

今日は、ベジ気分!

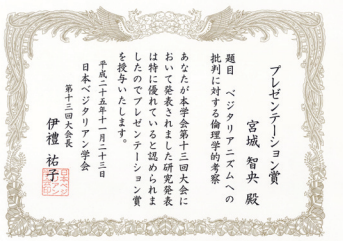
ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。
少し、ベジな生活をのぞいてみませんか?

琉球大学医学部脳神経外科助教として、脳神経外科学を含めた脳科学や応用哲学などを研究。日本ベジタリアン学会の理事であり、また日本ベジタリアン学会認定「ベジタリアン・マイスター」を全国で3人目に授与された宮城智央さんを、みわあきこがご紹介します。



ベジタリアン・マイスター
認定証を取得

ベジタリアン学会
プレゼンテーション賞を受賞



今日のベジーさん

みや ぎ とも ひさ

宮城智央さん

～琉球大学医学部
脳神経外科助教～

沖縄県生まれ、沖縄県育ち。41歳。医師。お父様が開業医だったので、子供の頃、肺炎や喘息の時、また足を怪我した時等に治療をしてもらうことがあり、医師という職業が身近でした。

●『ブラックジャック』に憧れて

子供の頃から、哲学のような物事に思いを巡らせて考えることが好きで、考える事そのものについては脳や心が重要であり、それらに関心をお持ちでした。

また、手塚治虫の漫画である難病患者を治療する外科医の『ブラックジャック』が自宅にあり、それを読んで外科医への憧れもありました。

●沖縄で地元医療に貢献

三重大学医学部へ進学し、医師国家試験に合格後は、子供の頃からの夢だった、哲学、脳科学、外科医学などを網羅する職業、脳神経外科医となり、地元の医療に貢献するために沖縄へ戻り、現在に至っています。

●ベジタリアンに関する論文多数

日本ベジタリアン学会誌「ベジタリアン食に関する2014年における医学的論文についての考察」や応用哲学会「倫理的ベジタリアニズムに関する学際的な応用哲学的考察」など研究論文・発表多数。

●医師とベジタリアンは 同じ理由●

現在、琉球大学附属病院の脳神経外科にて医師として、また研究

者として従事し、重要な仕事は脳腫瘍の手術や抗がん剤治療などですが、外来や病棟管理、救急対応など全般を担われ、医学生への講義や実習、研修医への指導や、世界をリードするような医学の最先端研究などもされています。医師としての使命の一つに苦しみの軽減があり、それについて哲学的に考えた時、**倫理的ベジタリアニズム**の本質として、苦しみのある

●倫理的ベジタリアン●

動物などの生命を危害することへの配慮に通じており、医師とベジタリアンとしての生き方は、同じ理由からになると言われます。

宮城さんは、中学生の頃から肉強食を食物連鎖などの自然調和から肯定することに疑問を持っていました。ベジタリアンになったのは、大学生の頃、倫理的ベジタリアニズムを知った事がきっかけの一つだったそうです。

「倫理的ベジタリアニズムの核心的本質は、世界における精神的・肉体的な苦痛を軽減することであ

り、思いやりの心を大切にするこ
とです。現代において、戦争紛争、
飢餓、貧困、殺人や自殺、職業や
貧富の格差、環境、介護、各種ハラ
スメント、暴力やいじめ問題など、
早急に解決すべき重要な課題が山
積していますが、倫理的ベジタ
リアニズムを押し進めていくこと
は、思いやりの心をより広範囲に
普及させていくことであり、人類
の山積する課題を解決する基盤と
なると考えます」と宮城さん。倫
理的ベジタリアニズムは動物に
限らず現代社会の平和への希求に
通底する方法論だと言われます。

●大豆の代用肉●

倫理的ベジタリアニズムから
導き出された解決方法の一つとして
代用肉があります。栄養学にて十
分であり、また美味しい代用肉の
原料として、大豆が重要な位置を
占めています。

最近では2016年8月にハー
バード大学と関連病院にて、動物
性から植物性たん白質への置換で
死亡率が低下すると発表され、世
界中でニュースになりました。

大豆による代用肉や豆乳は倫理
学的ベジタリアニズムにとって輝

ける成果であり、今後の平和で健
康的な未来を指し示す希望の光の
道筋だと考えておられます。

●選択の自由がある 世の中を目指して●

最近、娘さんは宮城さんが肉を
食べない理由を知り、「大きくなっ
たらお父さんのように肉を食べな
い」と言うそうです。娘さんが成
長していく時に、大豆などの代用
肉を始め、さまざまな非動物性の

代用食物が普及して、無理なく自
然に選択できる世の中を、医学と
哲学にて得た知識や実践的経験を
基にして、ベジタリアニズムへの
理解を普及させる活動を通し、実
現させていきたいそうです。



七五三での家族写真
(2015)



ベジな脳神経外科医

民間病院での勤務時代
頭部CT検査を検討中



琉球大学病院において
最先端の医療機器を用いて執刀された
神経外科手術中の様子④
研修医時代、救急室での
頭部外傷の処置中



食文化やニーズに合わせて商品開発。
いなるのトレンドを作っています!

日本各地の
「地元の味」に
あわせたいなりは
約200種類

うどん用の
揚げも製造



1日約200万個
年間73億個の
いなり揚げ
を製造

大判、身厚など
サイズは形状、
重さもいろいろ!



松田食品工業株式会社

大阪市生野区中川5-4-21

お問合せ ☎06-6758-5501 FAX.06-6758-6680
<http://www.matsudamind.com>

- 味付け油揚げ(いなり揚げ)・厚揚げ・がんも等
- 大豆加工食品の製造・販売
- 味付け高野豆腐・味付干瓢・巻芯等
- 寿司材料の製造・販売
- その他和風総菜の製造・販売

<協会事務局>

〒532-0003

大阪市淀川区

宮原 1-19-23-410

☎06-6868-9860

<http://www.jpvs.org>



NPO法人日本ベジタリアン協会
みわ あきこ(理事)