

食べること 生の証し

世界の老後

最期は

下

「もっと出来ることはあったかもしれない。でも満足してもらえるように送れたかな、と思う」

今年1月、祖母澤崎茉莉子さん(当時99)を在宅でみとった孫の美佳さん(49)は振り返る。2年間、母と一緒に、東京都世田谷区の祖母の家に住み込んで介護した。ヘルパーの助けも借りたが、「食事だけは2人で作ろう」と決めた。一緒に囲んだ食卓に出し続けたのは、特製スープ。祖母と同じ学校を出た料理研究家辰巳芳子さん(88)が主宰するスープ教室で教わった。

茉莉子さんは若い頃から「ちゃんと食事をしなさい」が口癖。高齢になっても、おいしい物を食べるのが好きだった。食が細り、感情の起伏が激



「いのちのスープ」を患者に提供している近森オルソリハビリテーション病院＝高知市

特製スープ 点滴時も欠かさず

日本

しい時は、お皿をひっくり返すこともあった。だが、スープだけは自ら手をのばし、口に入れると、にっこりほほえんでくれた。

年末に調子を崩し、年明けから食事がとれなくなった。点滴での栄養補給が必要になってからも、美佳さんはスープをスプレー容器に入れて、口を潤した。

1月16日未明、家族が見守る中で、自宅で眠るように亡くなった。美佳さんは言う。「香りや色、味を五感で感じる。祖母には、食べることは毎日を生きるために、最も基本的で大切なことだった」

病院食にも採用

辰巳さんがスープ教室を始めたのも、父の介護がきっかけだった。野菜を切る大きさから、素材選びまで「手間」をおしまない。その名も「いのちのスープ」だ。煎った玄米を炊き出した玄米スープ、野菜とチキンブイヨンで作ったポタージュ……。

高知市の近森病院では2006年から年4回ほど、入院患者にスープを出している。

辰巳さんの考え方に共鳴した北村龍彦副院長が、ホテルのシェフに依頼し、試作を重ねて採り入れた。きつかけは、末期がんに侵された同僚の看護師の存在。食事ものを通らなくなっていた時、スープを出す、「おいしい、おいしい」と口に運んでくれた。

「在宅でもこうした取り組みが広がれば」。北村さんは願う。

胃ろう迷った末

死期が迫り、食べられなくな

なった時、どうすればいいのか。家でみとる家族も悩む。「行ってくるね」

居間の仏壇に向かって手を振り、長女(55)が声をかけた。兵庫県尼崎市で土建業を営んでいた父の上原清光さんを3年前、母のツヨ子さんを昨年9月に実家でみとった。父母あわせて7年もの間、近くでクリニックを営む医師、長尾和宏さん(54)が毎週診察に訪れ、訪問看護師のチームが支えた。

父は亡くなる前日、「血管が細くなり、点滴が入りませんと看護師に言われた。昼食時に口から泡を噴き、訪問看護師を呼んだ。「心臓マッサージしますか」と聞かれ、「結構です」と迷いなく断った。痛い思いをさせるのが、かわいそうだと思った。

だが、母のときは悩んだ。亡くなる2、3週間前から食べられなくなり、話せなくなった。以前から兄と「胃ろうはしない」と決めていたが、やせ細っていくのを見るのは

つらかった。

長尾さんは17年間で7000人を超す患者を自宅でみとってきた。病院でみとった500人と比べると、最期は、ほぼすべてが穏やかだった。「生きて楽しむための胃ろうはいいいが、食べられなくなつた末の胃ろうは、本人や家族の意思で簡単に中止できないことを知ってほしい」と話す。

だから、長女が「やはり母に胃ろうを」と切り出したときは内心、驚いた。それでも、すぐに県立病院に紹介状を書いた。「子どもとしては必死やしね。迷っていた」

結局、県立病院の診察の結果、胃ろうは見送った。3日後、母は亡くなった。

もう一度、同じ状況がきたら、やはり迷うかもしれない。だが、あのとき胃ろうをしていたら、スーッと逝くことはなかったと長女は思っている。(中村壱三郎 佐々波幸子)

「世界の老後」は今
回で終了します。