



T E N S H I C O L L E G E

学長メッセージ

「天使大学のめざすもの」

天使大学
学長 武藏 学

私は前の職場である北海道大学保健(管理)センターや全国大学保健管理協会北海道地方部会の活動を通して、天使大学出身の看護師・保健師さんと一緒に働く機会に恵まれました。共通して受けた印象は学生や職員の立場に立ってホスピタリティを発揮しながら、確実に業務をこなしているという点でした。そのような看護師・保健師さんを育成してこられた天使大学に敬意を抱くようになり、2013年の定年時に頂いた本学からのお誘いをお受けした次第です。本学出身者のその特性のよって来る理由をお伺いすると、シスターの存在と先進的な専門職教育を挙げる方が多くおられました。

さて、緩和ケアでは「生きている意味や目的についての関心や懸念と関わる痛み」であるスピリチュアルペインが注目されていますが、大学も18歳人口の減少、経済的な厳しさの中で存在意味が問われています。本学はカトリック大学であり、建学の精神「愛をとおして真理へ」に表される「他者のために・他者と共に生きる」生き方を実践する看護職と管理栄養士・栄養士を高度の実践的・臨床的専門性と共に育成することが設置目的であり、存在意義です。このために、以下の3点を重点的に進めていきたいと考えています。1) まず大学院の充実です。2016年度から保健師育成を学部から大学院修士課程に移して行う予定で準備中です。さらに、看護学専攻に博士後期課程と専門看護師育成コースを増設し、実践的研究を充実するとともに看護系大学・学部の新増設の続く中、確保が困難な教員となり得る人材を自前で育成・確保していきたいと思えます。新たに立ち上げた看護栄養学研究科課程増設等検討委員会等で検討していきます。2) 学部教育では、カリキュラムの検討が重要です。どのような学生を入学させるのか(アドミッション・ポリシー)、各教科を密接に連携させて段階的に進行させる教育課程(カリキュラム・ポリシー)、卒業時の到達レベル(ディプロマ・ポリシー)を明瞭にすべく、カリキュラム検討委員会を立ち上げて各学科・科や研究科のカリキュラム・ワーキンググループと連動して検討していきます。特に、学部一貫の英語教育によって日常英会話や英語論文を読みこなす力を身に付けること、カトリック大学として宗教学や倫理学、心理学を「教養教育」にとどまらずに臨床実習等を通してより深化することが必要と考えます。3) 高度な実践的・臨床的専門性の獲得のためには、地域に現場を持つことが大切です。現在進行中の「天使健康栄養クリニック」は本学の大切な事業ですが、一方、こちらから地域へ外向き、学生実習も行って実践力を付けるために学長直轄プロジェクトとして「ヘルスケア実践開発プロジェクト」を立ち上げ、その可能性を探っていく予定です。

今後、2017年には創立70周年、2020年には大学設立20周年を迎えます。上記のソフト面での検討と合わせ、周年事業として施設・設備のハード面の検討や記念式典などの計画も進めていきたいと思えます。

以上、私見を述べましたが、皆さまのご批判、建設的ご意見、サポートを期待します。よろしくお願い申し上げます。



プロフィール

武藏 学(むさし・まなぶ)

1949年5月23日生まれ、山梨県出身
専門分野は血液内科学

1975年北海道大学医学部卒業、医学博士(北海道大学)。
北海道大学医学部第三内科助教授、北海道大学医学部診療所教授、北海道大学保健センター長を経て、2013年4月より天使大学看護栄養学部栄養学科教授、2014年4月より天使大学 学長

『天使大学のレシピBOOK vol.2』発行

『天使大学のレシピBOOK vol.2』
の発行にあたり

「レシピ編集ワーキンググループ」リーダー
栄養学科 教授 山部 秀子

このたび、『天使大学のレシピBOOK vol. 2』を『vol. 1』から約2年ぶりに発行することができました。今回は、「学生から一人暮らしのあなたに贈る健康レシピ」をテーマに44種類の料理を紹介しています。

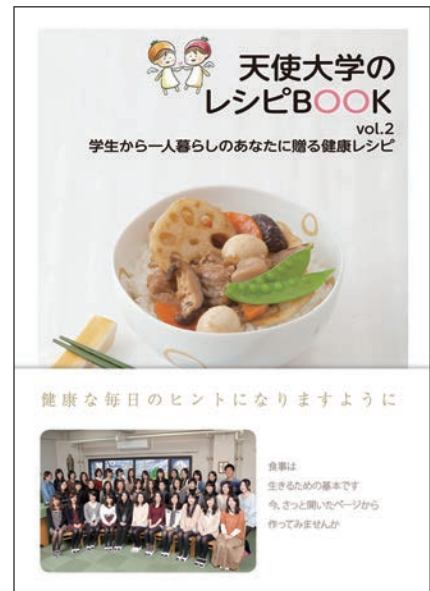
始まりは3年半前、前学長の丸山知子先生と栄養学科2年次の「給食経営管理論実習Ⅰ」の給食を食べていた時のことです。丸山先生から「こんなに美味しくて見た目も素敵な食事を『食べてしまっただけで終わり』にするのはもったいないですね。せっかく学生たちが一生懸命に考えたメニューですから、どうか残せないかしら」と言われました。私は『天使の給食』（<http://tenshi-foodservice.net/>）というブログを作っていて、結構有名で閲覧回数も多いことをお伝えしました。それでも丸山先生は「若い人はインターネットを見るかもしれませんが、学生のご家族や天使の同窓生には、いま学生が何をしているのか見えないのではないかしら」と続け、その場で「学生が作った献立をベースにしてお料理の本を作りましょう」と二人で決めてしまいました。

2012年5月に発行された『vol. 1』については、学報「天使」（vol. 19 October 2012）に詳しく掲載されていますが、丸山先生は学生と教職員が何度も集まってミーティングをする度に一緒になって企画の検討をし、サンドイッチや飲み物を差し入れてくださり、一同それを励みに夜遅くまで作業を行いました。この頃、企業や大学の名前でたくさんの料理本が発行されましたが、学生が自ら企画しているものはほとんどなく、栄養系の大学の先生たちからともうらやましがられました。

『vol. 2』は、活躍する先輩学生を見ていたおかげで参加希望学生がすぐ集まり、栄養学科32名、看護学科14名の総勢46名となりました。レシピは前回同様、「給食経営管理論実習Ⅰ」から抜粋し一部オリジナルレシピも加えました。前は栄



『天使大学のレシピBook vol.2』作成に携わった学生たち



養素別のカテゴリー分け（「カルシウムのたっぷりレシピ」など）でしたが、今回は、「主食」「主菜」「副菜」「汁物」「デザート」に分け、その他「一人暮らしのあなたに読んでほしい 天使のアドバイス」として、「朝食を食べない」「運動をしていない」「ぐっすり眠れない」など7項目について書かれています。

レシピBOOKに込めた学生たちの思いは熱く、「一人暮らしは生活が不規則になりやすく、食事も簡単に済ませてしまいがちです。このレシピBOOKはふだんあまり料理をしない人でも手軽に作れるメニューを載せています。このレシピを使って、バランスのとれた食生活を送るきっかけになるとうれしいです。（栄養学科学生）」や「同世代の目線に立ち、看護の勉強をしている者として、コラムで健康について取り上げました。このレシピBOOKがみなさんの健康な毎日のお役に立てば幸いです。（看護学科学生）」と「はじめに」と「おわりに」で読者への思いを伝えています。

『vol. 2』はレシピやコメントの数が増えたことや教職員スタッフが多忙だったこともあり、『vol. 1』の2倍近い時間がかかってしまいました。大変申し訳なく思っています。学内で丸山先生にお会いするたびに「まだ進んでいません。ごめんなさい」と謝ってばかりいたように思います。それでも卒業日の前日に学生たちに配布すると、「わーっ」と歓声を上げて喜んでいました。

丸山先生が提案してくださったおかげで、2冊の素敵な『天使大学のレシピBOOK』が出来上がりました。『vol. 2』は2014年6月10日から書店に並んでいます。同窓生から「天使の学生が作った本が売られていたので思わず買ってしまいました」とお手紙をいただきました。在学生からは「『vol. 3』の学生募集は、いつ行うのですか?」と聞かれます。

『天使大学のレシピBOOK』は現在進行形です。サブテーマさえ決まれば、3冊目も作りたいと考えています。

東日本大震災復興支援プロジェクト活動報告（2013、2014年度）

●東日本大震災復興支援プロジェクト講演会とボランティア報告会を開催しました。

2011年5月に「東日本大震災支援プロジェクト」が発足し、翌年の2012年からは「復興」の文字を加え「東日本大震災復興支援プロジェクト」として被災地の復興や被災された方々のサポートを行っています。その中で、被災地の状況や被災者への支援活動の実際を知り、ボランティア活動に参加する心構えや関心を高めることを目的として、アッセンブリー・アワーの時間を利用して、外部講師を招いての講演会や夏休みや春休みを利用して被災地でボランティア活動をした本学学生の体験を共有する報告会を定期的に開催しています。

講演会では、2013年7月に、札幌カリタス宮古ベース世話人の和田真一氏（テーマ「被災地ボランティアについて～世話人の立場から～」）、2014年1月に、岩手県釜石市で保健師として働く水野由香里氏（テーマ「保健師からみた東日本大震災～被災地の現状とボランティア活動支援に期待すること～」）、2015年1月に、北海道学生震災支援ネットワーク(HOSUP)の松尾知晃氏と成影沙紀氏にご講演いただきました。

報告会では、岩手県釜石市や宮古市で被災地ボランティア活動を行った学生が報告を行い、被災地での活動と被災地

の現状についてスライドを使って紹介しました。

講演会および報告会に参加した学生からは、「あらためて震災を忘れてはいけないと思った」「テレビなどの情報では伝わらない、被災地の方の言葉だからこそ伝わる震災の姿を感じることができた」「震災からもうすぐ4年が経つ今でも、私たちにできることはたくさんあると思った」等の感想が寄せられ、多くの刺激を受けたようでした。



ボランティア活動について報告する学生たち

●レシピブック『東北の食材を用いた季節のお祝いレシピ～心が和む折り紙を添えて』を作成しました。

仮設住宅等で暮らす方々のニーズに沿った支援を目指して作成した第1弾のレシピ集『アレンジレシピ集～1つの料理がこんなに代わる!』（2012年6月完成）に続く第2弾のレシピ集として、看護学科・栄養学科の学生ボランティア25名と教職員が『東北の食材を用いた季節のお祝いレシピ～心が和む折り紙を添えて』を作成し、2013年6月に完成しました。季節の祝いごととして「正月」「桃の節句」「端午の節句」「七夕」「ハロウィン」「クリスマス」の6行事を取り上げ、各行事にふさわしく、かつ、東北3県（岩手・宮城・福島）の食材を使った簡単に作れる料理を考えました。また、「舌と目で味わい、そして指先を動かすことで心を和ませていただきたい」という思いを込め、行事に合わせた折り紙も添えました。

完成したレシピブックは、被災地の皆さまのお手元に届けたほか、支援金1,000円を寄付した方に1冊贈呈しました。多くの方に手を取っていただき、レシピブックをきっかけとして東北3県の食材を購入する等の支援活動にもつながってほしいと願っています。

このレシピブックを活用して天使祭（学園祭）への出店や大学近隣のカフェとコラボレーションを行ったほか、料理教室からレシピを使用したいという依頼もあり、レシピブックからの料理紹介、学生による調理指導と被災地でのボランティア活動報告を行いました。



レシピブックは「天使大学リポジトリ（愛称：Snowdrop）」に公開しています。

天使大学webサイトの「東日本大震災に対する本学の取り組み」ページ (<http://www.tenshi.ac.jp/dir/shinsai/>) からご覧いただけます。

夕張合同体験学習

「地域の特徴に合わせた医療」を
現場で学ぶ。

本学と「教育・研究・地域貢献に関する包括連携協定」を締結している北海道薬科大学、そして北海道薬科大学が連携協定を締結している夕張医療センターおよびアインファーマシーズとの合同体験学習が2012年度より行われています。昨年度の合同体験学習に本学から参加した学生5名のうち、岡田陽子さん(看護・4年)、川崎知世さん(栄養・2014年卒)、砂田ひろみさん(栄養・2014年卒)の3名にお話を伺いました*。 ※取材は2013年



合同体験学習に参加した5名の学生(左から、砂田さん、川崎さん、前川原さん(看護・4年)、阿部さん(看護・4年)、岡田さん)

Q 皆さんが「合同体験学習」に参加したきっかけについて教えてください。

砂田: 臨床での栄養指導や地域医療に興味があったので、今回の合同体験学習を知り、参加しました。

川崎: 私も臨床での栄養指導に興味がありました。そして、在宅医療について授業で学んだことで、実際の現場を見てみたいと思い、参加しました。

岡田: 私のきっかけは、合同体験学習のことを聞き、率直に「楽しそうだな」と思ったことでした。臨地実習直前でしたが、先生に相談したところ「迷っているなら行ってきたら」と後押ししていただき、参加しました。

Q 合同体験学習の内容や印象に残ったことについて教えてください。

岡田: 夕張医療センターで医師や看護師、管理栄養士、薬剤師の方からお話を伺い、介護老人保健施設の見学、グループに分かれて「訪問診療」、「訪問看護」、「訪問薬剤管理指導」の現場に同行させていただきました。まとめとして、グループワークと発表を行いました。

川崎: 2012年度の合同体験学習に参加した栄養学科の先輩が、現在、夕張医療センターの管理栄養士として働かれています。合同体験学習の際に、「将来、在宅栄養訪問をしたい」とおっしゃっていました。地域をよりよくしようと行動していて、すごいと感じました。夕張医療センターには、「地域に貢献したい」という熱意をもった方が多かったです。皆さんが一丸となって、どうしたらよいかを考えている姿が印象的でした。

砂田: 今回、訪問診療等に同行して特に印象深かったのは、患者さんと医療従事者の「距離の近さ」や信頼関係です。どの患者さんも自宅への訪問があることで安心感があるとおっしゃっていて、家族の方も不安な点や困った点を直接解消できるので、信頼を置いていました。そして、家族の中に入り、家の間取りから家庭状況や経済状況までも把握している訪問看護師さんはすごいと思いました。

岡田: 私が印象に残っているのは、医師や看護師だけではなく、薬剤師もバイタルサインを測っていたことです。異なる職種が異なる視点から患者さんの生活状態を確認しているんだなと感じました。一方で、異なる視点で向き合いながらも、それぞれが患者さんの生活や気持ちをくみ取り、看護師同様、「信頼関係を築きながら地域住民として患者さんに関わっている姿勢」を感じることができたこともとても大きな発見でした。

川崎: さまざまな職種の人が訪問することで、患者さんや家族が言えることもそれぞれ違うんだなと感じました。それから、「在宅 — 病院 — 介護老人保健施設」の連携がすごいと感じました。

砂田: また、夕張市は高齢者率が「45%」と高く、独居の高齢者も多いので、訪問診療等には患者さんの「生存確認」という側面もあることがわかりました。

岡田: 合同体験学習に参加して、印象に残る言葉がいくつもありました。例えば、「生活を『支える医療』」、そして、グループワークを行った際に聞いた「生活の質よりもその人らしさを優先する」という言葉です。グループワークでは在宅医療、患者さんの生き方やその人の歴史・ドラマ、患者さんの「家で死にたい」という気持ちなどについてあらためて考える機会となりました。

砂田: 「その人らしさを優先する」ということに関連して、疾患の優先順位として、患者さんが「何で悩んでいるか」を大切にしていました。

川崎: 介護老人保健施設では外食も認められていましたし、太鼓の演奏やカラオケなどの行事もありました。

岡田: 夕張医療センターでは、「多職種連携」が意識せずに自然にできていると感じました。

Q 今回、北海道薬科大学の学生と一緒にでしたが。

砂田: 他大学の学生と一緒に学ぶ機会は貴重でした。

川崎: 天使大学は3、4年次生の参加でしたが、もっと低学年の1、2年次生が行くのも、固定概念にとらわれず、よいかもしいないと思いました。

砂田:夕張医療センターの方が「学生時代にこのような機会があつてうらやましい」とおっしゃっていました。視野が広がるのでぜひ、みなさんにも参加してほしいですね。

Q 合同体験学習を振り返ってみていかがでしたか？

川崎:合同体験学習に参加する前は、「地域医療」に対するイメージは漠然としたものでした。参加してみて、慢性疾患の患者さんが多い状況や「その人の生活」に焦点を当てたケアを優先していることがわかりました。

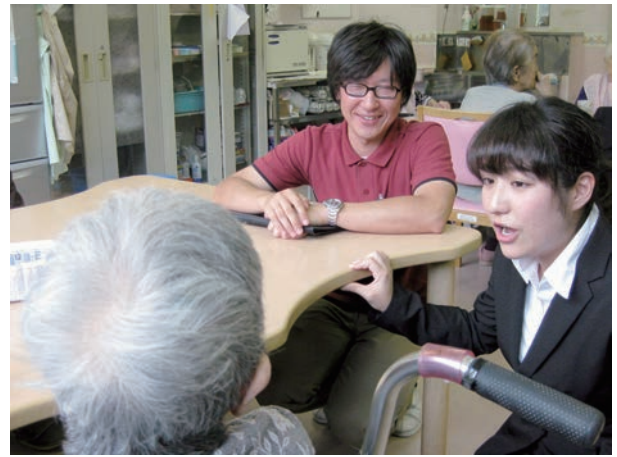
岡田:私も地域医療については「へき地で行われている医療」程度の知識でしたが、実際に夕張に行ってみて、地域医療とは「地域の特徴に合わせた医療」なんだということが実感できました。そして、人とのつながりや信頼、患者さんの笑顔を大切にしていることがわかりました。

砂田:臨地実習やNST*の大切さ、地域医療、他職種とのコミュニケーション、患者さんとのコミュニケーション……。合同体験学習に参加して、管理栄養士が関与できることがもっとあるのではないかと、積極的に介入できるのではないかという気持ちが強くなり、私自身、もっと頑張らなくてはという気持ちになりました。

※NST:医師や看護師など他職種の人とともに管理栄養士が中心となって一緒に栄養管理を行う連携システム。

川崎:卒業後の進路を考える上でもとても参考になりました。どうい病院に行きたいのか、「食べられなくなったら胃ろう*で栄養剤」というのはどうなのか、好きなものを食べてお酒を飲んでという在宅医療の様子を見て、考えさせられました。

※胃ろう:胃に管を通し、食物や水分や医薬品を流入させ投与するための処置。



合同体験学習の様子(介護老人保健施設の見学)

砂田:患者さん一人一人への接し方や距離感といったコミュニケーションの大切さが具体的に実感できました。距離感や信頼関係の構築を大切にする管理栄養士になりたいと思いました。

岡田:今回の合同体験学習を通して、「患者さんに必要なことは何か」ということに対する考えが深まりました。今回の体験を周りの学生にも伝えていけたらと思います。

【「合同体験学習」とは?】

合同体験学習は、地域医療や多職種連携の重要性について高齢化著しい夕張市で学ぶことを目的としています。本学は、北海道薬科大学と「教育・研究・地域貢献に関する包括連携協定」を2008年に締結しています。看護師や管理栄養士、薬剤師養成課程において、相互の教育カリキュラムを連携・協同し実施することで、医療職者間の相互理解を深め、卒業後の協力の円滑化を促進し、実務における職能の幅を広げ、地域医療への貢献を図ることを趣旨としています。今回の合同体験学習以外にも、北海道薬科大学とは公開講座の連携実施を行っています。



本学教職員によるリレーコラム(第八回)

マッサージもできる看護師です

看護学科 講師 鶴木 恭子

「こんなにいいものならもっと早くやつてもらえばよかった」、「さすっているだけなのに楽になるんだよね」。私は今、臨床の場でのマッサージに取り組んでいる。始めたのは3年前。週に1回の活動である。1人15分間という短い時間ではあるが患者さんは心から喜んでくれる。

わたしはもともとマッサージが好きで、前の職場の同僚と意気投合し、活動がとんとん拍子に始まってしまった。活動前の準備は行っていたが、臨床で初めて行ったマッサージでは、実習中の看護学生と同じように手順は覚えているが患者さんを見る余裕なんてなかった。空調の程よく効いた部屋なのに汗がにじむ。マッサージの三原則に「一押し3秒、垂直圧、集中の原則」というのがある。押すのは3秒かけてゆっくりと、体表面に対してまっすぐに圧を入れ、そして患者さんの呼吸と力を入れ

るタイミングを合わせ、気を通い合わせてマッサージをする。言うは易し行は難しである。一押し3秒、これはよし。垂直圧も気をつけてと。あとは患者さんに気持ちを集中する、と思っているところに患者さんが話しかけてくる。「あの、今、気を集中しているので後にしてほしいんですけど」と言うわけにもいかず、患者さんの話を聞く。病気の話、よくできた息子の話、嫁の愚痴……。その間は軽くなでさする私たちのマッサージ。しかし患者さんは喜んでくれる。気を集中できなかったと評価する私に対し、満足そうな笑顔を返してくれる。

かつてヨガの先生が、隣の人と手をつなぐことでより力が出るという体験をさせてくれた。「手には、目に見えない力(気)がある」とそのとき思った。そのことを今患者さんのマッサージを通して実感している。目には見えないが確かに力(気)を分けてあげることができる。

看護を志す学生たちよ! みんなの力(気)を患者さんに分けてあげてほしい。科学的根拠の検討は現在進行形であるけれど、なによりも患者さんの言葉がその効果を物語る。

地域連携・産学連携

東区児童会館まつり2014

2014年9月7日(日)にアリオ札幌で開催された『東区児童会館まつり2014』に看護栄養学部栄養学科3年次生が参加しました。『目指せ! 野菜ハカセ』と『ぴったり! おやつバイキング』の2つの体験ブースを用意。「わたしたちが食べているたまねぎはどこの部分でしょう?」といったクイズや、200キロカロリーを目指しておやつを選ぶという体験を通して、子どもたちは、野菜やおやつについて楽しみながら学んでいました。



東区健康づくり公開リレー講座

2014年10月9日(木)に、札幌市東区役所と東区教育機関(天使大学、札幌大谷大学・札幌大谷大学短期大学部、専門学校北海道体育大学校、札幌保健医療大学)の「地域連携協定」に基づき、公開講座を開催しました。各校が1コマ担当し、本学からは、看護栄養学部栄養学科 山口敦子教授が「おいしく食べようーうま味と減塩効果ー」のテーマで講演を行いました。「うま味を味わう体験コーナー」も設けられ、参加者は体感しながら理解を深めていました。



イオン・ホクレンとのコラボ弁当を発売

webサイト『天使の給食』(2ページ参照)掲載のレシピを使用した特製弁当「天使と大地からの贈り物」が、2014年9月24日(水)~9月30日(火)の7日間、全道のイオングループ各店で販売されました。看護栄養学部栄養学科の学生がイオン北海道株式会社と協力して企画したこのお弁当には、味や盛り付け、パッケージデザインに、学生の意見がふんだんに取り入れられています。今年で3回目の販売となり、イオン札幌平岡店では学生によるPR販売が行われました。



コープさっぽろ「食べる・たいせつフェスティバル」

2014年9月27日(土)につどむで開催されたコープさっぽろ「食べる・たいせつ フェスティバル2014 in札幌」に、天使大学がブースを出展しました。野菜のクイズに答えたら野菜入りパンケーキがもらえるとあって、大人も子どもも学生の説明に熱心に聞き入っていました。また、ステージ発表では、看護栄養学部栄養学科学生が「しっかり噛んで食べよう!」というテーマで発表をしました。劇とダンスで、子どもたちは「しっかり噛むことの大切さ」を楽しみながら学びました。



公開講座

2014年度公開講座報告

「いのちみつめて」をテーマに2014年8月21日(木)~9月18日(木)の5回にわたり天使大学と北海道薬科大学との連携による「2014年度 天使大学・北海道薬科大学連携公開講座」を開催しました。

回	日程	講演題目・講師
①	8月21日(木)	幸せをつかむ方法ー心理学からの提案ー 天使大学 看護栄養学部 教養教育科 教授 伊藤 進
②	8月28日(木)	2011.3.11 東日本大震災被災地のいのちみつめて 岩手看護短期大学 専攻科地域看護学専攻 教授 鈴木 るり子
③	9月4日(木)	薬用植物って漢方薬のこと??ー植物から創られる薬たちー 北海道薬科大学 薬学部薬学科 准教授 山下 浩
④	9月11日(木)	インフォームド・コンセントという医療の進め方 天使大学 学長 武蔵 学
⑤	9月18日(木)	お薬代が安くなる?! ジェネリック医薬品について 北海道薬科大学 薬学部薬学科 准教授 山下 美妃

大学院助産研究科

次代の親づくりセミナー「親になること、いのちをつなぐこと」を開催しました。

大学院助産研究科 教授 津田 万寿美

2014年10月13日(月・祝)、天使大学を会場に、大学院助産研究科が北海道保健福祉子ども未来推進局と共催で次代の親づくりセミナー「親になること、いのちをつなぐこと」を開催しました。セミナーは、若い世代にある大学生等に「自分が生まれてきたこと、いのちが育まれ生まれること、親になること、〃社会全体で子育てを支援する仕組みについて理解を深め、自らの将来について考える契機になること、を目的に企画されました。

セミナーの第1部では、「子どもは親を選んで生まれてくる」という胎内記憶をモチーフに4組の夫婦の物語を通して、妊娠から出産、不妊や流産・死産といったいのちのドラマをめぐるドキュメンタリー、映画『うまれる』を上映しました。第2部には、助産師として活躍する一方で「いのちってあったかい」「性を大切にすることはいのちを大切にすること」をテーマに、子どもや思春期の若者、親世代等に向けて語り続けている山本文子氏(NPO法人いのちの応援舎 元理事長)による講演『いのち咲かせたい』が行われました。助産師として50年近くもの間、いのちの誕生に寄り添ってきた先生の言葉には、自分を大切

にすること、誰もが幸せな人生を歩んでほしい、という応援メッセージにあふれていました。

今回、自主上映でしか見ることができない作品であったことや講演者が全国に多くの共感者・ファンを持つ山本先生であったことから、親世代からの問い合わせが多くあり、最終的には、天使大学の学生や院生をはじめとした若い世代以外の方からも申し込みをいただき100名を超える参加者となりました。アンケートからも、好評を得ることができました。

開催にあたりご協力いただきました教職員の皆さまにあらためて感謝申し上げます。



大学院看護栄養学研究科 看護学専攻

2014年4月より、看護学専攻に「成人看護学コース」を開設しました。

2014年4月に、大学院看護栄養学研究科看護学専攻に「成人看護学コース」が開設しました。「ホスピス・緩和ケア看護学コース」、「公衆衛生看護学コース」、「精神看護学コース」とあわせ、看護学専攻は4コースになりました。

現在、社会の変化や医療技術の進歩を背景に、急性期、危機的状況、慢性期、終末期など、さまざまな健康問題を持つ人々が増えています。そのような人々には専門的な看護が必要とされており、そのニーズに応えるべく各々の健康問題を持つ成人期にある人々とその家族を対象とするのが成人看護学領

域です。「成人看護学コース」では、個々の健康問題に有効な看護実践を行うための諸理論・概念と看護介入モデルを学びます。臨床での疑問を大切に、ゼミやフィールドワークをとおして、理論やモデルなどの看護実践での適用を実践的に学び、個々の関心に応じた研究テーマを探究します。「成人看護学コース」に出願するためには、看護師の資格(取得見込みも可)が必要です。

また、2016年4月には「保健師コース」を開設予定です。

大学院看護栄養学研究科 栄養管理学専攻

2014年3月に初の「論文博士」が誕生しました。

2014年3月14日に卒業証書・学位記授与式が執り行われ、大学院看護栄養学研究科栄養管理学専攻博士後期課程で初の「論文博士」*2名に、学位記(博士(栄養学))が授与されました。

栄養管理学専攻博士後期課程は博士前期課程等で習得した知識と技術に立脚し、人間栄養学の特定の課題について自立して研究する能力を持ち、リーダーとして社会に貢献できる教育・研究者を養成するため、2008年4月に設置(定員2名、修業年限3年)、これまでに4名の博士(課程博士)が誕生しています。

【学位論文題目】

・杉田 淳 さん:

「ヒト褐色脂肪組織でのエネルギー消費と体脂肪に対する天国の種抽出物摂取の効果」

・長谷川 めぐみさん:

「我が国の乳牛および肉牛におけるリステリア菌の分子疫学的研究」

*「論文博士」:博士後期課程を経ずに博士論文を提出し、本学大学院の行う博士論文の審査および最終試験に合格し、かつ本学大学院の課程を経て学位を授与される者と同等以上の学力があることを試験により確認された場合に授与。

管理栄養士が、 マラウイの人々のためにできること。

本学の卒業生、大山達也さん(看護栄養学部栄養学科2010年卒)は現在、青年海外協力隊の一員として、アフリカ大陸南東部の「マラウイ共和国」で活動しています。「管理栄養士」の専門性をアフリカの地でどのように活かしているのか、その活動について伺いました。

国際協力に興味をもったきっかけは何ですか？

もともと小さいころから広い世界、自分の知らない世界に興味がありました。高校を卒業後、管理栄養士を目指すために入学した天使大学で「国際栄養学」を履修し、世界の栄養事情、特に開発途上国の低栄養について学びました。先生が青年海外協力隊で活躍されていた方で、いろいろお話を伺っているうちに自分も外の世界をもっと知って何か役に立ちたいと思ったのがきっかけです。

天使大学在学中の思い出について教えてください。

とにかく勉強が楽しかったです。日々の食事が自分の身体をつくること、どうすれば病気の予防ができるのか、など新しい知識を得ることは私にとって一番の喜びでした。国際協力に関心を持ってからは、いろいろな国の栄養事情を調べ、日本と比べていましたが、データ上のことから実感を得ることは難しいと感じ、青年海外協力隊への参加を目指しました。

マラウイで実際に活動をして感じたことについて教えてください。

マラウイで活動していると一喜一憂の日々です。マラウイに赴任してすぐ、忘れられない出来事が起こりました。HIV陽性、かつ感染力の強い特殊な結核を発症している患者さんとの出会いです。その患者さんは入院することができず、自宅療養を余儀なくされていましたが、患者さん自身が働き手であるため、一家の収入は途絶え、妻は看病に忙しい日々で、4人の子どもも



患者さんへの聞き取り調査をする大山達也さん

いました。なかなか食事がのどを通らず衰弱していく中、とにかく食べられるものをということで食事アドバイスをしていました。しかし、十分な食材がないのでアドバイスにも限界があり、結局その患者さんは1週間後に亡くなりました。マラウイでは家庭経済と栄養は密接に関係していると感じた体験でした。

「管理栄養士」が、マラウイなどの開発途上国で果たせる役割は何だと考えますか？

食は全世界共通です。人は食べることを抜きにして生きていくことはできません。食と栄養はつながっているので、食ある所に栄養ありだと思っています。マラウイのような開発途上国では気候や家庭経済の問題から、十分に食糧を確保できないことが多くあります。その中でも必要な栄養を取るためには何を食べるべきか、栄養素のことはもちろんですが、各家庭の経済状況や季節、食文化を理解する必要があります。いくら自分が思う理想の食事といえど、値段が高かったり食文化的に食べることを拒まれて、口に入らなければ意味がありません。どの国の人たちも食べることは楽しみであり、毎日の習慣です。食べることを通して人々の健康問題に関わることができるのは管理栄養士の大きな役割だと考えています。

今後のマラウイでの活動目標について教えてください。

青年海外協力隊の任期も残りわずかとなり、マラウイで新しいことに挑戦するのは難しい時期となりました。今後は、今まで行ってきた新しい食材の調理法紹介を主に行い、食べる食材の種類を増やす活動を地道に行っていきたいと思います。

大山さんはマラウイでの活動を自身のブログ「UbuNtu | I am, because of you」で発信しています。【マラウイ 栄養士】で検索すると上位に表示されますので、ぜひご覧ください。

あなたの声をお聞かせください

天使大学報「天使」では、読者のみなさまの声を生かした誌面づくりを目指しています。ご意見、ご感想、取り上げてほしい話題等ございましたら、下記あて先までお寄せください。

あて先

〒065-0013 北海道札幌市東区北13条東3丁目1-30 天使大学広報委員会 tel 011-741-1051 fax 011-741-1077



天使大学

看護栄養学部／看護学科・栄養学科
大学院／看護栄養学研究科
助産研究科(専門職学位課程)

第20号 2015年2月26日 発行 天使大学広報委員会

<http://www.tenshi.ac.jp>