

# ごとう通信

第 113 号

平成 22 年 5 月 1 日

今年の四月は・・・やられてしまいました。：、ていう感じでしたね。誰か文句が言える人がいたら断固文句を言いたいくらい（今の総理大臣だったら言えそう）。雨は降るわ、寒いわ暑いわ。さすがに元氣自慢の僕も参ってしまいました。これも「地球温暖化」の影響なのでしょう。おかげで今秋は食料品の価格が高騰するようです。

さて、そんな天候を予測したかのように、人工光と水で育てる技術で野菜や果物も栽培できるようになったというニュースが流れました。「これで天候に左右されず野菜がいつでも安価で買える」と思った方も多い

のでは？（今は高価だそうです）もちろん技術的には素晴らしいことなのです。しかし、こういう流れに僕はどうもついていきません。

農業の基本は土です。いろいろな技術がある分野だとは思いますが、基本は土作りだったはず。それが画一的な水と光を与える工場野菜ができてくる。とても気持ち悪いです。毒がないと言われても生理的に受け付けられない感じです。

最近ではテレビ番組で田舎に行く番組がありますが、土から取り出した野菜を土だけはらってかぶりつく



シーンなどがあります。本当に美味しそうですね。野菜でも果物でも。そんな姿がすごく自然に

感じるのは僕だけでしょうか。

## 味覚を鍛える

僕たちは訪問診療もしているおかげでいろいろなケースに出会います。中には教科書にはまったく出ていないような困難なケースも多くあります。その一つは味覚の変化です。

高齢な方の中で、味覚が変わったという方がいます。単に味を感じなくなったというだけではなく、辛いものが異常に感じるだとか、甘いものだけ分かるだとか。中には自分の好きなものだけ分かるという人もいます（！）。味覚異常といっても人それぞれなんです。この理由はもちろん異常を起す原因の違いなのでしょう。