

# 最終章

## 骨の髄まで悪性リンパ腫

加藤敬三

昭和24年4月「安眠は永遠のホテルの課題」に取り組んだ一人のホテルパーソン。

平成30年3月「身を以って終に安眠は永遠のホテルの課題」を達成させたホテルパーソン。

精密検査の結果、なに！86歳84Kg、このホテリエの滋養の効いた、美味しい体のがん細胞が発見された。それも難治性の、CD30陽性のホジキンリンパ腫、私の体内にUG「Unwelcome Guest が泊まっている」と報告を受けた。

御馳走し、快くオモテナシするわけにはいかない。自己治癒力、免疫力、等々で必ず叩き潰す。現代医学は進んだとは言え、勝てる戦争とは限らない。「身を切らして骨を切る。」私の信条だ。最後は相討ちだ。心配する事はない。俺には美しい夕日に輝く海の彼方に、永遠の宿-リゾートホテルが待っている。

夕日の沈む海の彼方の美しいリゾートホテル、最高級レストランで、沈みゆく真っ赤な太陽を眺めながら、最後の就寝前にはステーキディナーをお洒落に食べたいな。

待てよ、三途の海「川」を渡るには渡銭がいるな。まだまだ足りない。あと14、5年はかかるな。

少々我慢して、ビニールハウスで育った人工的な野菜、果物、卵製造機の卵、自然の太陽浴びない人工加工食品をまだまだ食べて、免疫力を落とし、抗がん剤の早期開発進化を期待しながらも副作用との戦いだ。

幼虫の食べた後のある果物、出来の悪いトマト、今年是不作だな。来年の豊作を期待して回虫や、つつがむし、お腹の中に養っていた方が、少々の悪さは我慢して自然の免疫力がアップすると言われている事に期待する。泥水を飲んでも腐っていても下痢もしない。俺には昔の自然食の免疫力は今の若者とは違うんだぞ。食品アレルギーは考えられない。

夕日が丘のレストランで自然の野原の草を食べた牛の肉が食べたいな。ステーキは松坂牛がいいな、ベリーレア、ガロニに、キャロト、ビーンズ、マッシュポテトが似合うな、赤ワインも好いけど、ドライマティーニ。a little vamoose w/some olive も食欲をそそるな。Shrimp Cocktail, Crabmeat Cocktail どれも美味しいな。今は何処にもないメニューだな。香りの強いチーズ、焼酎のにおいの強い

ロック、臭いナット自然が懐かしくていいな。

100 歳になったらゆっくりディナーを楽しみながら安眠は永遠の課題ゆっくり休みましょう。

Executive Hotel Official の目は覚めることはない。

2018年3月1日6時06分

合掌

PS:

驚いたことに担当の部長医師も、ベテランの看護師長もいずれも50歳近い方々だが、言わずもがな、若い看護師連も三途の川(海)を渡るのに、お金が要るんかいな、知らなんだ、年老いた母に聞いたら船頭に6文銭がいると教えられそうだ。

今の若い人はきっと地獄へ川の途中で落ちるだろう。最終章を読んだ方々は渡り銭を用意するだろうから救われる。