

きぼうのいえ ニューズレター



2016年 夏号

特定非営利活動法人 きぼうのいえ
〒111-0022 東京都台東区清川2丁目29番12号

電話：03-3875-7523 Fax：03-3875-7525
E-Mail：kibounoie777@mbm.nifty.com
ホームページ：http://www.kibounoie.info

このたびの熊本地震により被災された皆さまに心よりお見舞い申し上げます。一日も早いご復興と、皆さまのご健康とをお祈りいたします。



私たちの国籍は天国にあり ～クラシックとともに

施設長 山本雅基

入居者のエピソードを少しだけご紹介しましょう。

ある大学の図書館司書は、卒業後母校の大学の司書になりましたが、アルコールの誘惑に勝てずに、依存症になり、辞職。

30年間にわたって、隅田川河畔でホームレス生活をおくる。印象派の画家、カラーを愛し、チャイコフスキーの愛好者。

彼は末期のすい臓がんで、すい臓が溶解している状態。

治療の是非を問うと、実は私の母もすい臓がんで亡くなっている。

母と同じ病気で天国へ行けるのならば、それこそ幸いといって、きぼうのいえホスピスに入所。

ある日、僕の携帯が鳴り、身支度を整え部屋に直行してみると、部屋のベッドで、口のわきから少量の血液の吐血が見られ、息絶えていた。看取ったのは2人のスタッフ。

ひとりとは彼にすがりつき、「なんで死んだのよ!」と号泣する中、もう1人はその場に立ち尽くしており。僕は、聖職者の纏をした中で祈ろうとしていた。

部屋には、バッハのマタイ受難曲、第48曲「憐みたまえ、わが神よ」が静かにCDデッキから流れていた。

これがきぼうのいえの看取りの姿の一つの極点である。

それはそれは美しい宗教画を切り取ったような風景でした。

僕は、十字を切り、祈りを全員でささげました。

死の直後の祈り

父と子と聖霊の御名によってアーメン。

今、神のもとに召されたNさんのために祈りましょう。

神はいのちをお与えになる方です。神のことばを思い起こしましょう。

ここで、ひとつ種明かしをしましょう。実は私たち、きぼうのいえのスタッフは死生観が逆転しているのです。

聖書にはこうあります。「私たちの国籍は天国にあり」

食堂メニュー人気ランキング



- 1位 → ひな祭りや子供の日などは少し豪華な献立です。てんぷらは90歳をこえた人でもペロリと食べます。
 2位 → やはり国民の人気メニュー。うちのカレーは甘口です。
 3位 → 週に1回、昼食がめん類です。うまくすすれない人は、キッチンパサミで3cmくらいにして食べています。
 ? → 「毎日でも食べたい」と言う人と「においをかぐのもイヤ」と言う人に二分されるので、一番人気でもあり、一番不人気でもある…というメニューです。

きぼうのいえの食事情

「Iさんは「俺がうまいイカの塩から作ってやるから…」と、常日ごろ言っていた。ある日、別の入居者さんがどこで手に入れたのか、生のイカを「何とかしてよ」と持って来た。さっそくIさんに声をかけると「よしっ!」と(トイレに行くのもやっとな、という体調にもかかわらず)スタッフルームの小さな台所へおりてきた。見事なさばきっぷりでイカをひらき、塩をふり、「そこのピンチハンガーに干しときな。明日食うといいよ、俺は食えないけどな」とイカの一夜干しを作ってくれた。翌日、言われたとおりに焼いておやつにすると、とても美味しかった。Iさんは病院で亡くなったのだが、お見舞いに行くと、最期まで「ごめんな、なめろう作ってやれなくて」と言っていた。

きぼうのいえには歯のない人が多い。折れた歯をボンドでくっつけている人や、入れ歯の上しか見当たらないので下はどうしたかと聞くと「合わないから捨てた」という人。歯がなくてもけっこう食べられるもので、歯ぐきだけでがんばって生きてきたようである。

みそ汁飲んで「おいしい」とひと言、それがYちゃんの最期の言葉でした。



食は要なり

かなめ

頑固な彼が「これだよ、これ!」と大喜びで...

釧路出身のためか魚の食べ方にはとくにうるさくて、呼び名のとおり頑固なところがあった。あるとき緊急で部屋に来てくれというので具合でも悪いのかと飛んで行くと「あんたも北海道出身だからわかるだろう?」と、サケの粕漬け焼きについて語りだし、「焼く前に水洗いしないとダメなんだから!」と一言づつのである(どうやら昼食の粕漬け焼きの「洗」が足りなかったらしい)。水洗いしないこともあるのでは?と反論すると「なぬ?」と怒ったように(独特のイントネーションでちっとも怖くないが)返された。その後、何度も「緊急」で呼ばれては「シン漬けやアイヌネギなど故郷の食べ物で盛り上がった。「なぬ?」と怒られたり、「あんた、わかってるね」と誉められたりしながら体力が落ちて、食も細くなってきたころ、若いスタッフが頑ちゃんの好物だということで、たまたま「コンニャクの煮物を作ったことがある。スタッフ自身、作ったことのない料理だったので、彼の説明だけで作ったのだが、「これだよ、これ!」と大喜びで食べてくれた。

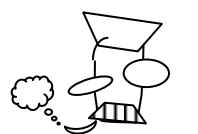
今でも、家で、北海道ゆかりの料理をするたび、頑ちゃんの「これだよ、これ!」という声が聞こえてくるようである。本当は「なぬ?」と言っているのかもしれないが、

(R) いよいよ最期が近くなると水がごちそうになるものである。Hさんの場合も、エンシュア飲む? オレンジジュースは? と聞いても「冷たい水」という答え。氷水をあげると、ひと口、ふた口、甘露とばかりに「おいしいね」と飲むので、ああ、本当にもうお別れなんだな…と寂しさがこみあげた。が、このあと、どんでん返しがあつて、Hさんは復活してしまい、そうになると、水ではなく「オロナミンCちょーだい」と言いますので笑ってしまいました。

本

名を明らかにしないのがこのニュースレターのポリシーではあるが、氏名にふたつも「頑」の字があるため、古株の入居者さんたちから「がんちゃん」と呼ばれる方がいた。末期癌を告知された人に向かつてそれはないだろうと思つたが、本人は「俺、もともと名前に『がん』ふたつだろ? 病気になるって三つになっちゃったよ」と笑っていた。たくましいのである。

師のたまわく



曜日のお茶会の時間に、「オレの頭の中には、レシピが三〇〇〇はある!」という師のレシピを口述筆記するのが私の仕事でした。「え、ほんとう?」なんて思うレシピも多々あるけれど、弟子たる者、口答えなんかしないのがマナー。うっかり反論すれば「いいからッ!」と一喝されるので、黙々と平和な関係を守るわけです。

師が味付けによく使うのが、福神漬けと黒かりんとうで、黒かりんとうは砂糖の代わりだと言うけれど、炊きあがった煮物には味がなく、かりんとうの内側の白い部分がブヨブヨ浮いてビミョウなのです。しめサバは身の毛がよだつほど酸っぱいし、福神漬けも言いなりの量を入れると塩気が多くてつらいわけですね。ときには、生のイカを皮つきのまま開いて、中に味噌を塗り、シソと生のゲソを芯にくるくる巻いて、そのままかぶりつく…というワイルドなレシピも。「これじゃあ、噛めないよお!」とこわごわ異を唱えれば、師は「そっか! 噛めないか! アハハ」って、どういうこと?

師は、目がほとんど見えません。でも、お茶会に来ては、昔とった杵柄でスティックの砂糖やマドラ

「そっか! 噛めないか! アハハ」

「I」などをポケットに何本も入れます。だからいつもポケットのいっぱいについている服を着ています。師はプロだから、みんなに知られていないと思つています。

師の夢は、お茶会にやってくる老舗蕎麦屋の元女将と富士山の八合目でおでん屋を開くことです。沸点の関係で、きつとぬるいおでんになるでしょう。料理人歴が長い師ですが、グルメではありません。きぼうのいえでは、どんぶり飯におかずを全部のせて、味噌汁もかけて食べます。暑い日や、食欲の落ちた日は、水をかけたご飯だけ。入居者のなかには厨房で出される食事に「文句をつける人もいるのに、師はいつも「美味しかったよ。ありがと!」と言います。こういう姿勢には頭が下がります。礼儀正しい方なのです。

話題の尽きない師は、退屈してくると救急車騒ぎを起こして入院します。病院のご飯を食べるためです。そして必ずお土産を持って退院してきます。「はい!」と渡されたトイレットペーパーの芯の中には、トイレットペーパーでぐるぐる巻きにされてミイラになったスプーンやフォークが詰め込んであります。たばこの空き箱には、ぎっしりとライターが詰まっています。

師は他界してしまつたけれど、事務所に残されたレシピを見るたび笑いがこみあげてくるのです。

「オレの頭の中にはレシピが3000はある!」



収穫5つぶ

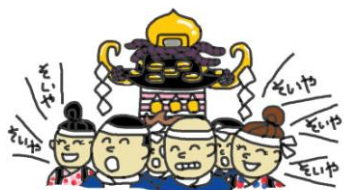


園芸部便り

「梅の実がなったよー！」—5月のある日、スタッフのSさんが、ボランティアルームに飛び込んできました。10年前、Eさんが亡くなったときに、記念に買った鉢植えの梅が初めて実をつけたのでした。

きぼうのいえの敷地には、庭などありませんが、植木鉢の植物をいくつか置いて楽しんでいます。植木の入れ替えや手入れを、中心になってやってくれるのは、入居者のさん。私たちは密かに「園芸部長」と呼んでいます。さんが上手に剪定してくれるおかげで、Eさんの梅は枝ぶりもよく、実をつけるほどに成長したのでした。

「もう虫がついている」と、Sさんが言うので、虫に先を越されては大変と、さっそく摘みに行きました。今年の収穫は5つぶ。Eさんのことを知らない園芸部長が丹精した梅の実は、いま焼酎に漬けられて、静かに醸されています。(R)



おみこしが来た！

下町の初夏の風物詩「三社祭」、テレビ中継でご覧になった方も多いことと思います。間違われやすいのですが、三社祭は浅草寺のお祭りではなく、浅草寺のすぐお隣にある浅草神

社のお祭りです。浅草神社のお神輿3基が東部、西部、南部に分かれ初夏の下町を渡御します。また、各町会のお神輿も沢山繰り出し、とても賑やかなお祭りです。毎年きぼうのいえのすぐ近くをお神輿が渡御し、スタッフやボランティアさんが付き添って見物することが恒例になっています。入居者のKさんもお祭り好きのひとり、ボランティアさん

が押してくれる車椅子に乗り、お神輿を追いかけながら「ワッショイ、ワッショイ」と街中に響く掛け声とともに、三社祭を満喫したのでした。(K)



イラスト me

報 告

このたび低所得高齢者の住まい対策の推進を目的とする「寄りそい型宿泊所事業」の補助を受け、大掛かりなバリアフリー工事ができました。ドアが引き戸になり、浴室に車イスで入れるようになりました。

編集後記

今回は、「食」をテーマにしてみました。食材（ネタ）がありすぎて、調理に苦心しました。(R)



現在、きぼうのいえには21名の方がそれぞれの病とともに暮らしています。（隣接のなかよしハウスは2015年に運営を終了しました）ここから旅立った方は今年で163名にのぼります。

きぼうのいえでは私どもの活動にご賛同頂ける皆様方にご支援・ご寄付をお願いしています。

振り込み方法は ①郵便振替、②銀行振込み、③インターネット募金 の3つがあります。

ご協力頂けますよう、お願い申し上げます。

① 郵便振替の場合

郵便振替番号:

00190-6-388670

名義:きぼうのいえ後援会

② 銀行振込の場合(※1)

みずほ銀行 三ノ輪支店 普通

口座番号:1284037

名義:特定非営利活動法人きぼうのいえ

③ インターネット募金

ホームページからアクセスして、カード決済することもできます。

<http://www.kibounoie.info/index.html>

※ 1 銀行振込の方で領収書が必要な方はメール等で連絡先をお知らせ下さい。

正会員希望の方は、お手数ですが事務局までご一報下さい。