

栄養クリニック創立当時を振り返って

栄養クリニック初代クリニック長 田中 清

創立15周年おめでとうございます。もう15年もたったのかというのが、正直な感想です。誰もが手探りの状態で、みんなでワイワイやりながら、開設にこぎつけたと思います。初代クリニック長を拝命しましたが、具体的な貢献は何もできず、管理栄養士の先生方の頑張りに全面的に依存していたことを、申し訳なく存じます。

宮脇尚志先生が教授として京都女子大学に着任され、宮脇先生がクリニック長として非常に適任の人材であることは良く分かっていましたので、すぐクリニック長にご就任頂きました。宮脇クリニック長のもと、特定保健指導など新しい企画を取り入れたり、学生教育との関係を強化されたりと、一層発展したことは、皆様良くご承知の通りです。

2018年3月に京都女子大学を定年となり、神戸学院大学栄養学部に勤務しましたので、最近のご活動の詳細は承知しておりませんが、栄養クリニックは、教育・研究・社会貢献、高校生へのアピール、いずれを考えても優れた施設です。しかし宮脇クリニック長・栄養クリニックスタッフ・管理栄養士の先生方・それ以外の先生方など、多くの方々のご尽力があってこそ運用できるものであり、これまでの皆様方のご尽力に敬意を表しますとともに、一層のご発展をお祈り致します。



創立当時の栄養クリニック

栄養クリニック創立から15周年の活動を振り返って

栄養クリニック初代副クリニック長 木戸 詔子

平成20年度は、食物栄養学科教員として在籍最後の年にあたり、家政学部長を辞退し、栄養クリニック開設に臨みました。学内外の多くの方々のご協力を得て開設できましたが、特に本学園の芝原理事長の開設前からの継続した後押し、当時の女子栄養大学の香川学長のご支援は、今でも忘れることができません。

平成20年4月から栄養クリニック施設となったR研究棟（現 生活デザイン研究所）は、床下腐食による修理が必要だったため、7月の開設まで家政学部事務所の一角をお借りして、専属スタッフ1名と日替わりの指導員1名でスタートし、私は指導教員として毎日、かなりの時間を割り準備にあたりました。7月の開設には、法人事務局の粋な計らいで、報道関係、京都市や東山区の行政機関等の方々を対象に栄養クリニック施設見学会を開くことができ、予想以上の来客を迎え、新聞等にも広く「京都女子大学栄養クリニック」が紹介されました。当初は、施設の関係で4～6名の料理教室、個人の栄養相談、卒業生対象の学習会等を開催しました。教室の度に、食器などの調達に走り回ったり、お子さん連れで料理教室に参加したいという強い要望に応じたところ、若いお母さんは料理に夢中になり、私が抱っこして指導したこともありました。京都市や大阪市の事業等にも協賛し、ブース出展したところ、一日に500人も参加者に学内を挙げての対応に追われたことを懐かしく思い出します。

平成24年からは新築した現在のR研究棟に移り、栄養アセスメント関連機器、調理設備器具等が充足され、ベビーシッターの導入やスタッフも増員され、すべての行事に多くの学生が加わり、学内での食育事業や外部団体からの利用も年々増えてきました。一度、ご利用いただくと、施設の素晴らしさと事業内容に満足され、リピーターが増えました。本願寺新報に5年間連続掲載された150のレシピをもとにした「料理本」の出版も楽しかったです。

多くの利用者さんや学生、スタッフに恵まれ、皆様からの温かい感謝の言葉に励まされて令和3年3月までの12年間、指導員、副栄養クリニック長として充実した日々を過ごさせていただき感謝しています。今後の栄養クリニックの益々のご発展を祈念しております。



旧栄養クリニックでの料理教室の様子

栄養クリニック創立とこれまでの活動を振り返って

栄養クリニック元指導教員 宮崎 由子

栄養クリニック創立15周年、おめでとうございます。栄養クリニックは2008年（平成20年）7月1日に京都女子大学の附属研究施設として開設され、その後R研究所棟が完成し、具体的な活動が始まりました。管理栄養士の実践教育を基に、食育の大切さを学内外へ発信すると共に社会貢献活動を主目的としての発足でした。本学の栄養クリニックは、通常のクリニックの診療行為を実施する施設ではなく、管理栄養士と医師が一般市民を対象に食や栄養学を用いて疾病の予防や健康増進に役立てることを目指し、学内外の多方面の方々のご指導を仰ぎながらのスタートでした。開始直後の事業内容は、公開講座・大学祭における栄養アセスメント・栄養相談・附属小学校での食育活動・市民や学生対象の料理教室などでした。この期間に、メニュー入りのカレンダーやレシピ本（京女レシピ：本願寺出版社2015）を発刊すると共に、「東日本大震災の被災者に対する栄養管理支援プロジェクト（岩手県2012～2017）」を立ち上げボランティア活動を5年間続けることが出来ました。さらに、高校生を対象に食育活動として「食withプロジェクト～レシピ甲子園コンテスト（読売新聞社共催）」などの活動も展開させ社会貢献に寄与しています。

現在では、「地域貢献」「教育活動」「広報活動」「研究活動」などの分野の事業を実施し、大学附属研究施設として臨床栄養学や予防栄養学の分野の研究にも発展させておられます。今後も「新しい食と栄養の在り方」を目指して、スタッフの皆様方の更なる発展をお祈り申し上げます。



レシピ甲子園審査会の様子

模索の2年間に感謝して

栄養クリニック元指導員 樹山 敏子

栄養クリニック創立されるにあたり、高岡さんと二人が指導員として勤務いたしました。開設の趣旨は理解しても、何をするのか、どこから手を付けていけばよいか、クリニック長をはじめ先生方と模索の日々。まずは、料理教室からスタートしましたが、この目的をどこに置くかが大事と思いました。参加いただける方が病気療養中という方ではないことから、私は、「健康づくり」をテーマにした料理教室とすることにしました。作った弁当をもって豊臣供養塔迄歩き、消費エネルギーと弁当のカロリーの確認なども好評でした。当時、京都府栄養士会で特定保健指導を担当していたこともあって、特定保健指導した方から、「食生活を見直したいのでそんな料理教室はないか」と問われ、栄養クリニックを紹介し、通っていただきました。

本願寺新報に食生活情報とレシピを1年間掲載することになりましたが、指導員だけでなく、先生方とのコラボで原稿、レシピ、そして料理写真撮影と多くの学びの場があり、この経験は、現在の仕事でも活かしています。

当時のクリニックは木造の洋館、少しきしむ階段、草木のしげる園庭に、来所者はホッとするとおっしゃっていましたが、私にとっても心洗われる空間でした。2年間という短い期間でしたが、関わらせていただいたことに感謝し、ますます栄養クリニックが充実・発展されることを願っています。

栄養クリニック15周年に寄せて

栄養クリニック元指導員 高岡 宏子

私は栄養クリニックに指導員として開設から約2年間勤務いたしました。

当時は総合病院を定年退職後、関連の介護付き有料老人ホーム、数校の栄養士・管理栄養士養成校を非常勤で勤務し、京都女子大学では「特殊調理」や「調理学実習Ⅲ」を担当していました。

2年間の事を思い出させてくれる唯一の物に18ページの小冊子があります。

『春・夏・秋・冬 レシピBOOK』のタイトルで、2年目に西本願寺新報に月1回、1年間掲載された料理レシピをまとめた物です。

開設時のクリニックは庭付き戸建ての住宅として使われていた建物（現在の生活デザイン研究所）で、副クリニック長の木戸詔子先生、交代勤務の指導員2名、事務担当者で建物の清掃と備品、什器等を整え開所式を迎え、スタートいたしました。

木戸先生よりクリニックを知ってもらうこと、人に来てもらうことから始めましょう。それぞれの得意な事をして下さいとご指導が有り、私は料理教室、話題の調理法をされている方を招いた講習会等を定期的に開催し、西本願寺の記事の掲載にもつながりました。

テーブルコーディネート講座のお手伝いをさせて頂いた事も印象に残っています。

将来に向けての基礎を築くことが出来ないまま、私達は後の方々に発展を託し退職をいたしました。

その後のクリニックの発展に大きな敬意を表しております。

栄養クリニックと東北支援の思い出

地域連携研究センター 研究教授／栄養クリニック元研究員 八田 一

みなさん、2011年3月11日の14時45分頃、何処で何をしていましたか？私はちょうど文部科学省の大型研究プロジェクト「京都環境ナノクラスター」4年目の成果発表会で、京都桂イノベーションセンターにおいて、研究成果発表中でした。一瞬、会場の聴衆がどよめいたので、私の研究成果に驚かれたのかと妙に気分は高揚していました。その帰りに、仁左衛門の湯で疲れを癒し、サウナのテレビで東日本大震災（成果発表会のどよめきの原因）と津波のニュースを知り、たいへん驚いたことを今も鮮明に覚えています。

その後、何か支援できることはと探していたところ、当時、共同研究をしていたNPO法人グローバルヒューマン（GH）から気仙沼や陸前高田の仮設住宅で炊き出しの応援と卵の講演依頼があり支援活動を始めたのが2011年10月でした。それから食物栄養学科の中山先生に協力をお願いしたところ、京女の大学院生には被災時の栄養教育も教えているから引率して実践で鍛えましょうと、1年間に教員6名と大学院生10名が合計13回東北支援に出かけ、仮設住宅での炊き出しと栄養相談を実施していただきました。

炊き出しの支援も一区切りがついた頃、岩手県が公募したコマ形弁当バランス栄養プロジェクトにGHと応募したところ予算が付きしました。栄養クリニックの先生方と大学院生のご協力を得て、2013年1～3月にコマ型弁当を用いた適塩バランス料理レシピ集を作成し、岩手県の仮設住宅30カ所を周り、適塩バランス食生活応援教室を開催していただきました。

また、京都女子大学にも東北支援プロジェクトを提案したところ、2013年10月から5年間の東北支援プロジェクトが始まり、管理栄養士の大学院生が参加できる夏休みと春休みを中心に年に2～3回、気仙沼の復興住宅と陸前高田の仮設住宅を1泊2日で訪問しました。食事栄養調査と健康アセスメントをさせていただきながら、引率の先生方と大学院生に食品学や栄養学や健康学のミニ講義と簡単レシピの試作と試食を行っていただき、毎回楽しみに待っていただく被災地の高齢者の皆さんと交流させていただきました。

東北支援は炊き出しから始まり、以上の経過を辿り、最終的には8年間で約60回、栄養クリニックならびに食物栄養学科の教員と大学院の学生が東北被災地で健康アセスメントや栄養指導を行いました。被災地の仮設住宅や復興団地で不自由な暮らしを余儀なくされている高齢者に管理栄養士ができる支援とは何かと、データを取らせていただき解析し、日本栄養改善学会などで発表し、その成果を本学の食物学会誌に2報の論文を投稿し掲載されました。

これは一重に、京都女子大学に栄養クリニックという研究施設が存在したこと、食物栄養学科の先生や大学院生のご協力が得られたこと、そして東北支援にご賛同いただき、それぞれが世のため人のためにと、他利の精神で頑張った成果であると誇りに思います。ご協力いただきました先生方と当時の大学院生の皆さんにあらためて感謝いたします。

参照pdf：Googleで「京都女子大学 東北支援プロジェクト」と検索して下さい。