

2012年
クイーン倶楽部だより 7 月号
第115号

ERL 有限会社エコ・ライス新潟
新潟県長岡市脇川新田町字前島970-100
TEL 0258(66)0070 FAX 0258(66)0447
URL http://www.eco-rice.jp/
E-mail eco-net@nekonet.ne.jp



森長岡市長にもお忙しい中出席いただきました。試食を一通り食べられたあと、「うまい！」と言。

みんなが安全に使える調味料
大豆を使わないおみそ調味料



お披露目会を行いました！

エコ・ライスも参加している、長岡機能性食品創造研究会が開発した「大豆を使わないおみそ調味料」のお披露目会を長岡市役所アオーレ長岡で行いました。

当日は、協力企業の皆さんやわんぱくアトピッククラブのお母さん方も参加。皆さんから準備してもらったおみそ調味料を使った焼きおにぎりやクッキー、団子などの料理も披露しました。通りがかりの一般の方にも試食は大好評で、アレルギー用だけではない、みんなが毎日使える調味料として、第一歩を踏みだしました。



おみそ調味料 使った料理

- 焼きおにぎり(しょうがみそ・ふきのとうみそ)
- チヂミ
- 白玉だんご
- ライスヌードル
- みそクッキー
- シュークリーム
- みそ汁

ドクター
中村の

健康徒然記

その17

死への準備教育



中村 信也(なかむらのぶや)
医学博士、東京家政大学家政学部栄養学科教授として教鞭をとり、「食と医療の医療薬膳研究の第一人者として活躍中。」

本日の新聞で、老年医学会員への「胃瘻の中断」のアンケート結果の記事を目にしました。

胃瘻とは、口から食事が摂れない人に、胃に穴を開けチューブを差し込み、流動食を与えることをいいます。胃瘻は一旦設置すると、いつ止めるかが問題となります。

患者さんが衰弱により嚥下障害や誤嚥が生じると、食事時間が長くなり、誤嚥による肺炎や死亡が起きてきます。最悪には家族からの訴訟へ発展します。胃瘻設置は医療側がこのように煩わしさからの開放です。

身体は衰弱してきているのに栄養はたっぷり食事が必要なのに不自然の上であります。やがて、家族は不自然さに疑問を呈し、胃瘻なしに死なせてやりたいと中止を主治医にお願いいたします。

医療側は中止すれば、確実に死期が早まりますので、倫理上許されるのかと後ろめたさを感じます。その中止や差し控えのジレンマをアンケートした次第です。

設置は医療側の論理でなされるのですが、設置の説明として、医療側は栄養がつく、顔色がよくなるなどは口色に語りますので、比較的簡単に設置に同意されるようです。実際にはいつまで続けるかという問題を抱えることとなります。

咀嚼障害が起きてきたら、家族は死期が迫り、迎えが近くに来ていることを覚悟せねばなりません。自然に従って死を「尊厳死」といいますが、尊厳死の人の死に顔は安らかです。家族はなるべく思い出を作つてあげ、安らかに逝けるように努力せねばなりません。最新医療に頼り、再び歩けることを夢見ては、患者を苦しめることになりませぬ。

近いうちによつてくる別離を受諾し、余生を有意義に過ごす。これが介護の基本です。自立を目指すは医療であつて、介護ではありません。

今日からでも、自分の両親などへの死を考える死への準備教育をなさるよう忠告いたします。