

シリーズ 父の認知症 その14



絶食、点滴、酸素マスクという入院当初の状態に逆戻りしたものの、脳の働きはかなり正常になっていて、自分の年齢が満九十歳であること、母と私の区別、口から食べ物を摂っていた記憶などはしっかりしていました。

このことが皮肉にも母と私を悩ませることになります。

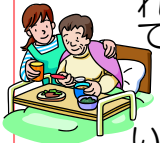
病院から絶食を言い渡されていて、本人はそんなことはまったくお構いなし。

私の顔を見るなり「漢方薬は？」と言った後、「饅頭は？」「あんパンは？」  
「今度は巻きずしを持ってきて」「などと、次々に要求を繰り返します。

プリンやゼリー状のジュースを少しぐらいなら……と、こっその隙をみては父の口に運んでいました。

ある日、ゼリー状に細工した漢方薬を食べさせた後にとろみのあるジュースを飲ませていたところ、病室に入ってきた看護師に見つかってしまいました。

命に関わるからものを食べさせないようににと、それまで度々忠告されてきました。



「あれほど言ったのに……お願いしますね！」と、きついお叱りを頂戴している最中に、これまた運悪く、父がひどく痰のからんだ咳をしました。

看護師は「ほら、じらんなさい」というなり、父の喉にチューブを入れて吸引を始めると、こげ茶色のゼリー状のものが出てきました。

（しまった！）と思いました。が後の祭り。

「これは何ですか。チョコレートですか。あんパンですか。」と問い詰められて、母と私が答えに窮していると父が、「チョコレート食べた」と答えたので、私たちはホッと胸をなでおろしました。

それから数日後、父が望んでいた食事の練習が始まりました。

やっとまた口から食事が摂れるようになり、回復への希望を持ち始めたころ、父の容態が急変したとの知らせが飛び込んできました。

何が起こったのか考える余裕もありません。私は病院に駆けつけました。

つづく

当店のホームページもご覧ください。『漢方四季彩堂』で検索できます。ブログもありますよ。

旬の菜膳

青梗菜入り麻婆春雨風

材料（2人分）

- 青梗菜 …………… 小2株（140g）
- 豚ひき肉 …………… 80g
- 緑豆春雨 …………… 60g
- 長ねぎ …………… 1/2本
- 赤唐辛子 …………… 1本
- 豆板醤 …………… 大きじ1/2
- 鶏がらスープ …………… 2/3カップ
- しょうゆ …………… 大きじ1弱
- オイスターソース …………… 大きじ1/2
- サラダ油 …………… 大きじ2

作り方

- ① 春雨は熱湯にひたして5分おき、食べやすい長さに切る。
- ② 長ねぎはみじん切りにする。赤唐辛子は水でもどし、種を取って小口切りにする。青梗菜は葉と軸に分け、葉を2つに、軸を縦4〜6つに切る。
- ③ 鍋に油を熱して豚ひき肉を炒め、色が変わったら長ねぎの半量、赤唐辛子、豆板醤を入れて炒め、春雨を加えてさっと混ぜる。
- ④ Aを加え、沸騰したら中火で5分煮、青梗菜を入れてとどき混ぜながら汁がなくなるまで炒め煮にする。残りの長ねぎを加えて混ぜる。



青梗菜はさっと炒めてシャキシャキした食感を大切に。  
緑豆春雨の解毒・利尿作用がむくみを改善します。