

病院食の食べログ

大津 隆文

この秋腰痛の治療で病院に十泊した。コロナ下面会も病棟外に出ることも厳禁で、まさに籠の鳥状態。唯一の楽しみは食べることで三食が待ち遠しかった。食事のメニューは栄養的にバランスが取れ、消化にも良い理想的な内容だった。これがホカホカの温かい状態で供され、代価は一食四六〇円、文句を言っつては罰が当たろう。それでも正直物足りなさは残った。

おかずはメインが魚とかチキン、それに野菜の煮物、お浸し、汁物、果物といったパターン。野菜の炊き合わせのように消化には良いが歯応えのない料理が多く、メインによく出た鮭、鯖、鰯などの切身も脂が抜けている感じだった。

味付けも淡泊で、添えられている調味料も塩分五十%減とのこと。朝の味噌汁は薄くて具も少なく、赤味噌で具沢山に慣れている名古屋人の私は情けない気がした。甘味に飢えカボチャや人参の甘さがうれしかった。

他方で感心したのは出てくる魚に骨が全く付いていないことだった。ある時は秋刀魚だったがこれにも骨がなく、さらには内臓や腹骨もきれいに取り除かれていた。人手が大変と思うがどうやって調理しているのだろうか。当然ながら刺身はもちろん生野菜のサラダ、麺類は出なかった。

特筆すべきはご飯で、小さな丼に盛られご飯茶碗二杯分位の量。これが美味しくよく噛んでいると甘みが出てきて、日本人にはやはり米が主食だとしみじみ感じた。一度赤飯が出たことがあり、どうしてかと思ったら文化の日だった。

四人部屋のカーテンで仕切られた空間で一人食べる食事は味気ない。テレビを見るためのイヤホンも邪魔くさかった。

退院は午前中だったので、家に着くとまず日本茶と栗ようかん、昼は天ぷらうどんに舌鼓を打つ。夜は洗る担当医に哀願して「少量ならば」と許してもらった日本酒、それに鯛の塩焼きと栗ご飯を味わった。生き返った気分ではやはり家はいい。

家内から少し痩せたねと言われ、体重を量ったら二キロの減少。毎回完食していたのに不思議なことだった。