、ここは起こさずにおこうと、そのまま私は実家へと急ぎました。

母の手当てを済ませ、日付が変わる頃にやっと床に就きました…。

…一時間後、父の容態が急変したとの電話が入り、眠気は一瞬に吹き飛びました。

当直医の説明によれば、心臓に水が溜まっている可能性があるため、循環器科のある病院へ救急車で転院させるということです。

ほんの数時間前には何事もなかったのに、いったい何が起こったのか、理解できないまま私は身支度をして、一人で転院先の病院へと急行しました。

ちようど父を乗せた救急車の到着と同時に病院に入ると、粗い呼吸で酸素マスクを装着された父の姿がありました。

「父さん、きつい(苦しい)ね。」

「はあはあ…うん…きついねえ…はあはあ…。」

レントゲン検査の結果は肺炎を起しているとのこと。

このできごとを境に、点滴と酸素マスク装着という最初の状態に逆戻りしてしまいました。



つづく



風邪・インフルエンザ予防にはうがい・手洗い・板藍茶 かかってしまったら天津感冒片

旬の薬膳

白菜と豚肉団子みそ煮

材料

- 豚ミンチ……………200g
- 小エビ……………50g
- 白菜(青部)……………200g

調味料A

- しょうがみじん切り……………少々
- 塩・片栗粉・コショウ……………各少々
- 卵白……………1個分
- みそ……………適量

調味料B

- ネギ・ごま油……………少々
- 酢……………大さじ1/3

作り方

- ① 豚ミンチと調味料Aをよく混ぜて、十分間おく。
- ② 鍋に600mlの水を入れ、沸騰したら、①のミンチをひと口大の団子にして入れ、十五分くらい弱火で煮る。その後、大豆みそを入れて、もう少し煮る。
- ③ スープのアクをとり、手で大きめにちぎった白菜の緑葉を入れて、ネギ、酢、ごま油を入れて出来上がり。

— 梁 晨千鶴著『東方栄養新書』より —

今が旬の白菜は脾胃に働き、消化を助け、便通をよくする働きと、肺に働いて空咳を鎮めるのに役立ちます。

