

COPDで外出ままならず 心が折れかけたが

病気の家族と奇跡

〈13〉

斎藤清次さん(72歳、仮名)は、5年ほど前、たばこを吸っていたら、突然、動悸が激しくなると、慌てて近所の内科を受診した。かかりつけ医に「たばこの吸い過ぎだよ。禁煙しなさい」と言われたが、まったくやめる気はなく、帰宅した。「帰るときも息切れがひどかったよな気がしましたが、痛みなど急を要するような症状ではなく、放置していました。自宅に戻ってしばらくしたら、倒れたんですよ。意識を失いかげながら、凄然と心臓検査かと思

ましたが、まさか肺の病気が折って見守ったが、一週間して奇跡的に意識を取り戻した。日、また一日とたつにつれ、万が一のことを覚悟で救急車で大学病院に運ばれた。妻は、夫が悟ったところ、祈りが通じたのか、

「ママジャイカン」



膝が悪いのに自転車まで行き好物買ってきてくれる妻 両親を支えようと同居始めてくれた息子夫婦

診断から2年、妻は心でまわってきてくれた。このまま、うちで一緒に住みか折れかけた清次さんをまじやカン、どう思ましよう、と誘っていたが強くならぬ。いんが強くなりました。んですが、それにしても前向きになり始めた清次さんの背中を押したのが、息子夫婦だった。は私の病気を気づかずに、禁煙したんですよ。診断から3年が過ぎたとき、清次さんは自宅を二世帯住宅に改築し、息子の嫁は、世間では珍しく手夫婦を呼び寄せた。「改築したついでに小さ

肺気腫と慢性気管支炎は、どちらも炎症をベースとする病態であることから、慢性閉塞性肺疾患(COPD)としてくられる。COPDは適切な治療で、入院を余儀なくされ、命を落とす人が少なくない。「私の呼吸機能は健康な人の20%台に低下していました。あの日から私の呼吸が落ち着かず連発でが面倒で、外出がおつくりになった。」

れや呼吸困難、咳、痰などの症状がある。風邪などの感染症や喫煙の刺激などによって、これらの症状が急に激しくなるのが発作だ。発作による呼吸困難で、入院を余儀なくされ、命を落とす人が少なくない。2、3回の休憩を挟まなければダメだった。車に乗るのも、運転席に座ると10分くらいたないと呼吸が落ち着かず連発でが面倒で、外出がおつくりになった。

鼻には、酸味を送る管がついたままです」それでも普通の生活を送ろうと頑張った。しかし、町内会の集まりに参加するため、自宅から50分ほどの知人宅に行くにさえ、息が切れる。2、3回の休憩を挟まなければダメだった。車に乗るのも、運転席に座ると10分くらいたないと呼吸が落ち着かず連発でが面倒で、外出がおつくりになった。



「スラッシュカフェ」(白金台)
梅雨明けはすぐそこ、ビアガーデンシーズン到来だ。結核式場・八芳園内にある「スラッシュカフェ」(803・3443・3105)は、豊島区豊島最南端・与論島出身。実家が写真館を営んでいて、結婚式の撮影を引き受けることが多く、プライベートの仕事に慣れてきたという。島独特の穏やかな性格が店の雰囲気にもつする。「たこのカルパッチョや夏野菜の焼きカレーなど、一品料理をたくさんそろえていますから、お食事(800円)も楽しんでください」

美女が切り盛りする店
通常の生ビールは4、6度で提供されるが、「氷卓下ビール」はマイナス2度。それも凍らないのは、ビールの凝固点がマイナス3度前後だから。900円の水卓下ビール、を一杯飲むと、シタツツの山安奈さんが言う。「今年、氷卓下ビールを始めました。うち島出身。実家が写真館を営んでいて、結婚式の撮影を引き受けることが多く、プライベートの仕事に慣れてきたという。島独特の穏やかな性格が店の雰囲気にもつする。「たこのカルパッチョや夏野菜の焼きカレーなど、一品料理をたくさんそろえていますから、お食事(800円)も楽しんでください」

雨天でも楽しめるビアガーデン

サラリーマン強力支援!! エリア別 極ウマの定食屋

日曜夜の連ドラ「新参者」のロケ地として話題になった人形町界隈。6月でドラマが終わり、観光客の人も落ちつき始めたが、メイン通りの甘酒横丁のランチスポットを探検。小春軒や芳味亭など食通に知られる老舗洋食店が集まる人形町。「西洋料理ぐるどん」(803・3668・6732)は知名度こそさほどないものの、地元で多くの

甘酒横丁周辺

アンをかかえる洋食屋だ。毎日3種類用意されるランチは940円。大抵はハンバーグ、チキン料理、揚げ物のラインアップで、日替わりの味を楽しむ。人気があるのはチキンチーズパン粉焼き。骨付きチキンのシチューな肉質、サクッとしたパン粉の食感、そして濃厚なソースのハイターにライオンアークが止まらなくなる。またハン



人気はチキンチーズパン粉焼きの940円

「西洋料理ぐるどん」ぐるどんのはずかいにある「久助」(803・3639・5409)はらまい焼き鳥で評判の店。夜はお刺身身など各種料理も揃うのだが、ランチは焼き鳥重840円。ただ一品のみで勝負する。使用するのは大山鶏のやわらかな生肉。大きな塊をいかな唐にして備長炭でじっくりと焼き上げる。肉の表面に絡むのは、チリッと辛い秘伝の

のだが、夜は特製牛タで、スープライスが付、小の4段階から選ぶランチメニュー2500円など、ランチはお得で狙いどそれなりの値段なのだ。



正統派の定食は850円

「おおいし」定食はご飯、味噌汁、小鉢、お新香付き。相席が基本のいかにも下町の食堂といった感じで、料理は実に丁寧な作りで飽きのこない味付け。こんな店が近所にあれば、と思わずにはいられない。店は久助の隣。(次回は浅草六区周辺)

「おおいし」昔ながらの定食を味わって飯の量は、大、中、普なら「おおいし」(850円)。オムリタルの小焼きは豚の生煮焼きを重箱のご飯にのせたもの。豚肉は肉厚で食べ応えがある。定食はご飯、味噌汁、小鉢、お新香付き。相席が基本のいかにも下町の食堂といった感じで、料理は実に丁寧な作りで飽きのこない味付け。こんな店が近所にあれば、と思わずにはいられない。店は久助の隣。(次回は浅草六区周辺)

SHARP

テレビと買い替えるなら、4原色を見たらからしてください。

4genshoku.jp
AQUOS ◆ ◆ ◆ フォトロン