# 酔生夢談

# シリーズ 父の認知症 その1

「早よ 拭いて!」 「水道管が破裂して水が漏れよる!」



「あれは水道管じゃないよ」

引きちぎろうとする父を

の壁伝いに見える電気コードを指差し、手をのばして

今から三年前の二月半ば、父が寝ているベッドの側

「水なんか漏れてないじゃないの」

困惑して宥める母。

電話で実家に駆けつけた時の両親のやり取りです。 老々介護で一睡もできない母からの、悲鳴にも似た この出来事から遡ること三、四年前から父の認知症

今日が何日なのか、何曜日なのか分からない。

は徐々に進行していたようです。

- 同じことを何度も訊いたり言ったりする。
- 自分が言ったこと、した事を忘れる。
- いつも同じ所で道を間違える。
- 父がボケ始めたという話を母から聞いても、 車の運転中、時に運転の仕方を忘れる…など。 私はあ

中国ことわざ養生訓 「未病先防

まりピンときませんでした。

院 います。 父の認知症について数回に分けて綴ってみようと思 物忘れに始まり、昼夜逆転、幻聴幻視、せん妄、 死の淵からの奇跡ともいえる快復、そして死。 入

つづく

### 旬 春の炊き合わせ の薬膳

(『まいにち、養生ごはん』 生活クラブ薬膳の会著より

材料(4人分)

鶏むね肉 ……2枚(約240 こんにゃく ...... 1/2枚

ふき (ゆでたもの) ………2本分 にんじん……2/3本(100g)

スナップえんどう …………20g

長ねぎ …………10 しょうが ......1かけ

酒、 しょうゆ ……各大さじ1

大病しないよう日頃から養生を心がけましょう。

砂糖 ………大さじ2/3

A

塩 ……………小さじ2/3

酒 片栗粉 ごま油

(ウェイビンシェンファン)」

## 下ごしらえ

1

鶏肉は皮を取り、 ふる。 ひと口大のそぎ切りにして酒大さじ1、 塩少々を

にあげる。 こんにゃくはひと口大にちぎり、塩少々を入れた熱湯でゆでてざる

2

- 3 にんじんはいちょう切り、ふきは3回長さに切る。
- スナップえんどうはさっと塩ゆでにする
- しょうがと長ねぎはみじん切りにする。

(5)

4

### 作り方

6 なったら鶏肉を炒め、にんじん、ふき、こんにゃく、水3カップ、 鍋にごま油大さじ1、しょうが、長ねぎを入れて火にかける。熱く Aを入れて煮、④を入れてひと煮する。

 $\bigcirc$ ける。 片栗粉大さじ1杯半を同量の水で溶いて⑥に混ぜ入れ、とろみをつ



ふきには解毒作用があり、