

東都大学図書館通信(深谷キャンパス)

書店に行ってみる。しかし、本を探さない。眺めるように見て、本との出会いを待つ。

～若松英輔著『本を読めなくなった人のための読書論』(亜紀書房) p.107より～

1. 「生きがい」とは何かを探求した精神科医・神谷美恵子



神谷美恵子の世界

みすず書房

温かい笑顔と心でハンセン病患者の方々に寄り添い、耳を傾けた神谷美恵子氏。20歳の時に訪れた全生病院^{*1}で受けた大きな衝撃が彼女を医学の道へと導き、43歳の時に着任した長島愛生園^{*2}では、苦境の中にありながらもなお希望を失わずに生き抜いているハンセン病患者の方々を通して、人間にとて「生きがい」とは何かを真摯に探求していきました。

ハンセン病患者の方々との出会いから医師を目指した美恵子ですが、その道のりは決して平坦なものではありませんでした。父の反対、結核を罹患^{*3}、ハンセン病には携わらないという約束で医学の道へ進むことが許され、

30歳の時に東京女子医学専門学校(現・東京女子医科大学)を卒業し医師の資格を得るも、語学力に長けていた^{*4}美恵子は、戦後初の文部大臣であった父の依頼でGHQと日本との通訳・翻訳に従事するなど、なかなか医学に携わることができませんでした。その後も結婚、家事、育児のほか生活のために語学教師をするなど、家庭を第一に考えていた美恵子。しかし、41歳の時に初期の子宮癌を患い、治療により回復するも自身の残る命を大切に生きたいと、夫・神谷宣郎に「ハンセン病をテーマにした研究をしたい」と打ち明けます。宣郎の温かい後押しもあり、美恵子は43歳の時に長島愛生園へ着任^{*5}。ハンセン病患者の方々の声に誠実に耳を傾け、多くの患者と向き合う日々の中で著書『生きがいについて』の構想が生まれました。本書は、苦境にある人々の生きがいについて描いたものではなく、日常を生きるすべての人々へ「人が生き生きと生きるために、いかに『生きがい』がかけがえのないものであるか」を伝えています。そして「生きがい」は、環境や状況の変化により簡単に奪われてしまうものであり、失った「生きがい」は見つかるまで何度も探し続けることだと綴られています。

神谷美恵子氏の生きがいの結晶ともいえる著書『生きがいについて』。「こんな本に出会ったかった」と感じさせてくれる、深く胸に響く本です。本書から彼女の温かく誠実な人柄が伝わってきます。

*1 ハンセン病療養所。現在の国立療養所多磨全生園。

*2 ハンセン病療養所。現在の国立療養所長島愛生園。

*3 当時は不治の病とされましたが、美恵子は奇跡的に二度の結核を克服しました。

*4 美恵子は父の仕事の都合で、9歳から12歳までスイスのジュネーブで過ごし、フランス語をはじめて多くの語学に長けていました。

*5 かつてはハンセン病医療に進むことを反対した父も、長島愛生園へ着任後は、美恵子の良き理解者となったそうです。



神谷美恵子コレクション

みすず書房

生きがいについて
(神谷美恵子著 / みすず書房)

◆ 渋沢栄一翁が愛した言葉 ◆

多くの人は自ら幸福なる運命を招こうとはせず、
かえって手前の方からほとんど故意にねじけた人となって
逆境を招くようなことをしてしまう。

【『論語と算盤』・処世と信条】

良い運命を招く最良の方法は、どんな時でも「自分は幸せでありたい」と願うことだそうです。しかし、多くの人々が自ら心を捻じ曲げて逆境を招いてしまうのだとか。逆境に立たされた時こそ、人間の真価が問われると言います。そして成長のチャンスです。皆さんは逆境をどう乗り越えますか。

※格言は『渋沢栄一 100の金言』渋澤健・著/日本経済新聞出版社 p.50より転載

2. もっと知ろう！パーキンソン病のこと

埼玉県パーキンソン病友の会様のご厚意により、会報誌『彩 患者と家族の交流誌』(年3回発行)を図書館へ所蔵させていただくこととなりました。本誌には、パーキンソン病患者の皆様やご家族からの生の声が寄せられていて、日常で抱えている不安や悩み、それに対する医師や友の会からのアドバイス、日頃から実践していること、患者様の手記、趣味の広場など、多岐にわたる記事が掲載されています。寄せられている相談を一つひとつ見ましても、患者様一人ひとりで異なり、様々なことに不安を感じている様子が伝わってまいります。

ある患者様の手記では、医療従事者の方から投げられた心無い言葉に傷つき、胸を痛めたお話を綴っていました。医療職を目指す学生の皆さんにはぜひ読んで欲しい。皆さんはこの手記をどのように感じられるでしょうか。教科書や参考書では得難い、患者様やそのご家族のリアルなお声を聞くことができます。本誌を通じて、パーキンソン病への理解をより一層深めてはいかがでしょうか。



彩 患者と家族の交流誌

(全国パーキンソン病友の会 埼玉県支部)

3. 「推し」ていますか？

「推(お)し」「推し活」という言葉が身近になりました昨今、NHKでも特集が組まれるなど、空前の推し活ブームが到来しています。「推し」とは他の人に勧めたいほど気に入っている人や物のこと、「推し活」とはそのお気に入りの対象を応援するという活動で、推し活をすることで心が満たされる人は非常に多いようです。

「推し」をテーマにした小説で頭に浮かぶのは、『推し、燃ゆ』。作家・宇佐見りんさんがデビューから約1年4ヶ月という早さで芥川龍之介賞(第164回)を受賞した作品です。本作の正直な感想は「読んでいてとても苦しかった」でしょうか。“大人になんかなりたくない”女子高生を中心に、生きることのままならなさを表現している本作は、いまの時代を生き生きと描き出しています。主人公のあかりは、普通の生活を送ることさえまらない女子高生で、「最低限を成し遂げるために力を振り絞っても足りたこと」がなく、ペットボトルや洋服が散乱した部屋で暮らしています。勉強もできず、高校では保健室通い。バイト先では仕事に慣れず、迷惑をかけてばかり。家でも学校でも(バイト先でも)否定されているような状況で、あかりが唯一全力を注げるもの—それが「推し」でした。あかりの推しは一人の男性アイドル。あかりにとって「背骨」同様の推しが、ある日ファンを殴って炎上した。それでもあかりは推し活を続けます。「病めるときも健やかなるときも推しを推す」(p.7)—この一節はとても印象的でした。

最後に、推し活を楽しむマナーを一つお伝えしましょう。例えば、SNS等の投稿にタレンントさんや俳優さんの写真を無断で掲載することは、著作権侵害にあたる可能性があるのをご存じですか？ 推す側も推される側も気持ちよく推し活ができるよう、十分にご注意くださいね。



推し、燃ゆ

(宇佐見りん著 / 河出書房新社)



日本からみた世界の食文化
-食の多様性を受け入れる-
(鈴木志保子 編著 / 第一出版)

チがあると言われ、多くの家庭ではキムチに特化した専用冷蔵庫を備えている。

【タイ】地形や気候の違いから、大きく4つの地方で特色がある。主食は米で、米から作られる麺（クイッティアオ）もよく食べられる。屋台の利用が日常的であり、テーブルの中央に何種類かのおかずが置かれ、一人ひとりに供されたご飯におかずをかけて食べる。皿は持ち上げず、口を皿に直接つけない。レストランの卓上には調味料セット「クルアン・ブルン」が置かれ、自分の好みの味に調整する。辛味、甘味、酸味、塩味、うま味の組み合わせが基本となっている。

本記事を執筆しながら、韓国で食べた焼き肉がとてもおいしかったこと、タイの日本食レストランのディスプレイにキムチが並んでいたことなどを思い出しました。キムチが日本食だと思われているのか、地域が近いために一緒に並べられているのかわかりませんが、日本のタイレストランでベトナム料理が食べられることと同じですね。旅先で料理をより楽しめるよう、本書で各国の食文化について理解を深めてみてはいかがでしょうか。

ガウディとサグラダ・ファミリア展

未完の世界遺産として知られるサグラダ・ファミリア聖堂。サグラダ・ファミリア聖堂とは聖ヨセフ信徒協会の贖罪聖堂^{*1}のこと、1882年にスペインのバルセロナで起工されました。140年以上にもわたる建設工事は現在も続いている、途中、資金不足や内戦による破壊、近年では新型コロナウィルス感染症の影響で幾度となく建設の中止を余儀なくされましたが、いよいよ完成の時期が視野に収まってきたようです。サグラダ・ファミリア聖堂を語る上で欠かせないのは、スペインが誇る建築家アントニ・ガウディ（1852-1926）です。ガウディはサグラダ・ファミリア聖堂の初代建築家であるフランシスコ・デ・パウラ・ビリャールから1883年に後を引き継ぎ、二代目建築家として1926年に生涯を閉じるまで、聖堂の設計と建設に心血を注ぎました。「聖堂全体で聖書の内容を表現する」という驚くべきサグラダ・ファミリア聖堂の構想を打ち出したガウディは、図面のみならず膨大な数の模型を作り、外観や内部構造を練り上げていったそうです。未完にしてモルニスモ建築^{*2}の最高峰とされるサグラダ・ファミリア聖堂は、別名「石の聖書」と呼ばれ、細密な彫刻が施された外観はまさに圧巻と言えるでしょう。「生誕のファサード」「受難のファサード」「栄光のファサード^{*3}」と呼ばれる3つの門のうち、生誕のファサードに施された彫刻は、なんと日本人彫刻家の外尾悦郎氏によるものです。聖堂内部は芸術と建築とが見事に融合し、曲線と光に彩られています。美しく色鮮やかなステンドグラスは目映く、目も心も奪われるようです。

本展ではサグラダ・ファミリア聖堂に即してガウディの建築思想と造形原理を読み解いていきます。100点を超える図面、模型、資料等に最新の映像を交えながら、独創性の高いガウディ建築の豊かな世界に迫ります。この希少な機会をお見逃しなく！

*1 人々の現世の罪を償うために聖家族（イエス・キリストとマリア、マリアの夫でキリストの養父ヨセフ）に捧げられた聖堂のこと。キリストとその家族に捧げられた教会。

*2 スペインのバルセロナを中心としたカタルーニャ地方で19世紀末-20世紀初めに流行した建築様式。

*3 栄光のファサードの完成時期は、まだ発表されておりません。



写真:サグラダ・ファミリア聖堂、2023年1月撮影 ©Fundació Junta Constructora del Temple Expiatori de la Sagrada Família (画像の転載ならびにコピー禁止)
会場:東京国立近代美術館1企画展ギャラリー(〒102-8322 東京都千代田区北の丸公園3-1)
会期:2023年6月13日(火)～9月10日(日)
※会期中一部展示替えあり 開館時間:10:00～17:00(金曜・土曜は10:00～20:00)(入館は閉館の30分前まで)
休館日:月曜日(ただし7月17日は開館)、7月18日(火)
料金:一般 2,200円 / 大学生 1,200円 / 高校生 700円 ※中学生以下、障がい者手帳をお持ちの方とその付添者(1名)は無料。それぞれ入館の際、学生証等の年齢のわかるもの、障がい者手帳等をご提示ください
アクセス:東京メトロ東西線「竹橋駅」1b出口より徒歩3分 ほか
展覧会公式HP: <https://gaud2023-24.jp/>
東京国立近代美術館HP: <https://www.momat.go.jp/> ※最新の情報はHPをご覧ください ※滋賀、愛知へ巡回予定

『日本からみた世界の食文化 - 食の多様性を受け入れる -』

管理栄養学部 神田聖子

今年の夏休みは海外旅行を計画している方もいらっしゃるかと思います。そこで、6月の図書館通信では、『日本からみた世界の食文化 - 食の多様性を受け入れる -』という図書を紹介したいと思います。

第Ⅰ章は日本、第Ⅱ章はアジア9か国、中東3か国、欧州12か国、アフリカ11か国、中南米7か国の合計42か国、第Ⅲ章は思想・宗教、これからの食事・食生活について解説されています。私が最も興味をもった章は、各国の一般事情（首都、国旗、言語、宗教）、食事（朝・昼・夕食、間食、郷土食）、食法・マナー（食具や食べる人の順番、挨拶）、食文化などが掲載されている第Ⅱ章でした。各国の料理に加え、特産品や街の様子などの写真も多く、パラパラとめくるだけでも楽しくなってきます。特に目にとまった国は、仕事で何度か訪れたことのある“大韓民国”と“タイ王国”でした。ここで、韓国とタイの食文化について簡単に紹介いたします。

【韓国】参鶏湯（サムゲタン）のように、漢方を使った料理や薬膳料理として「薬食同源」の考え方生きている。家族で時間のとれる夕食に重きを置き、5味（甘味、酸味、塩味、苦味、辛味）と5色（赤、緑、黄、白、黒）が含まれる。箸は汁気のないもの、スプーンはご飯や汁物に使い、皿はテーブルに置いたまま食べる。野菜の数だけキム

◇ 花手水（はなちょうず）◇



©2023 Kaori Nagatsuka

寺社の境内を彩る花手水。花手水とは元々、水の代わりに花や草木の露を使って身を清める作法のことですが、近年のコロナ禍では、感染拡大防止のために使用を控えた手水舎（ちょうずや）^{*1}等に花を飾って参拝者を迎える、という新しい意味が生まれたようです。梅雨時期の鬱々とした気持ちを明るくしてくれます。

*1 寺社を参拝する前に手や口を水で清める場所

◆ 図書館からのお知らせ ◆

令和5(2023)年度の大学の運営方針に基づき、図書館においても新型コロナウィルス感染症に伴う制限を解除いたしました。図書カウンターを覆っていたビニールシートも取れ、利用者の皆様のお顔がはっきり見える喜びを感じているこの頃です。図書館における入館簿の記入はなくなりましたが、ランニングコモンズにおきましては、運営の都合上、引き続き入館簿の記入をお願いいたします。また（残念ながら？）延滞ペナルティも再開しております。延滞日数が8日以上になりますと、一定期間、図書の貸出ができなくなりますので、返却期限は十分にお守りくださいませ。