



名寄市立大学の窓から知への誘い

「看護実践と看護研究」

保健福祉学部 看護学科 教授 結城 佳子

vol.15

大学の使命として、教育とともに研究があります。本学においても、保健医療福祉分野に従事する専門職を養成する教育を行うとともに、教員はそれぞれの専門分野での研究活動を行っています。

研究というと実験や調査を行い、統計的な分析を行うものをイメージされる方が多いかもしれませんが、分析の対象や手法は多様であり、研究により明らかにしようとする課題、研究目的によって選択されます。実験や多くの対象者への調査によって数値によるデータを収集する以外にも、一つの事例について詳細に記述したり、フィールドワークや観察、対象者への面接を行ったりすることにより数値では表されないデータを収集することもあります。既存の文書、文献や統計データを集め、分析する方法もあります。手法によって明らかにできることが違うため、研究結果の信頼性を高めるために複数の手

法を複合的に用いることも少なくありません。

研究には、得られた知見が明らかにしようとした課題を説明しているものか、一定の確かさで確かにそうであると言えるか、妥当性、信頼性に対する厳格さが常に求められます。そのため、研究を行うときには対象や手法を含めた研究の進め方を慎重に検討します。それでもなお、研究には限界があることを理解し、得られた知見を真摯に受けとめることも必要です。

また、研究においては常に研究者の倫理が問われます。ナチスの「医学実験」により多くの人命が犠牲になったことは皆さんもご存じだと思います。それ以外にも、過去には「研究」のために犠牲となった多くの人々がいます。その反省から、研究者は自ら倫理について指針を定め、常に自問し、また、互いに確認し合いながら研究を行ってきています。

看護実践における様々な事象を対象とした研究を、特に「看護研究」と言います。看護実践を直接研究対象とするだけでなく、よりよい看護実践の基盤となる基礎的な研究や看護管理や看護教育に関する研究なども取り組まれています。より質の高い看護実践のためには、勘や経験則ではなく、客観的に明らかにした事実をもとに実践を方向づけるための看護研究は不可欠なものです。実は、看護研究の歴史は古く、皆さんもよくご存じのナイチンゲールは優れた研究者であったと言われて

います。そして、これまでの多くの研究の積み重ねによって学問としての「看護学」が体系化されてきました。精神看護学の領域においても、さまざまな研究が取り組まれていきます。私が最初に取り組んだ研究は、保健師としてかかわった一事例を詳細に記述し、普遍化し得る知見を見出す事例研究でした。統合

失調症を経験した50代女性のライフストーリーを本人、家族から聴き取り、保健師としての関わりとそれに対する本人、家族の反応を丁寧に分析しました。また最近では、生涯の後半、成人期から老年期において自我の統合に困難を抱える人々のライフストーリーを聴き取ると同時に、心理臨床的アプローチにより普段は意識されていない「思い」にふれる研究にも取り組んでいます。人生や思いなど、数値では表せないものを明らかにしようとする研究が成果につながるには、気が遠くなるような時間と労力が必要です。しかし、そこから得られた知見は看護実践と深くかかわり、その質的な向上に必ずつながります。

大学や研究機関のみならず病院などの看護実践の場においても、看護師らによって積極的に研究が取り組まれています。多忙を極める業務のなかで研究に取り組むことは容易なことではありません。しかし、より質の高い看護を提

供するために看護実践をふり返り、自己研鑽をしていくうえで研究は不可欠なものです。また近年は、実践につながる

る基礎研究の成果を臨床に実用化させる「橋渡し研究」トランスレーショナルリサーチ（TR）が推進されています。保健医療福祉分野における研究は、決して実践と無関係なものではありません。研究は、その分野における実践の質、従事する者の専門性を担保するものです。研究の目指す先には、必ず人や社会があり、それらに対する深い畏敬の念がこめられているものなのです。



洋風おこわ

ひな祭りや卒業、進学のお祝いの機会に作りたい彩りきれいなごちそう洋風おこわ



【材料】 4人分 1人分 約458Kcal

もち米……………2合 パプリカ(赤・黄)……………
 水……………300cc ……………各1/4個
 コンソメ(顆粒)小さじ2 オリーブ油……………小さじ2
 ベーコン……………100g ブロッコリー……………1/2個
 玉ねぎ……………1/2個 塩、こしょう……………各少々

【作り方】

- ① もち米はとぎ、ザルにあげてよく水気をきっておく。※1
- ② ベーコンは5mm幅に切り、玉ねぎ、にんじん、パプリカは粗いみじん切りにし、オリーブ油を熱したフライパンで炒めておく。※2
- ③ ブロッコリーは小房に分け、下ゆでしておく。※3
- ④ 炊飯器に※1、分量の水、※2、コンソメ、塩、こしょうを入れて炊く。炊き上がったら※3を加え、10分程蒸らしてからさっくりと混ぜ合わせる。

おこわは和風や中華風だけでなく、洋風にしても楽しめます。あまり粘り気を出し過ぎないように、給水させずに炊くのが美味しく仕上げるポイント。エビやイカなどを加えたシーフードおこわもおすすめです。

レシピ制作：範國 有紀(料理研究家)
 レシピ監修：古都 丞美(名寄市立大学)

問い合わせ

名寄市食のモデル地域実行協議会

☎01655③2511(内線309)



名寄のもち米を使った美味しいレシピ

#5



毎月10日は「名寄もち米の日」

名寄もち米レシピ制作にあたって

「もっともち米プロジェクト！」スタートにあたり、協議会事務局からレシピ作成の依頼をいただきました。

名寄は、日本一のもち米産地であることを誇りとして、もっと市民の皆さまにもち米を気軽に楽しんでほしいという思いがあり、出身者としてぜひお手伝いしたいと思いました。

本来、もち米はお正月やお祝い事の時にいただく特別なもので、その美味しさは昔から誰もが認めるものでした。ただ、特別な時に食べるものということで、時代とともに使う機会が減り、もち米は調理しにくいというイメージが定着しているように思えました。現在は品種改良なども進み、短い浸水時間で炊飯器でも気軽に炊く事ができますので、それらの特徴を活かし、普段の食事に取り入れやすいメニューを考えました。そして、名寄にはもち米のほかにもたくさんの素晴らしい素材がありますので、季節や行事に合わせてそれらと組み合わせて、市民が気軽にもち米を楽しんでくれるヒントになればと思っています。

このレシピ制作に取り組み、もち米にはいろいろな可能性があることに気がつきました。この取り組みが広がり、全国の方にもっと名寄のもち米を楽しんでもらえる機会が増えればと思っています。

範國 有紀

大学図書館からのお知らせ

図書館的話題・絵本と学生

本学に看護学科が開設(1994年)し、ちょうど20年が経ちます。開設の際には図書館においても看護学・医療関連の図書が大量に増加しました。



図書は一般的に日本十進分類法により分類番号をつけます。ところが看護学は臨床医学を表す「492」の一部分である「492.9」という一つの番号にくくられており、細分化すると精神科看護は「492.927」といった具合に長くなります。これでは並べるにも探すにも不便です。

そこで、日本看護協会によって看護学図書独自の分類表が検討・作成され、1996年にマニュアルが発行されました。

分類番号の頭に「N」がつくと看護学系の図書で、現在では多くの看護系大学図書館で用いられています。

大学図書館にはこんな図書があります

～看護研究などに関する図書～

『看護研究ころえ帳 研究の基本からプレゼンテーションまで』 李 節子 (医歯薬出版)

『量的な看護研究のきほん』

大木秀一 (医歯薬出版)

『質的心理学の方法 語りをきく』

やまだようこ (新曜社)

♪看護・医療系雑誌も約80誌あります。

●本学図書館の詳しい利用案内はホームページをご覧ください。(大学ホームページ>付属機関>図書館)

●問い合わせ：本館 ☎01654②4199[内線3114]

分館 ☎01654②4199[内線2200]



直通
電話