



## ケアフード おいしいレシピ

Vol. 4

### タラのミルク煮



ミキサーを使って家庭で作れる簡単レシピを紹介。今回は手に入りやすい魚・タラのミルク煮です。やさしい味で身も心もほっこりします。ジャガイモと一緒に煮込みますので、とろみもつき飲み込みやすくなります。

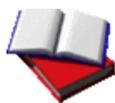
#### 《材料》（作りやすい分量・5食分）

塩たらの切り身 3切れ(250g)、ジャガイモ3個程度(100g)、玉ネギ1/2個、牛乳500cc、ニンニク1かけ(お好みで)、一味とうがらし少々、オリーブオイルや粉チーズ(お好みで)

#### 《作り方》

- ① 塩たらの皮と骨を取り除き1切を3等分、ジャガイモは一口大、玉ネギはくし型に切ります。ニンニクは薄切りにします。
- ② 深めのお鍋に具材を入れて、牛乳をひたひたになる程度に注ぎます。5～10分間、牛乳が吹きこぼれないようにコトコトと煮ます。時々かき混ぜて焦げないようにします。
- ③ ジャガイモや玉ネギがやわらかくなったら火を止めます。この段階でしゃもじなどを使って身を崩して召し上がってもOKです。
- ④ ③の粗熱が取れたら、具材だけを取り出してミキサーでかくはんします。なめらかになったら完成です。お好みでオリーブオイルや粉チーズ、一味とうがらしをふってください。塩たらの塩分で味がついているので塩で味を調える必要はないでしょう。

ケアフードのレシピはホームページにも多数掲載中…



## 会員の本棚

member's library

Vol. 4

当NPO法人の会員の方の本棚からとっておきの一冊を選び、紹介いただきます。「がん」や「医療」を大きなテーマに文芸書から専門書までオールジャンル。今回は…竜崇正 NPO法人医療・福祉ネットワーク千葉理事長です。



柳原和子もうひとつの「遺言」  
がん患者に贈る言葉と知恵  
著者) 工藤 玲子  
中央公論新社(2012年)

### がん患者の思いを世に送り続けたパイオニア、柳原さんの生きざまに寄り添う一冊

ノンフィクション作家の柳原和子さんを支えた編集者の工藤玲子さんの著による本が、中央公論社から昨年9月に出版された。私も、柳原和子さんのある時期の手術を担当した外科医として、また彼女に大きく影響され、その可愛く繊細な心の虜になった友人として、この本を万感の思いで読んだ。

柳原和子さんほど正直に正面から「初発からの進行末期がん」と向き合い、その理不尽さ、医療者との溝に絶望しながら、その思いを医療者や多くのがん患者に送り続けた作家はいない。工藤玲子さんは、そんな柳原さんが「がん患者学」を書いた頃から、代替療法医療利用者ネットワークの一員として講演依頼をしたのを機に、その死までずっと寄り添っていた方である。本書は、初発、寛解、再発、治療、撤退、緩和、そして最終章「ありがとう、そしてさよなら」という章ごとに、柳原和子さんの講演や文書を紹介しつつ、工藤さんからみた柳原和子さんについて冷静に綴っている。友人として柳原さんを支えた、千葉県がんセンター相談支援センターの野田真由美さんと、元千葉県がんセンター看護局長の大西真澄さんの文章も掲載されている。

正直に、強く世間ががん患者の思いを送り続けた柳原和子さんは、真剣に自分に向き合ってくれる医療者を求め、ありとあらゆる治療法の可能性を模索していた。その情熱の結果、大学や医療機関の垣根を越えた医療チーム結成されたのは前例のないことだった。そのようなパイオニアの道は彼女が望んでいたのではなく、必死に生きようとした結果だったのだ。彼女の残した「がん患者学」は医療者も患者をも変える力も持っていた。

工藤玲子さん編著の本書は、その琴線にふれることができる貴重な名著である。一読を勧めたい。

《発行》 NPO法人医療・福祉ネットワーク千葉  
事務局 〒260-871 千葉市中央区仁戸名町 666-2  
千葉県がんセンター内

電話 043(268)6960 / 携帯 080(7015)9687

FAX 043(263)8175

Eメール katagiri@medicalwel.com

ホームページ <http://www.medicalwel.com>



《編集後記》手術支援ロボット「ダビンチ」の取材にあたり、特別に機

器を見せていただいた。ロボットの腕4本に患者さんがゆったりと抱かれているような仕方で、臓器も血液もさらすことなく静かに処置が進む。ロボットの腕の動きの滑らかさに目をみはった。そして、執刀の先生も自然な姿勢で手技に集中し、助手やチームの皆さんとのやり取りも落ち着いていてスムーズな様子。医療者側の負担やストレスをも最大限サポートできるという。医師主導のロボットとの見事な連携プレーが、患者さんへの思いやりにも確実につながっていると感じた。(風)