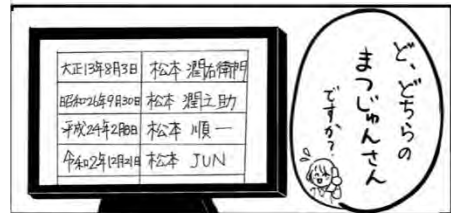


柴犬サクタロウの朝の散歩では涙が止まらずクシャミ連発のワタシです。今年の花粉飛散は昨年比べて120%!! 抗アレルギーの効用には個人差があり、例年は効いていても今年は効かない方も。お薬を変えたり2剤併用したり、現状に応じた処方を致しますのでぜひご相談下さい。

院長 池澤滋

感染症情報 1/18~2/14	前 回	今 回
アデノウイルス	15	3
溶連菌感染症	3	1
感染性胃腸炎	135	42
水痘(水ぼうそう)	2	4
手足口病	20	0
RSウイルス	1	24
突発性発疹	18	14
りんご病	0	0
ヘルパンギーナ	2	1
腸管出血性大腸菌	0	0
インフルエンザA	0	0
インフルエンザB	0	0
おたふく風邪	2	1
ヘルペス口内炎	0	1



実話

「松潤からのでんわ」

同姓同名が多いので黄色いバーコードの番号で  
お問合わせくださいませ。By 受付

4コマ  
まんが  
作・絵  
ちえこ  
&  
きみこ

住所:合志市野々島 2461  
(ユーパルス弁天 北側)  
TEL:096-242-6633  
診療時間:9:00~14:00~18:00  
休診日:木曜・土曜午後・日曜祝  
URL:<http://www.ikezawaorg/>

### 『小さな幸せ』



子どもの頃「ケーキ屋さんになりたい」と言っていたのはショーケースのケーキを全部食べたから^^;。結婚して主婦になり子どもが生まれてから、私は待ってました!とばかりにお菓子を作り始めた。手作りのお菓子にハマる私を見た友人からは、お菓子作りの道具をプレゼントされ、自分でもクッキー型を海外から取り寄せてまで作った。ハマると突き詰める私は、調子に乗ってさまざまな味のパウンドケーキを焼き友人に配り、パン屋かよ?というほどクリームパンやメロンパンやアンパンを焼いてはトランクいっぱい詰めて友人宅を配達して廻った。専業主婦の頃はお菓子を作っていた記憶しかないくらい毎日粉まみれになっていたような気がする。あれから20年あまり・・・

コロナで自宅にいる時間が長くなり、もう小さい子どもはいないというのに、私はまた焼き菓子を思い出したように作り出している。昔はコストも考えていたが、50歳を過ぎてもうそんなことは考えない。むしろ自分で作るお菓子は厳選したものしか入れない。お砂糖は母の故郷から送られてくる沖永良部産の黒砂糖。

なおかつその量も自分の為に極限まで減らす。マーガリンやショートニングでなく、バターと小麦粉と黒砂糖で作るパンケーキやクッキーは、世界で一番自分の口に合っている。心の栄養分をいただくと考えれば、少しのコストをかけてでも質の良いものを手に取りたいと思うようになったのだ。

そんな風に最近久しぶりに無心でお菓子を焼く私。忘れ去られそうなきなこも、冷蔵庫の片隅の抹茶もクッキー生地の中で再び息を吹き返す。オーブンの中お菓子が焼ける動画を家族LINEに流すと

『それ、残しとって!』『東京に送って』など素早い反応だ。20年の年月を経ても私が作る「甘み」の記憶が子どもたちの中に確実に残っている。

休日の午後3時、ひと仕事を終え、自分で焼いたお菓子を大好きな九谷焼の豆皿にちょこんと置いて、丁寧に日本茶を入れる。そのひとときにスマホは要らない。背筋を伸ばして頬張ると心が静かに整うのがわかる。お砂糖を控えてもなお、お菓子の甘みがお茶の苦味で際立つ時、生きていてよかったとさえ思う。私の暮らしはそういう小さな幸せに支えられている。