

山根 寛 (著)

目からウロコの作業料理の本 作業療法覚書 —生かそう、作業の力、作業の魅力—

葉 山 靖 明

(株式会社ケアプラネット デイサービスけやき通り、代表取締役)



作業療法は奥深く、とても優しく、そして崇高である。

ゆえにその表現についても困難を極めるようである。私が OT に「作業療法とはどんな療法ですか？」と尋ねると、多くの有資格者が困ったような苦笑いを返してくる。それは、その療法が「言語」によって表現できる域を超えて、あらゆる「作業」を対象とし、治癒し、支え、新たな人生を築くがゆえなのであろう（作業療法によって第二の人生を築いていただいた私がそうであった）。その「言語を超える療法」について、本書は厳選された七つの素材をレシピ（方法）によって形式から質の深さまでをわかりやすく表現するという、まったく新しい試み、かつ、「しっくり」くる作業療法の書である。

A5 判の持ちやすいサイズの本書には 1～3 章において作業料理（療法）の「基本、素材、おもてなしの形」をわかりやすく書き記し、素材選びのコツ（目利き）も書かれている。4 章では「作業料理（療法）の例」として七つの素材が取り上げられている。「身」をもって、「食」し、「植」え育て、「土」に触れ、「音」を奏で、「描」き、「言」葉でひとはこれらの「素材」に意味を宿す。ひとが生きることの根幹となる七

つの作業の素材である。

私には作業療法書籍の私なりの評価方法がある。障害を体験した私の涙腺が緩むくらい感動を覚えるかどうかという判断基準が存在する。当然、主観的な次元である。本書はその基準を超える評価であった。

たとえば「植」の章のレシピ④「大根の花」。大根は根を食べる根菜であり、花が咲くということは野菜づくりにおいては常識では“失敗”であるが、この料理人である筆者にかかってはそうはならない。レシピ冒頭には「一粒の種から芽が出て根菜が育ち、花が咲き、実がなり、種になり、次の命へとつながる植物の育ちを利用するものです」とあり、丁寧に写真付きで説明されている—この時点で元患者の私はその視点に深い慈愛と高い技能を感じる—。

そして、著者の臨床現場でこのレシピが「生まれた背景」が書かれている。実際に患者に体験が生まれ、患者がどのように変化したか、著者の想定どおり、「大根の花見」、「大根の花二世を楽しむ会」へと活用が広がった状況—私は作業療法の懐の深さと視点の高さに唸る—。

さらに、「一粒の種の発芽から新しい種ができるまでの植物の一

生という視点から、その育ちを見直すことで、病いを生きる人たちとのかかわりにおいて、その活用は限りなく広がりました」と結ばれている—やはり、作業療法は間違いなく崇高である—。

4 章までの具体的ななかかわりを受け、5 章において「作業料理人心得」として作業、ひと、ことば、生活、個人史といったキーワードから、「定義」だけでは説明しきれない作業の療法の要所要点がわかりやすく 7 ページにまとめられている。この稿の最初の「問い」の返答に困った方も、この最終章をご自分のことばでまとめてみる作業から、答えが出せるかもしれない。

作業療法の一流の書籍は、「作業療法士」として一流でなければ書けない。優れた理論家だから書けるという類のものではない。この一流の書籍からはひとが生きることの真摯で、ひた向きで、誠実な精神性と知性と技能を有した「作業療法士 山根 寛」が伝わってくる。その「作業療法士 山根 寛」をじかに感じたい方には、ぜひ推薦したい 1 冊である。

A5 判 272 頁 3,600 円 + 税
三輪書店 刊
☎ 03-6801-8357