醉生夢談

シリーズ 父の認知症 その4



干からびていました。 とか「こ~ひ~…」とか言っているようで、その舌の先が乾燥して 生きているかどうかすら判別できないほどでしたが、時折「み・ず」 昼夜が完全に逆転してしまっている父は、面会時間に訪れても、

に浸し父の口に含ませました。 つくと考えたのでしょうか、苦渋に満ちた表情でコーヒーをガーゼ 母は今生の別れにコーヒーを飲ませれば自分の気持ちに区切りが 点滴をしているにもかかわらず身体は脱水状態なのです。

でした。 すると父はそのガーゼをまるで赤子のようにむしゃぶり続けるの

びました。 締めるハーブティを栄養剤に混ぜて、ひそかに少しずつ父の口に運 私は病院を訪れるたびに、点滴の役割をする漢方薬と、脳を引き

の腕を引っ張ってやめさせようとします て!」「点滴中は水も飲ませたらいけないって言われたから」と、 そんな私に母は「だめよ!見つかったら追い出されるからやめ 私

「そんなこと言ってたら、父さん死んでしまうよ!」と、 私も必

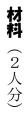
ので、スキを狙って薬を口に運ぶのは至難の業。 病室には数人の看護師さんが代わる代わる様子を見に入ってくる

移ってほしいと打診がありました。 入院から一か月ほどが経とうとするある日、看護師長から病棟を 目的を達することができなかった日も少なからずありました。

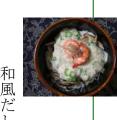
私は、父が見捨てられたような虚しさを覚えましたが、承諾せざる よっている父がリハビリなど出来るはずもなく、それを聞いた母と を得ませんでした。 そちらではリハビリもできるからとのことですが、死の淵をさま つづく

旬の楽膳

山かけそうめん



オクラ 4本 エビ そうめん 2束 **4**尾



うす口醤油 大さじ1 みりん 大さじ1 和風だし 1 0 0

СС

梅肉 小さじ1 小さじ1

山芋

干しシイタケ3枚

作り方 少々

- 1 干しシイタケはお湯に浸してもどし、細切りにす
- 2 オクラはへたを切り、さっと茹でて3ミリほどの 輪切りにする。
- (3) ておく。 エビは殻をむき、背ワタを取り、酒をふって蒸し
- 4 たっぷりのお湯でそうめんを茹で、 水気を切って冷やしておく。 冷水に取り、

鍋にだし汁を沸騰させ、干しシイタケを入れ、▲

(5)

- 6 山芋をすりおろし、②と梅肉を加えて混ぜる。 で調味し、火を止めて冷ましておく
- 7 器にそうめんを盛り、⑤を加え、その上から⑥を エビをのせる。

きざみ海苔などアレンジしてみてはいかが? ボリュームとさわやかさ、両方一度に楽しめます! やまいも・オクラのネバネバと梅肉の酸味で お好みで、ミョウガやシソなどの薬味や

