

ん達お三人、訪問看護に来てくださった看護婦さん達六人、病院の先生方デイサービスのヘルパーさん達そしてA H C Cと云う愛の賜物、もちろん家族の愛等々改めて思い返すと何と沢山の愛に支えられてきた事か。今思う事は母はあの五月十四日に一度死んでもう一度赤ちゃんからやり直しているのではないかと思うのです。一昨日(七月十五日)から家の中の移動は介添えすれば歩けるようになりました。これもリハビリの先生に介添えの仕方を教えて頂いたからこそその事。その回復ぶりはまるで幼児の成長ぶりのようでございます。

ここ迄やってこれたのはクユさんの「お母様も納得出来て仲田さんも納得出来たらいいですネ。」の愛の言葉が大きく力をくれたからです。

それ迄の私は後悔したくないと云う思いで勢い込んで自分を疲れさせておりました。

「納得」と云うキーワードが全てを楽々とさせてくれました。誰もが「大変ネ。」と声をかけて下さりその度に私は「母が発病して二十七年以上経つけど今が一番楽なの。」と答えてきました。そして目覚ましい回復ぶりの上に母の性格の変化に嬉しい驚きを感じております。とてもピュアで軽やかな人柄になりました。かつて母との関係の中で、あまりのつらさに死んだら楽になるだろうな・・・と思った事もございましたが、それすらも母の愛が一つの現象となったものであったのだと思えるようになって

おります。私の人生はあらゆる愛に包まれたこの上ない幸福な人生です。

私の回りに居て下さる全ての全てに「アイシテイマスエンジンパワーアップ！」

仲田美知子

●ツクシの台所●

ようやく暑い職場から離れ、少しは静かでゆったりとした時間を持てるようになりました。忙しくしていると、毎日の献立も手抜きになりがちです世の中「ファストフード」から「スローフード」少しは食事の事に関心を持って考えましようということなのでしょう。



暑い時の「純正ガリリック」の活用

暑い時には、「ガリリック」がとても食欲を引き出してくれます。いつもの「野菜スープ」に少し多く「ガリリック」を入れてみたり、野菜炒めにも「ガリリック」を振ったりします。

市販の「ガリリック」を使っていますが、先日この「ガリリック」という表示に、「アミノ酸」の入ったものがありました。

今は、何にでも「アミノ酸」が入っています。

そのうち「純正ガリリック」なんていう表示が必要になるのでしょうか。

トマトとスイートバジルの相性のよさを生かして・・・

- ① トマトの中味をスプーンでくりぬきます。
- ② 湯通しした豆腐と種を除いたトマトを細かく刻んで炒め、塩とスイートバジルで味付けします。

- ③ 少し熱をとってから、詰めます。
- ④ これをオーブンかフライパンで焼きます。
- ⑤ 焼く前に、トマトに十字のカットを入れておくと、トマトの皮がきれいにむけています

トマトの中には、いろいろなものを工夫して入れられそうです。



暑中お見舞い

編集部だより 申し上げます

やっと「大阪版」復活です。皆様のお陰を待ちまして、また楽しい記事をお届けできることになりました！うれしいです！

大阪は連日連夜の猛暑で、普通に生活するにも二倍のエネルギーがいるほどです。皆様もくれぐれもご自愛下さいませ。

編集部 武内(06-6878-4161)

