

谷一夫

オランダでは安樂死が法律で認められたそうだ。ここでいう安樂死とは、いくつかの条件が満たされた場合に、医師が薬物を投与して死期を早めることを指す。日本でこういうことをすれば、間違なく殺人罪に問われることになる。

尊厳死というのは積極的に死期を早めるのではなく、患者さんが自分の意志で延命治療を拒むことをいう。

癌の末期などに代表されるように、決して治る見込みがなく、激延しい苦痛が患者さんを苦しめるとき、命を延ばすことは苦しみを取らなければ、ただ生きているのでは生きているとは言えない。もし自分がそういう状態になったら、いたずらに命を延ばすことはせず（ただし苦痛はできる限り取り除いて）、自然な死を迎えてほしいというのが尊厳死である。

家庭での死を望む人も少数ではあるがもちろん、ある。特に年よりの場合は、私は患者さんの容体が変わり、「あぶないかな」と希望したときは家族の方に「どうされますか」とお聞きして、その希望に添うようにしている。家庭での死を看とるのは夜も昼も休みなく正直言って大変だが、「おかげさまで安らかに逝きました」と家族の方に言っていただけると、とてもうれしい。

(谷医院院長)

痴呆のお年寄り専門のデイサービスセンターが あつまるの里で開設

この4月から、痴呆の方の為に専門のデイサービスがあつたるの里で始まりました。

今まで、あつたるの里では、少し障害のある虚弱なお年寄りを対象に週1回程度の受け入れをしていました。

この度、このサービスに加えて、痴呆の方を対象に週2~3回の利用ができるセンターになりました。

詳しくは市高年福祉課へ。

桜吹雪の中を、ゆったり気分で散歩する筈

だったのです。

それが、非情にも春の嵐に見舞われ、衰れ花びら流れ・・・となってしまいました。

四月十二日の、一宮寮の木曾川三川公園お花見の日のことです。

皆さん、それは楽しみに待っていた日でした。風邪をひいて行けなくなるとつまらないからと、前々日お風呂もやめてまでして、その日に備えていた方もあつたくらいです。

でも、バスの運転手さんの計らいで、八開村の桜並木を窓越しに眺めることができました。

展望台からの景色も、霞んでいまひとつでしたが、眼下に見えるチューリップやパンジーのお花畠は、みごとでした。

降る雨と寒さのため早々に切りあげ、車中でのお弁当となり本当に残念でした。

しかし、寮長さんの「うちから出掛けた来たた」というだけでも、かなりの気分転換になりよかったです」

た」との言葉に「そうだ、そうだ」というよう、ニコニコとうなづいていた皆さんの顔。

次回は、絶対晴れますようにと、祈ったことでした。

い・か・か・て・ま・わ・

在宅で、介護をより可能にするためには住宅改造が必要です。おおげさな大改造でなくとも、一本の手すりが大きな力に変わります。「手すりが出来てから、立ち上がったり、トイレやお風呂など安心して入れるようになった」と、いう声はよく聞くところです。

お年寄りには、手すり一本が 大きな安心と 自立へとつながります。

適切な改良は、寝たきり防止や介護者の負担を軽くすることになります。

できれば、介護福祉士・作業療法士・設計士らのチームを組んで相談に応じてもらうのがいい方法です。

福祉関係者は福祉制度には詳しいが、障害や老化の程度については専門外。手すりの高さ一つでも、本人の身長や体形、動作でつける位置が違ってきます。

昨年、厚生省の音頭取りで、身体が不自由なお年寄りが暮らしやすいように、チームを組んで住宅を改良する「リフォームヘルパー」制度が始まりました。

新聞によりますと、東海地方では、昨年9月に犬山市でスタートし、評判は上々のようです。

会員の皆様並びに各方面の方々からいただきました暖かいご支援のお陰で、ここに第一回の総会を開くことができました。

心から厚く御礼申し上げます。この十カ月で、わずか五〇四・五時間というケア活動ではありましたが、その内容のひとつは、とても意味深い大切な活動となりました。

知識や、技術は勿論でございますが、人が問われる活動でもあります。このことを忘れないでやっていきたいと思っております。

今後とも変わらぬご指導をよろしくお願ひ申します。

高齢者の為の

II 口巻シリーズ・ちょっと一品 II 口巻

じゃがいもハンバーグ しんじゃがと鶏肉を使って・・・

◆材料(2人分)

じゃがいも	80g
玉ねぎ	50g
卵	1/2個
牛乳	40cc

じゃがいも
パン粉
塩・胡椒

10g
少々

◆作り方

- 1) じゃがいもは、茹でてつぶす。
- 2) みじん切りの玉ねぎは、バターで炒める。
- 3) パン粉を牛乳に浸し、とき卵と挽肉、冷めたじゃがいも、炒めた玉ねぎを加え手でよく練り、塩・胡椒も加えてよくまぜる。
- 4) 形を整えて、弱火で焼く。

作り置きされる時は、焼いてから冷凍庫に保存されると重宝します