

劉先生、順天堂大学博士(医学)学位取得のご報告

皆様へのご報告

さる4月20日、順天堂大学で「博士」(医学)の学位を取得したことを皆様にご報告させていただきます。2008年1月1日に順天堂大学医学部大学院公衆衛生学教室に入学しました。最初の一年間、研究テーマがなかなか決まらなくて困りました。「蕎麦についての研究」と決まってから、今度は日本語の問題が出てきました。元々下手な日本語は論文式になるため、言葉が詰まり、書けなくなってしまいました。中国語に書き直して、翻訳の専門家に頼んで日本語に訳していただくこともしましたが、審査委員会から、不合格の通知を見て、小学校生以来の学生歴の中で体験のない程のショックを覚えました。1ヶ月も2ヶ月も論文に触りたくない気持ちでした。何回もやめようと思ったこともありましたが、本学院の学生の姿を見たり、卒業生の皆様の応援、先生方の励まし、主人の協力がいつも私の原動力になりました。

日本に来て23年、両親の望み、自分の志、最初から取りたかった「医学博士」の学位はやっと今の歳で、皆様に支えていただき、取得することができて本当に嬉しく思っております。私のような平凡な人間が皆様の温かい助けをいただいたことはどのぐらい幸せかは上手く言葉で表現ができませんが、皆様と知り合い、一緒に勉強していること、一緒に仕事をしていることは私の宝です。幸せな気持ちで一杯です。

これからも、誠心誠意努力して参りたいと存じております。旧に倍するご指導ご鞭撻を賜りますよう何卒よろしくお祈り申し上げます。

末筆ながら、皆様のご健康ご活躍を心よりお祈り申し上げます。
まずは上厚くお礼申し上げます。

敬具
劉海洋
2012年9月8日



夏期スクーリングに参加して

通信教育コース 小川 京子

私は、主人や子ども達に健康的な体作りをしてあげたいと思い、中薬膳学の勉強を始めました。自宅での提出プリントの難しさから、講義も大変だろうと覚悟して参加しましたが、先生はイメージしやすいように、具体的な例え話をして下さったり、黄帝・神農にまつわる昔話も訓えて下さり、遠い歴史の人物がすごく近くに感じられる講義でした。他の参加者の方々もとても勉強熱心で、やはり薬膳学は人が生きていく上で必要となる知恵の詰まった学問なので、もっと学びたいと思うのだと感じました。

最終日の講義で、たくさん覚えることのある教科書の内容も、一つ一つ別々に覚えなくて、横の繋がりを整理して図にすると流れがわかって理解がより深まると教わりました。先生が最後に「読むだけでは、教科書は私(先生)のものですが、まとめると自分のものになります」と話されました。今はまだまだですが、もっと勉強をしていつか中薬膳学を私のものとして生活に生かせるようになりたいです。

三日間という短い時間でしたが、心に残るお話をたくさん下さった先生、一緒に学んだ参加者の皆様、ありがとうございました。



濃厚なる3日間・夏期スクーリングを受講して

通信教育コース 安部 みゆき

通信生が1人教科書に向かうときの孤独感はありません。何度本草つうしんに書かれた諸先輩方の「夏期スクーリングに参加したら目の前が明るくなった!」という文章で自らを励ましたことか。そんな魔法みたいなことがあるのだろうか、私のこの間にも光は差してくれるのだろうか…。期待と不安を持ってスクーリングに参加しました。はい、本当でした。そして劉先生は魔法使いでした。

私のスクーリング体験は天体観測に似ています。それまでの私にとって中医学用語やその理論を覚えることは、広大な宇宙の中に散らばったひとつずつの星の名前や経度・緯度を暗記するようなもの。無数の星を目の前に、覚えちゃあ忘れ、忘れちゃあ落ち込むの繰り返しで途方に暮れるばかりでした。しかし、夏期スクーリングで劉先生の授業を受けるにつれ、それまでバラバラだった星が線と線で結びつき、ひとつの星座に見えてきたのです。

星座になれば位置も名前も覚えやすい。古代人が星と星との空間を線で繋いで白鳥や大熊を描いたように、劉先生の教科書には載っていない重要なポイントや実例によって、???だった教科書の行間が埋まり、ひとつの大きな塊となって頭に入ってきます。私の中に広がるこの星図、今はまだ破線でしか繋げられないけど、卒業までにはしっかりした実線で星座が描けるようになりたいです。とても抽象的な表現ですが、私が今回感じたことです。

スクーリングを終え、また孤独な勉強に戻りましたが、もう大丈夫。劉先生と一緒に受講した同士たちとこの空の下で繋がっていることも、今の私には大きな支えです。ありがとうございました。



特別講座・短期講座のお知らせ

【2012年秋・冬】

<現在開講中>

◆ 特別講座 薬膳料理講座(全6回) 講師:山岡 洋先生

第4回:2012年10月22日(月)10:00~13:00

メニュー: 蠔油鮮竹巻(海鮮ユバ捲き揚げオイスター味)
干炒有頭蝦(黒酢風味の大正海老)

[第5回:2012年11月26日(月)、第6回:2012年12月26日(月)]

◆ 公開講座 薬膳料理を楽しもう(全7回)

第7回:2012年10月24日(水)10:30~13:30 講師:松本しず子先生

「美肌におすすめの薬膳料理」

◆ 食薬研究短期講座(全6回) 講師:劉 海洋先生

第2回:2012年11月12日(月)13:00~15:00

「日中両国における蕎麦の応用の差異」



<開講予定>

◆ 特別講座 イタリア料理講座(全6回) 講師:新田 玲子先生

2013年1月~ 開講予定

※ 上記開講中の講座に関しまして、途中参加の受付をしております。
詳細は本校事務所までお問い合わせください。

