

京都京北病院で、また痛ましい事件が起きた。マスコミは声をそろえて院長の行為を非難している。コメントを求められる医師たちも様にさまざまな疑問点を指摘し、結論として院長は医師の権限を逸脱したとする意見がほとんどである。

ご承知のように東海大安楽死事件の裁判で、医師が安楽死を行う際の四条件が示された。今回の事件ではそのうち、「苦痛を除去する手段が尽くされていたか」「本人の意思が確認されていたか」という二点が特に問題になっている。

「本人の意思」に関しては、院長は20年来の個人的なつきあいの中で、「苦しんだときには薬にしてくれ」と言っていたとして、患者の気持ちを汲んだと述べている。告知がされていないことから見て、いわゆる世間話的な話し合いの中での言葉ではないかと推測され、これをもってリビングウィルとするにはやはり無理があると言わざるを得ない。

医療者としては、「苦痛の除去」のためにどのような手段が講じられたのか、その点に大きな関心を持つ。たしかに現在の緩和医療ではほとんどの苦痛は軽減できると言われているが、手段を尽くしても、どうしてもコントロールできない苦痛も存在するのである。

この事件の場合、臨終に至るまでの経過の中ですでに高度の苦痛があったと思われるが、その点についての言及はされていないので、そこまではうまくコントロールされていたのであろう。私には院長が末期医療について不勉強であったとは思えないのである。

最後の土壇場になって、ベテランの外科医がこのような過激な手段をとらざるを得なかった状況とはいったいどんな状況だったのか。一般論として批判することは容易いが、全ての事情が明らかになる日を待ちたいと思う。(谷医院院長)

施設入所者の方の外出付き添いボランティア

特別養護老人ホームあいふるの里では、小人数ずつの外出を定期的に行われることになりました。外に出てのお買い物や散歩は、入所者の皆様にとっても大切なことかと思われまます。そのためのお手伝いを当センターだけでもさせていただきます。出来る限りご協力していただきたいと思っております。

ご参加ください



みんなの広場

立ち話で・・・紫陽花の咲き揃った庭で

「近頃の家電製品は、多機能で操作が難しくなかなか覚えられんで困ります」と愚痴をこぼすと「それは私も一緒!!。それでいいと思ってるが家の若い者達から「練習して覚えたら」というが「いやじゃー」という。それが年寄りの勲章やで・・・」と、にっこりされて気持ちが和みました。また、立派なお茶室を指して「私のダイヤモンドとしをとったら、お茶を立ててのんきに暮らすつもりでいたが、若い者が忙しくて畑仕事が出来なくて私がかわりにやるんで畑の仕事に追われてお茶をゆっくりなんてなかなか出来ませんわ」と仕事をすることへの満足げな笑顔は、穏やかでつやつやしてお元気そう。私もあやかりたい気持ちで一杯でした。ちなみに私64歳、その方75歳の男性です。(K・K)

次回この欄はMさんです。お楽しみに! 友達の輪次々指名していきましょう。

7月の予定

- 1日(月) 会報「まごころ尾張」発行 定例会 思いやり会館
3日(水) 養成講座 閉講
4日(木) ミニデイサービス -宮保ボランティア 松本、山口
5日(金) 運営委員会
8日(月) -宮保ボランティア 鈴木、平子
あifulの里外出付き添いボランティア
平成8年度住民参加型在宅福祉サービスセミナー名古屋
9日(火) 食事サービス事業を考える交流会名古屋
10日(水) 運営委員会
JCFフォーラム みんなで語ろう思いやりのまち
11日(木) -宮保ボランティア 松原、山梨
15日(月) -宮保ボランティア 谷、城田
あifulの里外出付き添いボランティア
17日(水) 運営委員会
18日(木) ミニデイサービス
-宮保ボランティア 宮田、小島は
22日(月) -宮保ボランティア 小出、猪野
24日(水) 運営委員会
25日(木) -宮保ボランティア 浅葉、
26日(金) -宮市在宅療養支援システム実務者会議
29日(月) -宮保ボランティア
31日(水) 運営委員会

平成8年度養成講座から

在宅での介護

- ◇お年寄りの個々を知ろう
◇お年寄りの気持ちをしっかり受けとめて
◇普通の会話で話そう
◇初歩的な観察をしっかりしよう
いびき・脱水・昏睡・むくみ
◇忘れがちな歯磨きとうがいの励行
◇薬は正しく飲みましょう
◇経管栄養の袋は食器の感覚で(点検ではない)
◇介護用具及び福祉機器の知識と導入を
◇住宅改造も検討しよう
◇日常生活用具給付等の制度を知ろう
◇在宅への支援サービスを知ろう



8月の定例会は

8月5日(月) 午前9時45分~午後2時30分 思いやり会館
◆ケアをされた方は 9時45分~10時15分
◆定例会及びケア検討会 10時15分~2時30分
この日はケアはお休みです。利用会員さんご承知下さい。
協力会員さんへはご出席下さい

高齢者の為の

シリーズ・ちょっと一品

かぼちゃのみそスープ

・・・食欲のないときにも・・・

◆材料(2人分)

- かぼちゃ 150g 牛乳 ｶｯﾌﾟ1/2
たまねぎ 50g みそ 大匙1
貝割れ菜 少々

◆作り方

- 1) かぼちゃ皮をむき、3~4mmの薄切りにする。
2) たまねぎは横に薄切りにする。
3) ナベに①と②と水1カップを入れて柔らかくなるまで煮る。(15~16分)
4) ③の粗熱をとってからミキサーにかけクリーム状になるまでかくはんする。
5) みそに冷たい牛乳を加えて、ときのぼし④を加えて、まぜ貝割れ菜を浮かべる。
☆ 温めてもおいしいです・・・