



図書館だより



発行：九州看護福祉大学附属図書館
〒865-0062 熊本県玉名市富尾 888 番地
TEL 0968-75-1840 FAX 0968-75-1873



《Contents》

- ◇ 教員エッセイ
基礎・教養教育研究センター
准教授 A.J Sutherland 先生…………… p.2-3
- ◇ 教員おススメ図書
基礎・教養教育研究センター
助教 高 継芬 先生 …………… p.4
- ◇ 教員近著
社会福祉学科
准教授 山本 孝司先生 …………… p.5-6
- ◇ 開館カレンダー …………… p.5-6
- ◇ 図書館の利用 …………… p.7
- ◇ お知らせ・編集後記 …………… p.8

Convivial cooking and dining
around Europe

基礎・教養教育研究センター
准教授 A.J Sutherland 先生



Books afford us many windows into the world. Books offer worldly views beyond their ostensible subject matter. This is very apparent with cookbooks. Cookbooks, which provide instructions to cook wonderfully delicious recipes, also offer means to improve second-language skills. Cookbooks are usually composed of repeating food vocabularies, and instructions, with anecdotal introductions to food. Cookbooks also display changing tastes and diets, and engagements with food. In Europe, food and eating is a sociable pastime, where people gather around a table, eat and talk with joy and gusto. The university library possesses some wonderful cookbooks written in English, that I will discuss here. Lorraine Pascale's Fast, Fresh and Easy Food. (<https://goo.gl/c55EO5>). The book is designed to accommodate busy lives. It is now more common for women and men of homes to pursue careers and work. This book provides recipes that can be cooked in 20 minutes. Lorraine was an adopted child, who started as a fashion model, before studying and becoming a cook. She is a contemporary woman, independently pursuing and changing careers. River Cottage Veg' Everyday, written by Hugh Fearnley-Whittingstall, encourages people to grow, cook, and eat more vegetables, to improve their diets and health. Hugh uses vegetables from his garden, and the book is filled with glorious pictures of mouth-watering dishes and meals. These recipes range from Cauliflower and chickpea curry, North African Squash and Chickpea Stew, to wonderful Spanish tapas, Italian pasta dishes and much more. Then we have Nigel Slater's, The Kitchen Diaries, detailing month-by-month, the foods using ingredients picked from his garden. The book is written in a conversational style, and includes delightful photographs. The recipes reveal a global influence on contemporary British cooking, with recipes from around Europe, the Middle East, India, and Asia. While there are many vegetable recipes, there are also fish and meat dishes in this book too, and breads and delicious desserts, e.g., flat breads, or orange and lemon cheesecake. Each of these books was produced for television series, and clips from them can be viewed on youtube. What these books reveal is the explosive change in British cooking, which was once considered among the most stodgy and uninteresting in the world. These books appeal to the many British people travel far-and-wide globally for work or vacations, who then seek to cook the foods they enjoyed on their travels at home. Equally they also reveal the impact of widespread immigration and multiculturalism on contemporary Britain. The last book, Giorgio Locatelli's Made in Italy and Other Food Stories, is a very personal book, as it traces his life connection with food and its meaning for him. It is a book of cooking and personal stories. He was raised on the banks of Lake Comabbio in northern Italy, and started cooking with his grandmother, and in his uncle's restaurant from when he was five years old. This book is an epicurean joy, celebrating the food, cheese, and wines of Italy. The book also contains glorious photographs of Italy and its people. There are pictures depicting the food and its preparation. Like the other writers, Giorgio now lives and works in Britain, a most cosmopolitan society, within the European Union. These books are very popular in Britain because people enjoy buying cookbooks, reading them to prepare elaborate meals for their families and friends. Friends are invited to homes for evenings of good food, wines, and convivial conversations in Europe. I highly recommend these books to learn about cooking, enriching the diet and knowledge of the world, and to enjoy wondrous food with the company of family and friends.

◇ 『私の個人主義』

夏目漱石 著
講談社 1978年



基礎・教養教育研究センター
助教 高 継芬

大学教育においては、専門的知識とともに基礎教育・教養教育が重要であり、皆さんが卒業するまでにしっかりとした教養を身に付けていただくといった考えの基に、平成 25 年(2013 年)に基礎・教養教育研究センターが設置されました。私はそのセンターに所属しています。

そこで、教養教育という面から私の薦める図書は、夏目漱石の『私の個人主義』です。

この図書は、大正 3 年(1915 年)、漱石が 48 歳の時に学習院で行った講演を筆記したものです。人間の本来あるべき姿が描き出され、その内容は人間関係、すなわち保健、医療、福祉の現場における対人援助をする際に最も必要とされる重要な思想が多く含まれています。彼はこの講演の中で、“他人を尊重する気持ちがなければ個人主義など成り立たない”ことを主張しています。また、“真の個人主義が相手を自分と同じ「人」として尊重するのに対して、利己主義は自分を特別な存在として「彼も人なり」を忘れ、人の迷惑を顧みることはない”ともいっています。

皆さんは将来保健・医療・福祉の分野において、それぞれに専門職として働くことになると思います。この図書は仕事面において大いに参考になるだけでなく、自らの生き方の指針にもなると思います。是非とも読んでみてください。

教員近著

◇『虚無感についてー心理学と哲学への挑戦』

ヴィクトール・E・フランクル著（広岡義之訳）
青土社、2015年

社会福祉学科
准教授 山本孝司



著者であるフランクル（Viktor Emil Frankl, 1905-1997）はオーストリアの精神科医、心理学者であり、一貫して「希望」や「生きる意味」に関する思索と実践を展開した人物である。そのライフワークの背景には、ナチスの強制収容所からの奇跡的な生還という彼の経験が存在する。フランクルといえば『夜と霧』（*Nacht und Nebel*）で有名であるが、この度刊行された『虚無感について』は、広岡義之氏を中心に教育哲学を専攻する研究者8名で翻訳した彼の未邦訳の論文集である。絶望や虚無のなかにあっても、生きる意味を問い続けることの重要性を説くフランクル思想・哲学は、心理学のみならず今日の医療、保健、福祉にとっても示唆に富むものと思われる。医療、保健、福祉の現場では、様々なレベルで実存的絶望の淵に立たされた人々が存在している。こうした人々が自身の人生に意味づけを為し得るためには、支援者はいかにあらねばならないか。この問い向き合って、専門職者としての在り方を考えるためには是非ご一読ください。

開館カレンダー

◎2016年4月～8月

☆今年から夏季休業期間の土日も開館します☆

- 通常開館 9:30 - 19:00
- 延長開館 9:00 - 20:00
- 短縮開館 9:30 - 18:00
- 休館日

6月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

7月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

4月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

5月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

8月

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

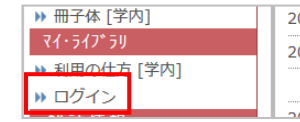
図書館の利用

◎スマートフォンを利用した貸出延長

スマートフォンを利用した延長方法をご紹介します。
学外から利用できるため、実習や休日で図書館に来ることができないときにご活用ください。

①九州看護福祉大学附属図書館の Web ページを開く
URL【 <http://lib.kyushu-ns.ac.jp/> 】

②ログイン



③ID とパスワードを入力してログインする

④ログイン後、「貸出状況確認」をタッチ

⑤延長したい本にチェックをいれて、「貸出延長」をタッチ

⑥延長確認画面で「貸出延長確定」をタッチ

貸出延長完了の画面になれば、手続きは終了です。
手続きの日から2週間後が返却日となります。

お知らせ

◎選書ツアーについて

選書ツアーは、実際に書店に行って学生さんに図書館に置きたい本を選んでもらうイベントです。

専門書はもちろん、小説や問題集も選ぶことができます。気になっていた本や、学修に必要な本を揃えるチャンスです！

申込制のため、希望者は図書館カウンターにてお申込みください。

※今年は10月のみ開催となります。

日 時： 10月1日(土)
14:30~16:00
場 所： 蔦屋書店熊本三年坂店
申込締切： 7月25日(月)

◎朝日新聞記事データベース「聞蔵Ⅱビジュアル」について

4月より新しい機能が追加され、さらに便利になります！

コンテンツの横断検索や同義語辞書が導入され、記事の検索機能が充実。縮刷版は10年分が追加収録され、1945~1999年分が検索可能になります。

従来の機能「ナビ検索」は、ニュースの解説、用語の確認ができるので就職活動の時事問題対策におすすめてです。どうぞご活用ください。

◎企画展示のご案内

「レポート・論文の書き方の本」を特集しています。基本的な書き方のルールを学べる本や、レポートの組み立て方を学べる本などを展示中です。卒業論文を対象とした本もありますので4年生はこちらもご参考ください。

4月中旬には新しい企画展示も始まりますので、お楽しみに♪

◎ゼミ単位図書館利用説明会について

毎年4~5月と10月にゼミ単位の図書館利用説明会を実施しています。ゼミ単位の説明会ですので、学科・学年に応じた内容をご提供できます。興味がある方は、図書館またはゼミ、プレゼミの先生にご相談ください。お申込お待ちしております。

編集後記

いよいよ新学期がスタートしました♪
図書館は今年度も、学修や就職活動といった学生生活に役立つ資料提供などを通して、皆さんのサポートをしていきます！
気になること、わからないことがあれば、お気軽にお声かけください。