

人を支え、 人に支えられて。

地域に深く根ざすこと。

それは、宝石のような月日を私に与えてくれました。



普段の足は、もっぱら愛用の自転車。
治療に行くにも爽爽と大阪の街を走ります。

鍼灸学科 第2期生間部

坂口コタカ 先生

診療室坂口

大阪市西成区岸の里1-6-17 TEL&FAX/06-6652-1994



自ら鍼の効果を体験し入学

結婚してまだ数年の当時、主人と起ち上げた事業が思うようにいかず、体調を崩してしまつたのです。いろいろ試しましたが効果がなく、テレビ番組で鍼の治療風景を見て、中谷先生という方の鍼灸院に通い始めました。すると二回目ぐらゐから体調がめきめきと良くなって驚いたのです。手に何か職をつけなければと考えていた私は、これだと思ひました。入学して二年目から午前中は助手、午後は勉強と忙しい毎日でしたが、早く独り立ちしたいという強い気持ちがあり全く辛くなかつたですね。

地域に助けられた診療活動

昭和五十四年に診療所を構えましたが、その後、主人が亡くなつても落ち込んだ私は平成十一年に閉めてしまいました。その時、患者さんが言つてくれたんです。診療所がなくていいじゃないの、今まで通り私たちを診てくださいよ、と。鍼灸師と患者という関係を超えた、人と人とのつながりが私を励ましてくれました。じつとしていてもストレスがたまる。よし、また勉強しよう。そしてケアマネジャーの資格を取りました。現在は訪問治療をしています。自宅でも治療しますが、ある会社の一室や以前住んでいたマンションの管理人室、喫茶店など皆さんのご好意でいくつものステーションがあるんです。すばらしい地域の人々に支えられて私がいるんだと思います。

人の手で、人の体を癒すこと

鍼灸師になつて本当によかつた。これまでを振り返つてそう思います。患者さん入ひりとの健康状態を記憶している、私の手で癒す。たとえどれだけハイテク医療が進化しても、この繊細で温もりのある治療方法は、東洋医学の観知が凝縮された不動のものではないでしょうか。これから鍼灸師をめざす方には、ぜひこの伝統を受け継ぎ、心のこもつた治療で人を支えてほしいですね。

診療所だより

附属診療所院長

田中邦雄先生

日本の伝統食、おせち料理

新年おめでとございます。日本の伝統、おせち料理の話をさせていただきます。黒豆、かまぼこ、紅白なます...おせち料理が現在のような形になったのは江戸時代の後半。日本の伝統食とはいっても、いわゆる「おせち料理」の歴史は200年余り。思いのほか、新しい文化とは思いませんか？おせち料理は、江戸の粋やユーモアを凝縮した庶民文化から開花したものです。そもその由来は正月の節供料理で、神に供えたもの。しかしそれらは、その土地や時代によつて変化していきました。若い方の中には、おせち料理の味が物足りないと思う人もおられるかもしれません。もっとボリュームを...といつて肉料理をふやしたり、各家庭によつてもおせち料理は様々です。おせち料理は伝統をつたえながらも、実はとても柔軟な食文化なのではないでしょうか。お重箱の中には、庶民の心意気が詰まっています。おせち料理の名前には意味があります。それはいつだってどんなものなのでしょう。その例をあげてみます。

- ◆黒豆 まめ(健康に暮らせるように)
- ◆数の子 子孫繁栄
- ◆田作り 豊年豊作祈願
- ◆昆布 ようこそ
- ◆からびり勝つ

このように、元旦に祝つ屠蘇の祝肴(おせち料理は、無病息災と子孫繁栄の願いを祈つたものです。その願いを食べ物の形や名前の語呂合わせに託してしまつところに、ユーモアあふれる江戸時代後期町人文化のおおらかさ、大きさを感じます。

幼い頃、年末の慌ただしい空気の中に、ほつとと煮しめの香りが満ちてくると、心が浮き立つ思いがしたものです。おせち料理には不思議な郷愁

