

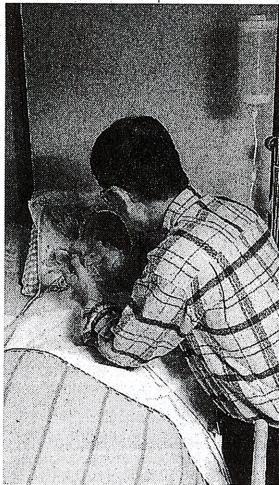
■ 家族側「病院の都合では」

人工栄養15年
小腸から食事を入れる「腸ろう」を15年間からつけていた押田みづえさん（93）・息子の賢二さん（65）が、人工栄養の管理法を強し、床ずれも熱も出たことがないという。「一人で食事を悪く言う人もいるが、母が生きているのと生きていないのでは、私にとっては全く違います」＝東京都港区

管を入れて栄養をとるようになった。その後、「次の病院に受け入れてもらいやすいから」と再三、胃ろうを勧められた。

しかし、断った。「病院の都合による提案で、本人や家族のことは考えていない」と感じたからだ。「医師も忙しそうで、相談に乗って欲しいとは言い出せなかつた」

よる提案で、
こ感じたから
うて欲しいと
(月館彩子)



■ 医師側「相談重ねる時間ない」

胃ろう

冒頭で述べたとおり、患者を始めとする総合的な医療の実現には、医師と家族との間の良好なコミュニケーションが不可欠である。しかし、その実現には、多くの問題がある。まず、医師と家族との間のコミュニケーションの問題がある。医師は、患者の立場からではなく、専門知識に基づいて診断や治療方針を決定する。一方で、家族は、患者の立場から、患者の心身の状態を理解し、治療方針を判断する。この二つの立場の違いが、コミュニケーションの障壁となる。また、医師は、専門知識に基づいて診断や治療方針を決定する。一方で、家族は、患者の立場から、患者の心身の状態を理解し、治療方針を判断する。この二つの立場の違いが、コミュニケーションの障壁となる。

「胃のつけはしません」と告げた。医師はあつさり「分かりました」とだけ答えた。女性は「その対応に、そんなに必要ではなかったのかなと感じた。一大決心をした家族の気持ちをよく考えて、提案してほしかった」と話す。その後、義母は退院、再び流動食を食べられるまで回復した。

滋賀県守山市の中道良昭さん(68)は今年4月、91歳の母親をみどった。2年前に脳梗塞で入院。当初は口から食べていてが、約1ヵ月後に鼻から管を入れて栄養をとるようになった。その後、「次の病院に受け入れてもらいやすいから」と再三、胃ろうを勧められた。

「ついこんばん大山診療所」（東京都）の鈴裕和さんは、医療者の認識不足をあげた。「大半の病院の医師は、人工栄養なしで自宅に帰るのは無理で、そんな患者を診る医師はいない」とい込んでいた」と嘆く。

受け入れ施設の事情も大きい。東京警察病院の金子光伸さんは「患者さんを療養型の病院や特別養護老人ホームへ移す際、少ないスタッフでも管理がしやすい、胃ろうがあつたほうが受け入れられやすい」「患者本人のために必要か」と考えるが、「きれいごとだけではすまされない」と話して

した大阪府高石市の女性(50)は入院先で主訴に「食べられない」なら、「胃ろうにしましようか」と言わされた。義母は入院直前まで流動食を口から食べることができた。「胃ろう」という言葉は初めて聞いた。唐突に言われ、戸惑った。

入院が長引けば、直前まで入所していた老人保健施設から退所を迫られるかもしれない。ゆづり考える時間は無かった。親類が集まつて話し合つた。母は「食べることが好きだった。断ること

べきか。患者・家族・医療者がよく話し合い、個別の事情を考えて判断することが大切だ。しかし、そうなつていないけースも少くないようだ。
2年前、認知症の義母(86)が誤嚥性肺炎で入院

問題点	回答数
患者・家族の認識不足	53%
医療者の認識不足	34
医療施設側の人材不足	32
医療施設側の時間不足	30
診療報酬など制度面	22
特に問題なし	14

変化について	回答数
変化なし	55%
差し控えが増えた	22
患者側から差し控えを求められることが増えた	21
患者側から中止を求められることが増えた	4
中止が増えた	2

意思確認書

導入広がる

落日燃ゆ

今年1月、36年間住んだ東京を離れ、74歳の夫と並郷の博多へ舞い戻った。生後、マンション住民の総会に出席したが、ほとんどが高齢の女性だった。落日燐ゆ。今、私は絵画教室や70歳以上(は無料)の市民フリーペダ、八百六賛の活動をしている。

ところが、長いこと仕事だから何だか家庭不在だつたが、夫はただのじいさんになつて、孫孫、孫、そねオンリー。しかも黙つて自守つてくれればいいものを、「おまえは目が悪い。自転車は危ない」など口をカートのそそを踏むばかり。「シルバーメンタ

「へ行つて來た」と言つた。
「おれ動くなよ。思
ねず、「あんたみたいに社
会参加すれば、のたらの
たりしていなじこさんは國
家の損」と言つて放つた。
今日は公民館の料理教
室。案の定、お年寄りばかり
で、さあて4品の料理が完
成した。和氣あいあい、食
べようとする中、折りたた
みテーブルの一台の脚が崩
れて、ガツチヤン！ 留め
金をきつちりしてなかつた
みだら。料理の半分をだ
めにした。夫がこいつは
あさるのすむひとほんにな
もんだ」と笑つたなり。
それでも、ま、思い切
て転居してやがつた。

吉野 妙子
無職 71歳

1と3分の1、カレー粉を加えて火にかけます。沸騰したら牛肉とタマネギを加えてほぐします。煮立ったらフタをし弱火で2分煮ます。豆腐を加えて強火にし、温まったら片栗粉大さじ半分を水大さじ1で溶いて加え、ひと煮えさせところみをつけます。(約10分)

1と3分の1、カレー粉を加えて火にかけます。沸騰したら牛肉とタマネギを加えてほぐします。煮立ったらフタをし弱火で2分煮ます。豆腐を加えて強火にし、温まったら片栗粉大さじ半分を水大さじ1で溶いて加え、ひと煮えさせところみをつけます。(約10分)

料理×モ

カレー風味 肉豆腐

1人前約220g、カロリー、塩分1.9g



【主な材料・2人前】 牛薄切り肉100g、木綿豆腐150g、タマネギ小1個(150g)、カレー粉小さじ1

【作り方】 牛肉を長さ5㌢に、タマネギを5㍉幅の薄切りにします。豆腐を8等分します。鍋にだし汁100cc、砂糖大さじ3分の2、しょうゆ大さじ1