


The legend of OBASAN



ここにいます
「がん電話情報センター」
あなたの知るを助けます

ancer

(全国一律の電話料金でご利用いただけます。
PHS、一部のIP電話からはご利用いただけません。)

おーここにじょうほう
0570-055224
受付時間：平日 12:00~17:00
(土日・祝祭日・年末年始・夏期休業を除く)

りんごが大好きで、ほぼ毎日の朝食と共に食べる。1年中と言いたいが、さすがに盛夏は、もう一方の好物のスイカに乗り換える。でもそろそろ青りんご系やら、早生系のりんごが出回り始めて、楽しくなってきた。

ところで読者さんの中には飛騨の方もいらっしゃると思うが、私はわりと最近になって初めて、飛騨産のりんごを食べた。その点が無知だった私は、りんごの産地は青森や長野しか意識していなかった。知らなくてごめんさい、美味しそうですねえ、と「りんごさんと贈ってくださった方」に内心で低頭しながら、いたいた。

ところで毎日のりんごを食べるものの、「身体にいいから」という理由だけで食べ物を選ばない。りんご「も」スイカも刺身も納豆も昆

「伝説のおばさん」のオススメ 4

美味しいものを、 楽しく逞しく食べる

橋本 明子

布もいわしも、好きで美味しいから食べる。

この頃よく見聞きすることで気になるのだが、日本人はいつから食べ物を「成分」で摂るようになったのだろう。コラーゲン、ヒアルロン酸、エイコペンタエン酸。息子の入院中で最も辛かったのは、あの子が無菌室に居た時だった。滅菌食しか食べられない。母にとって子への最高の愛情表現は、お台所で作った手料理だということを感じたものだ。

がん電話情報センターへの相談でも、「妻がご飯を食べてくれないんですよ」と嘆く夫がいたりする。ありがとう、と言ったものの食べられない患者、材料選びから食べやすさまで一生懸命に工夫した家族。その間に置かれたお食事が、冷えていく。

夏空が暮れる頃に食べる焼きナス、秋の栗ご飯とさんまの至福の組み合わせ、冬に寒い戸外から帰った家族で囲む鍋料理、春は少し苦みのある山菜の天ぷら…。次の世代に、美味しいものを楽しく逞しくがしがし食べることを伝えたものだ。



NPO法人血液情報広場・つばさ理事長、
がん電話情報センターCTIS相談主任、
日本骨髄バンク(骨髄移植推進財団)常任理事

橋本 明子