

あおぞらだより

第149号(発行/平成27年10月)

お楽しみ会
新入職員の紹介

愛犬

江戸川病院院長 新村ヨシオ



犬好きな人にとっては、目の中に入れても痛くないほどかわいいものである。犬種は大型から小型犬、和犬や洋犬に至るまで何十種類もある。その中で飼い主の好みによって飼われるのである。犬にとっては飼い主によって運命が変わる。冷暖房完備の犬舎で生活できるものから、狭い所で首輪で繋がれて身動きできない犬までいろいろである。人間同様ホームレスになり、野性化していずれ処分されてしまう犬もいる。飼い主の事情によって犬の将来は決まるのだが、犬は飼い主を選べないので、本当に運任せになるのは仕方ない。餌は改良されてきたので、犬の健康年齢も高齢になり、専用の介護

施設もあるというし、葬式も人間同様に実施するようになってきた。実子よりもかわいく感じる人も多く、まるで家族の一員として扱われることも多くなっている。犬同伴の喫茶店に行ったり、犬に洋服を着せている人も沢山いる。いずれにしても、犬を飼っている人は増加している。

愛犬を飼育するには、お互いが厳しくしないと良い関係が保持できない。猫かわいがりすれば懐くものではない。まるで子供を仕付けるようにしないと信頼関係が結べない。まず、主人を印象付けるために我慢を教えなくてはならない。強い飼い主を認識させないと、わがまま放題になり、芸一つ覚えることもし

(…次ページに続きます。)

なくなる。いくら条件反射を利用するにしても、芸を徹底的に教え込むことで順位は明確になってくる。犬は食事と運動が大切なので、餌をくれる人と散歩や運動をさせてくれる人を好むようである。芸を通して人間の言語が通じているように人は錯覚するので、とても可愛くなってくるのである。仕付けを続けていると、犬は人の感情をくみ取るようになる。主人の口調によって頭をうなだれたり、お腹を見せて服従の意思表示をする。ほかには喜怒落胆があり、欲求が通らない時は頭を下げてとぼとぼと歩いて表出する。

愛犬 2 匹のうち 1 匹は「リリー」であり、大型犬のコリー種であった。番犬として飼っていた。リリーを知っている職員や患者さんにも声をかけてもらったり、可愛がられていた。院庭の芝生でハッピーとボール拾いやフリスビーなどで元気に飛び回っていた。約 1 歳になる頃に夜中に内科棟に泥棒が入り、大型金庫を運び出されてしまった。その時は必死に吠えていたが、家族はそれぞれ、そのうるささに一度は気付いたが、まだ 1 歳だし番犬の役割はできまいと寝入ってしまった。我々が起きていれば大手柄だったが、申し訳ないと思っている。その数年後に我が家の北側の部屋の窓ガラスが割られ、明らかに窃盗犯の仕業と考えられるような壊し方であった。その時はリリーが吠えた為に泥棒が逃げたと思い手柄と認識し、愛しさが倍増したことを思い出した。お陰で安心して眠れるようになり、自身にも多大な貢献してくれた。とても感謝していた。その他にも我々が気付かないところで活躍していたのかもしれない。10 歳を過ぎると勇姿は影をひそめ、重い足取りで歩く姿しか見られなくなっていた。

愛犬「リリー」は平成 27 年 9 月 22 日に天国に旅立った。12 歳 9 か月の命であった。昨年の 11 月頃から跛行するようになり心配していた。一段の階段が上がれなくなってきた。犬思いの職員がスロープを作ってくれ、以後は自宅のテラスに住まわすことにした。小康状態を呈していたが、シルバーウィーク前から元気がなくなり、亡くなる前夜は夜通し悲しい声で何かを呼びつける様なうめき声を出していた。夜が明けて朝食を準備しても食べなく、水の飲み具合も悪くなってきて、死を予測した。残念ながら、自身は所用で外出したが、午前 11 時 30 分、妻に看取られ静かに息を引き取った。癒してくれ、我々を守ってくれた愛犬に謝意を込めて合掌した。御多聞に漏れず、手厚く葬儀し遺骨は居間に安置してある。妻はもとより、ハッピーも心なしか元気がなくなったようで、気の毒に思っている。



お楽しみ会～わたあめ～

9月のお楽しみ会は綿あめ作りの体験を行いました。地元のボランティアさんのご協力の元、初めて自分で作るわたあめに皆さん舌鼓を打っておいしかったです。



新しい職員が入りました

医師:吉澤 Dr.

看護助手:渡辺忠幸

事務:立澤しず江

看護師:堀江真美、加藤健二

管理栄養士:井上翠里

よろしくおねがいます☺

今月の脳トレ

次の計算の解が10となるように記号(+、-、×、÷)を当てはめてください。

- | | |
|--|--|
| ① $1 \square 1 \square 1 \square 7 = 10$ | ⑥ $6 \square 6 \square 3 \square 3 = 10$ |
| ② $7 \square 7 \square 1 \square 8 = 10$ | ⑦ $(6 \square 1) \square (1 \square 1) = 10$ |
| ③ $5 \square 5 \square 2 \square 7 = 10$ | ⑧ $6 \square (1 \square 1) \square 7 = 10$ |
| ④ $5 \square 7 \square 5 \square 5 = 10$ | ⑨ $(7 \square 9) \square 8 \square 8 = 10$ |
| ⑤ $9 \square 3 \square 3 \square 4 = 10$ | ⑩ $(1 \square 1) \square 9 \square 8 = 10$ |

江戸川病院 2015年10月 院内行事予定

お楽しみ会 10月15日(火) AM 9:30~ ひまわり

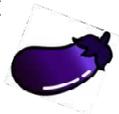
※11月13日(金)・14日(土)にデイケアでバザーを予定しています。

バザー品をご提供いただける方は、当院デイケアまでご連絡下さい。

鶏なす丼

【材料】(2人分)

茄子 2本(増量してもOK)・とりむね肉(もも肉でもOK) 1枚・片栗粉 適量
(調味料)しょうゆ 30cc・みりん 30cc・酒 30cc・水 30cc・砂糖 5g
(盛り付け用)白ゴマ 適量・きざみねぎ 適量



【作り方】

- ① 茄子ととり肉を食べやすい大きさに切る。(茄子は焼くと縮むので、大きめに切るとボリュームが出ます)
- ② 調味料をすべて混ぜておきます。
- ③ 茄子ととり肉に薄く片栗粉をまぶします(つけ過ぎると焼いた時にベタベタします)。
- ④ フライパンに油をひき、とり肉がこんがりきつね色になるまで焼きます。
- ⑤ 焼けたら一度取り出し、次にそのままのフライパンで茄子を焼きます。こちらもこんがりきつね色がつくまで焼きます。
- ⑥ フライパンに取り出した鶏肉を戻し②であわせた調味料を入れ、落としぶた(アルミホイルなど)をし、弱火で5分くらい味をしみ込ませます。
- ⑦ 最後にどんぶりごはんにのせて、白ゴマ、きざみねぎをかければ鶏なす丼の完成です。



編集後記：日増しに秋も深まり、朝夕に寒さを感じるようになってきました。今年はインフルエンザの流行が早いという話も聞きます。急な気候の変化で体調を崩しやすい時期ですので、十分に気を付けてください。手洗い・うがいも忘れずに。(医療相談室)

『あおぞらだより』に関するご意見・ご感想・ご投稿などは『医療相談室』までお寄せ下さい。(内線 238)

医療法人社団全生会 江戸川病院
〒278-0022 千葉県野田市山崎2702
電話 04-7124-5511(代)
<http://www.edogawa-hp.com>

脳トレの答え：①+、+、+ ②÷、+、+ ③÷、+、+ ④×、-、× ⑤÷、+、+
⑥÷、+、× ⑦-、×、+ ⑧÷、+、+ ⑨+、÷、+ ⑩+、×、-