



ほほえみ 第23号

猛暑だった夏も終わり、爽りの秋を迎えました。ほほえみ読者の皆様におかれましては、どのような秋をお迎えてしょうか。盛岡では一年のうち、最も良い季節かとも思われます。様々な秋の楽しみ方がありますが、思い返してみると、個人的には、だんだんと、食欲から読書や芸術の方が親しみやすくなってきているように感じます。

第1回 がん哲学外来市民学会

9月22日にがん哲学外来コーディネーター養成講座、9月23日に第一回がん哲学外来市民学会が長野県、佐久市にて開催されました。

長野県佐久市は、故若月俊一先生が農村医学を展開した佐久総合病院があり、古くから市民参加型の医療が、盛んな土地であります。

がん哲学外来コーディネーター養成講座には東北から九州まで、一般の方、医療関係者とも多数の参加があり、130名を数えました。大変熱気溢れる議論が夜の10時まで行われました。日本のがん医療の現状のテーマで、消化器がんの現状についてお話させていただきました。



後列 右から4人目、樋野興夫会長、5人目、柳田邦男氏、右端、加藤誠之
福原俊二郎氏撮影

9月23日は、樋野興夫会長の講演をはじめ、司会をさせていただいたワークショップ、午後には多方面の著名な講師によるシンポジウムが行われました。元NHKアナウンサーの青木裕子さんの朗読の後、ノンフィクション作家の柳田邦男氏による特別講演がありました。会場一杯の人が集まった素晴らしい第一回大会でした。

全体を通して感じたことは、普段、言葉は道具として取り扱われていることが多いのですが、がん哲学外来や、朗読の世界、作家といった言葉に対する感性が非常に鋭い人々にとっては、言葉とは肌が直接に触れるような実感を伴う、現実であるということです。むしろ、現実の世界ではありえないくらい、深い意味を持つということです。

例えば、終末期にある女性の患者さんが、「あ・り・が・と・う」と途切れ途切れに伝える言葉は、その時間、その場所に留まらない人生の様々な場面が回想されつつ、一つの言葉を結んだものです。楽しい思い出がいっぱいあるね・ありがとう、共働きで十分に家事ができないのに、皆協力してくれたね・ありがとう、病気が見つかって落ち込んだ時、支えてくれたね・ありがとう……。一生分のありがとうが思い返され、それを短い言葉の中に折り込んで伝えようとしているのです。

一方、単なる習慣的な「ありがとう」もこの世の中には沢山あり、一円玉より軽い「ありがとう」すらあります。言葉はコミュニケーションの手段であるという風潮の中で、軽く薄っぺらになっていくのが言葉です。人間関係を真剣に見直し、相手の言葉には、全体的な人間像を感じ取り、自らの言葉に傷だらけの人生観を反映させるもの、そんな場があったら……

今回のがん哲学外来市民学会は、言葉のもつ力に関して、深く考えさせられる意義深いものでした。また、全国に、この活動に真剣に取り組む数多くの有志があること、他の学会では見られない光景ですが、参加者同士の交流も数多く見られました。準備には、佐久市のスタッフの、毎日徹夜に及ぶ献身的な活動があったことを申し添えて、結びとしたいと存じます。

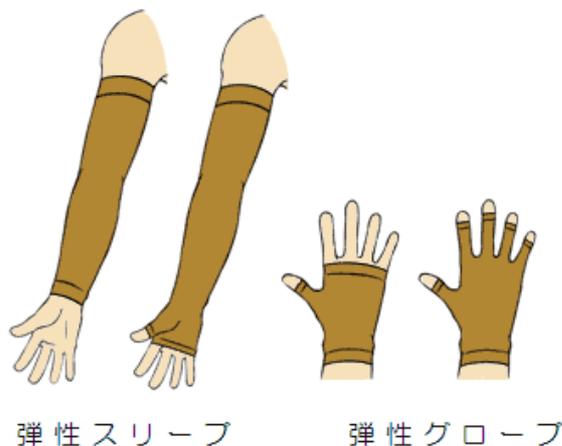
メディカル・カフェの活動内容

9月21日に行われた、新渡戸稲造記念 メディカル・カフェでは、当院のリンパ浮腫外来担当者より、リンパ・マッサージの行い方を、個別レクチャーの形で行いました。気軽に知りたいことが聞けて良かった、という声をいただきました。

実際、手を添えて行ったり、医療機材も手にとってみて、「きついね。」とか言いながら体験することが有用と思います。医療関係者同士でも、浮腫予防の圧迫を行う弾性スリーブが一枚幾らで、どうやって入手できるのかなど、知らないことが多く、大変、勉強になりました。

折角、新渡戸稲造記念という名前なので、新渡戸先生の著作に触れる意味で、読書会を行ったら良いのではないかという意見もあり、医学関連の内容に留まらず、共に学ぶような、文化的な試みも加えていければと考えています。読書会の題材としては、「武士道」などは、代表的著作であるし、内容も先生の高潔な人柄が溢れたものですので、第一候補となっています。

これらに限らず、メディカル・カフェを、共に学び、語り合う気軽な場として利用していただければと、関係者一同、考えております。さらに、スタッフとして携わってみたいという方もいらっしゃれば、心強いなあと思います。今後とも、宜しく、お願い申し上げます。



自家製 メロンジャム

家庭菜園でメロンを育てておりましたが、食べきれないくらい(?)収穫できたので、メロンジャムを作ってみました。日頃、料理はしません、遊び感覚ですね。果肉は綺麗なオレンジで、種と皮を取ってグラニュー糖と煮込むだけです。40分程度煮詰めます。すると、へらでかき混ぜると鍋底が見えるようになってきます。出来上がりは綺麗な黄色でした。

味はメロンというより、美味しい蜜のような感じでした。9月のメディカルカフェの時にお出しした、葡萄のタルトの表面に塗られていたのが、このジャムです。

ジャム作りは非常に簡単で、ミニトマトでもジャムを作りましたが、こちらは、野菜と思えないフルーティーなジャムが出来ました。煮詰める時のタイミングが重要ですね(加藤)。



MEMO

10月のがん化学療法科の予定

10月12日	柴田教授外来
10月19日	新渡戸稲造記念 メディカル・カフェ
10月26日	柴田教授外来
11月2日	新渡戸稲造記念 がん哲学外来(樋野興夫先生) メディカル・カフェも同日開催します

9月～11月の間、福田医師の外来日が火、木となります。ご不便をお掛けしますが、宜しくお願い申し上げます。



芸術の秋も良いかも