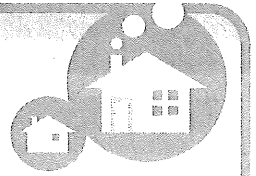


# 生活



住所 ● 〒060-8711 北海道新聞生活部  
(郵便のあて先は住所不要です)  
電話 ● 011-210-5605  
ファクス ● 011-210-5607  
電子メール ● seikatsu@hokkaido-np.co.jp

自宅で療養する患者さんの希望の大部分は「最期はつらい思いをしないで逝きたい」ということです。ご家族も患者さんが苦しむ様子を見るのは苦痛です。このため、私たちは患者さんやご家族に、最期までつらくなく過ごせるように約束します。そのための重要な方法がセデーション(鎮静)です。

終末期のがん患者さんには、治療が難しく、いわゆる「身の置き所のない」苦痛が残ることがあります。そのままにしておくわけにはいきません。

私たちが患者さんにできる最後の手段は、意識レベルを、苦痛を感じない程度に下げてあげることです。

## 教えて在宅ホスピス

### セデーション



患者さんの容体について話し合う前野宏院長(右から3人目)らスタッフ

### 判断力あるうち要望を

患者さんに麻酔をかけて眠らせ、安らかに最期を迎えてもらうのです。これをセデーションと呼び、当院で

患者さんの容体について話し合う前野宏院長(右から3人目)らスタッフ

は、自宅で亡くなった方の約4割に何らかのセデーションを行っています。具体的な方法としては、意識を低下させる座薬や注射を使います。それ自体は特別難しい処置ではありません。しかし、問題点として、患者さんが眠ったような状態になるので、家族とのコミュニケーションはできなくなります。

多くの場合、セデーションをして数日で患者さんは旅立たれます。セデーションをするかどうか、決めるのは患者さんやご家族です。できれば患者さんがまだ判断力があるうちに、「つらくなった時はセデーションをしてほしい」のかどうか、ご家族と話し合っておくことが大切です。

(ホームケアクリニック札幌院長 前野宏)

私たち夫婦は昭和39年春、札幌市中央区にある弥彦神社で結婚式をあげました。夫23歳、私19歳。お見合いでした。私たちは育った環境がよく似ており、互いに兄弟姉妹が1ダースもいて、食べるのにも競争をする時代に育ちました。豊かではありませんでしたが大きな自然の中で育ちました。何事も耐える力と我慢す



### 結婚50年

ることを、そして丈夫な体を作ってくれた両親に、ありがたうです。

夫の仕事は運転手です。真面目な人でグチもこぼさず、1分1秒を無駄にしないよう常に心がけて長く働き、「辛抱」「努力」「根気」など体を張った生き方を、夫に教えられてきました。

それは今も変わりなく、先月も寒い雪の中、

30年も乗った私の車を修理して乗れるようにしました。山に入り、ひと冬使うまきも用意してくれ。夫も私を重んじてくれます。早く起きて除雪などもしてくれ、大きな気持ちで今日まで支えてくれた夫には言葉では言い表せないぐらい感謝の気持ちでいっぱいです。

夫から多くのものを吸収し尊敬して50年。一緒に歩いてくることができ

ました。月日は流れ、この春、金婚式を迎えることが夢のようです。

夫も私を重んじてくれます。早く起きて除雪などもしてくれ、大きな気持ちで今日まで支えてくれた夫には言葉では言い表せないぐらい感謝の気持ちでいっぱいです。

夫から多くのものを吸収し尊敬して50年。一緒に歩いてくることができ

橘 さつき (69歳・パート)  
—石狩市

投稿は女性だけ、600字で。郵便、ファクスは原稿用紙を使い、生活部「いずみ」係、電子メールはizumi@hokkaido-np.co.jpへ。原稿には題、住所、氏名、年齢、職業、郵便・電

### きょうの1品

小笠原 登志子

#### 豚肉のミルク煮

(1人分466kcal、塩分1.5%)

◇材料(2人分) 豚ロース肉(厚さ1cm)2枚(150g)、ニンニク1片、玉ネギ½個、牛乳200cc、グリーンアスパラ中2本、塩、コショウ、小麦粉、サラダ油、バター

①豚ロース肉は長さを半分に切る。ニンニクと玉ネギは薄切り、グリーンアスパラはさっとゆでて

さじ½を熱し、両面を焼いて取り出す。

③②のフライパンにバター大さじ2を入れて熱し、ニンニクを炒めて香りが立ったら玉ネギも加えてしんなりするまで炒め、牛乳200ccを加え、豚ロース肉を戻して汁気がなくなるまで煮て、アスパラも加える。

◇メモ 豚ロース肉は最初においしそうな焼き色をつけるだけにし、牛乳を入れた後、ゆっくり弱