

梅雨の頃、入院中の父が奇跡的な回復を見せ、退院も可能かと思われていた矢先、腑に落ちない病院の対応で突然呼吸困難に陥ってしまいました。

まるで溺れているかのようにベッドの柵を握りしめ、苦しげに肩を上下させて荒い呼吸をしながらも、自分の心臓の音を聴きたいと何度も言うので、聴診器を借りて父の胸に当ててやりました。

父は「(心音が)悪いね。雑音がある」と言い、脈拍や顔色、点滴の進行度などを確認した上で、私と娘達には「君達は少し休みなさい」と、そして母の手を握り「長い間、世話になったね」と息も絶え絶えに言うのです。

母の「また元気になって、車椅子で移動できるタクシーでうちへ帰りましょうね」「愛してるよ」という言葉に、「僕も(愛してる)」「最愛の妻」と応じた父。



この半年間を今いちど振り返ってみると、入院直後は点滴と酸素マスク、手足を固定され、母や私のことも認識できず死の淵をさまよっていた父が、最期は母に珠玉の言葉を残し、黄泉へと旅立ったのです。

体力回復のための**ばくみさんかりゅう**と**コンクレバン**、**認知症の改善**を期待して飲ませた**しょうぜん**、そのどれもが私の想像をはるかに超える結果を示してくれました。

享年九十二才・**ちゅうせいやく**・中成薬のすばらしい効き目と、人として最期の迎え方まで教えてくれたことに改めて「感謝」です。

きのこのスープゆず風味

材料(2人分)

- まいたけ 1/2パック      スープ 2カップ
- 白きくらげ 10g      しょうゆ 小さじ 1
- はるさめ 20g      塩 小さじ 2/5
- 干しエビ 大きじ 1      ゆずの皮(すりおろし) 適量
- 長いも 3cm

作り方

- ① まいたけは石づきを除き、食べよい大きさに切る。
  - ② 白きくらげはたつぷりの水につけてもどし、手で食べよい大きさにちぎる。
  - ③ はるさめは熱湯に入れてやわらかくなるまでゆで、7〜8cm長さに切る。
  - ④ 干しエビはぬるま湯大きじ2につけてもどしておく。
  - ⑤ 長いもは皮をむき、1cm角に切る。
  - ⑥ 鍋にスープと干しエビをもどした汁ごと入れて火にかける。
  - 沸騰したら、まいたけ・白きくらげ・長いもを加えて10分程煮る。
  - ⑤ はるさめを入れ、しょうゆ・塩で調味する。
  - ⑥ 器に盛り、ゆずの皮(すりおろし)を振る。
- 白きくらげや長いもは体に潤いを保つ食材です。ゆずの香りがおいしさをいっそう引き立てます。

