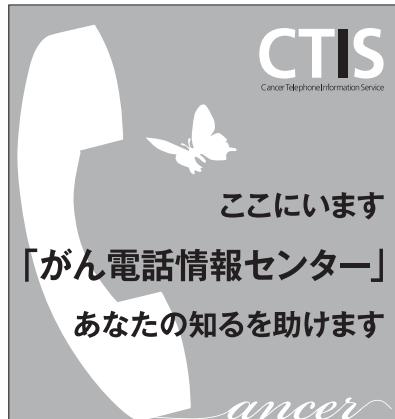


The legend of OBASAN



CTIS
Cancer Telephone Information Service

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てます

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、もう一方の大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つた。知らないくてごめんなさい、美味しいですねえ、と「りんごさんと贈ってくださった方」に内心で頭をしながら、いたいたいた。



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、
日本骨髓バンク(骨髓移植推進財团)常任理事

橋本 明子

「伝説のおばさん」のオススメ ④

美味しいものを、 楽しく遅しく食べる

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「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、エイコペントエノ酸。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ふことを痛感したものだ。

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芋、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…。次世代に、美味しいものを楽しく遅しくがしがし食べることを伝えたいものだ。