



Consumer Organization for Medicine & Law

より良い医療をつくる会報誌 **コムル**

15 Mar. 2010 No.235

〒530-0047

大阪市北区西天満 3-13-9

西天満パークビル4号館5階

TEL.06-6314-1652 (代)

FAX.06-6314-3696

NPO法人

ささえあい医療人権センターCOML(コムル)

ISSN 1340-3427

Consumer Organization for Medicine & Lawとは、医療と法の消費者組織の事です。

患者の生きる力を引き出す“いのちのスープ”

大津市民病院緩和ケア病棟

最近、緩和ケア病棟で静かな広がりを見せている取り組みに“いのちのスープ”があります。2008年9月、滋賀県の彦根市立病院緩和ケア科嘱託医の田村祐樹さんの呼びかけで、鎌倉の料理研究家・辰巳芳子さんの自宅に緩和ケア医療に携わる医療者やボランティアが集まり、いのちのスープの講習を受けました。

今回は、3回に分けておこなわれた講習に参加し、いのちのスープを患者に提供し始めるようになった大津市民病院を訪ねました。

●ボランティアが病室に届けるスープ



▲各病室を回ってスープを提供

“いのちのスープ”は、辰巳芳子さんが父親の入院時に病院食を見て、その“食の貧困さ”を感じたのがきっかけで考案されました。患者がしっかり栄養をとって体調を整え、

ここが豊かになるには、季節に合った旬の食材などを使ったスープが一番と考え、現在、レシピは100種類を超えているそうです。

食材ごとに切り方、大きさが決められ、作り方も細かく定められています。じっくり時間をかけて栄養を引き出す工夫がなされた、とても手の込んだスープです。

取材に訪ねた日は、大津市民病院でボランティアの方々が作った“いのちのスープ”を提供する日。この日のメニューは“玄米スープ”。水のなかに丁寧に炒った玄米と昆布、梅干を入れ、約30分かけて煎じます。分量の目安は、水5カップに対し、炒った有機栽培の玄米を80グラム、天然昆布5センチ角を2～3枚、梅干1個です。

煎じたスープを茶こしでこすことができ、玄米の芳ばしい香りが辺りに漂います。



▲こしあがったスープ

でなく、付き添いの家族にも提供。この日入院したばかりという男性の妻は、辰巳さんのいのちのスープと説明を受けると「まあ、そんな手の込んだスープをいただけるんですか?」と驚いた声をあげておられました。

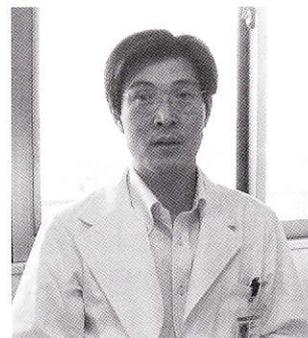


▲いのちのスープを作るボランティアの藤井洋子さん(右)と小寺房子さん(左)

玄米スープは芳ばしさのなかに、ほんのり梅と昆布の合わさった味わいが感じられ、自然の恵みを感じるやさしい味のスープです。

●喜びや楽しみがマイナスの状況でも生きる力に

大津市民病院では、1999年4月に緩和ケア病棟が設置されました。当初から緩和ケア医療に携わってこられた部長の津田真さんにお話を伺いました。



▲津田真さん

——津田さんは、以前から緩和ケア医療に関心を持っていたのですか?

1999年まで私は精神科医として、おもに摂食障害の患者さんの診療を専門にしていました。ある程度患者さんと距離を置いて接する必要があるのですが、「患者さんにかかわりたい」という自分の目指す診療スタイルとの違いを感じ、ちょっと行き詰っていたところに、緩和ケア医療に携わらないかと話をいただいたのです。

話があってから初めて京都にある病院の緩和ケア病棟を見学したのですが、担当医と患者・家族との温かいふれあいに接し、「これが自分の求めていたものなのかもしれない」という気持ちになりました。

とはいえ、最初は緩和ケアについて何もわからず飛び込んだというのが正直なところ。緩和ケア病棟では精神科と異なり、患者さんに直接かわり、痛みを和らげたり、苦痛をとったりする治療の結果がすぐに出ます。患者さんや家族の気持ちも理解でき、とてもやりがいを感じました。

ただ、私は精神科医なので、“治療面に弱い”という負い目がありました。そのため、スタートしたころは患者さんの苦痛を

とることに必死で、「痛い」と言われれば薬を出し、「食べられない」と聞けば点滴をしていました。しかし、「10」の苦痛を薬で「5」に軽減したとしても、すぐに「7」になります。単に苦痛をゼロに近づけることだけを考えていたのでは、成果は出ないと思いはじめました。

——治療だけでは限界があるということですか？

苦痛をとる治療も大事ですが、それ以上に「嬉しい」「感動する」という“プラスのエネルギー”の必要性を感じるようになったのです。マイナスの状況が変わらなくても、人は楽しいことが平行してあると、生きていけるものなんです。それに気づいてからは、代替療法を取り入れるようになりました。

私たち医療者は、痛みがなくなれば状態をコントロールできていると喜びます。しかし、患者さんにとっては、「食事がおいしくない」「歩けない」「トイレに行けない」「やせてきた」ということが苦痛で、コントロールできていることにはならないのです。しかし、それらは薬で対処できる問題ではない。生きる喜びにつながるものは何かと考え、音楽療法やアロマテラピー、ヒーリングタッチなどを取り入れてきました。そして2年前、いのちのスープに出会い、「これだ!」と思いました。

——津田さんご自身もスープをお作りになるのですか？

ええ、休日に時間をかけて作り、翌日患者さんに飲んでいただいています。いのちのスープと出会うまで、料理をしたことはありませんでした。だから、講習に誘われたときも、「料理をさせられるのだろうか」と不安でしたが、実演を見るだけだったのでホッとしました(笑)。3回の講習以外にも辰巳さんのご自宅には何度か通い、実際に自分でスープを作るようになりましたが、いまでも包丁を持つと緊張します。

——実際にスープを提供なさるようになって、患者さんの反応はいかがですか？

自然の優しい味を喜んでくださる方が多く、なかには口のなかで苦くて食べられなかった患者さんが、スープを「おいしい」と飲み干し、それ以来食べられるようになった人もいます。それに、「つぎはどんなスープが飲めるんだろう?」と楽しみにして下さることで、目標ができ、がんばる力を引き出すのです。

あるとき、2日間何も食べられなかった女性の患者さんにスープをお出ししたら、全部飲み干されました。そのときの笑顔がすばらしかったので、写真を撮ったのです。ところが、その2日後に予想もできなかった急変で亡くなりました。ご家族も当然ながら、戸惑われました。いろいろお話しするなかで、スープを飲まれたときの写真を娘さんにお渡ししたら、「こんな笑顔で過ごせたのなら、この病棟に入院してよかった」と言って、母親の死を受け入れてくださいました。

やはりご家族は、たとえ患者さんが弱っていても笑顔が見たいし、少しでも心地よく過ごしてほしいのです。つくづく、喜ぶということは大切なことなのだ、このいのちのスープを通して感じさせられました。

——今後の課題や目標はありますか？

いま、いのちのスープを作ってくださっているボランティアは3人しかいないことや予算化できない問題もあり、2週間に一度しか患者さんに提供できていないのです。できれば週に一度は提供したい、作ってくださるボランティアを増やしたいと思っています。

それに、私が作ったスープを患者さんは喜んでくださるのですが、作った人がわかって、味を評価する行為は食べることの原風景だと思います。スープにかかわった人や過程がわかると、食事の持つ意味合いが豊かになると思うのです。ですから、素材を提供してくださる方を募り、患者さんに「これは滋賀県の〇〇でとれた人参を使ったスープですよ」と伝えながら味わうことができるようになればいいなと思っています。



緩和ケア病棟師長
北林幸子さん

緩和ケア病棟は、患者さんご家族がゆったりと、穏やかな時間を過ごしていただけるように支えるところです。ドクターとナースだけでなく、薬剤師や臨床心理士など多くの専門家がチームで患者さんを支えています。

これまでさまざまな取り組みをしてきましたが、最初にいのちのスープの話を聞いたときは、正直あまり大きな期待は抱いていませんでした。しかし、実際に患者さんの変化を見て、驚きました。鼻からチューブで栄養をとっていた人も飲めるし、食が進むようになったり、喜びを感じてくださったりする。これって、ナイチンゲールの精神そのものじゃないか!と感動を覚えました。

10年近く緩和ケアに携わり、究極の人間の欲望は、食べたり、トイレに自分で行ったり、お風呂に入ったりと、非常に基本的で当たり前のことなのだと感じさせられてきました。なかでも、食べることは大切。いのちのスープは、患者さんのなかから湧いてくる生きる力を引き出します。患者さんの笑顔を見ると、人間の底力を感じますね。

「ぜひ味わっていただこうと、私が作ったスープを冷凍しておいたのですよ」と津田さんお手製の「ポタージュ・ボン・ファミ」をいただきました。じゃがいも、たまねぎ、人参、セロリ、ローリエにオリーブ油と少量の塩を加え、鶏のブロイヨンと牛乳で煮たスープです。舌のうえに、つぎつぎと素材の味が転がってくるようで、自然の恵みを感じられるやさしい味でした。「丁寧にじっくりと作られた手の込んだスープ」に感動しました。



▲ポタージュ・ボン・ファミ