

2025 年度ハンガリー病理解剖トレーニング体験記

八戸市立市民病院 臨床検査科 類家英史

今回私は 2025 年 8 月 10 日から 8 月 17 日にかけて行われた日本病理学会主催のハンガリー病理解剖トレーニングに参加したため、体験記という形で記したいと思います。ハンガリーの歴史やコースの詳細は HP や他の参加者の体験記にも記載があると思いますので、私のほうでは印象に残ったことを中心にかいつまんで記載したいと思います。

① 研修参加のきっかけ・動機

日本病理学会がハンガリー病理解剖トレーニングを毎年開催していることに関して知ったのは研修医 2 年目初期であったと記憶しています。何気なく病理学会の HP を閲覧していた際に参加者募集の記事を見つけ、学生時代より病理解剖に関心のあった私は後期研修に入ったら参加しようと考えていました。海外研修を担当されていたのが私の出身大学の教授であり、学生時代に授業を受けていた黒瀬先生であったことも関心を引いた一因であると思います。その後時は流れ、八戸市立市民病院にて後期研修も 1 年目が終了しようとしていた 2024 年 12 月頃に 2025 年度の研修参加者募集のメールが来ました。英語力に自信がなく、ヨーロッパに行った経験やそもそも 1 人で海外に行ったこともなかった私は当初若干及び腰でしたが、妻の後押しもあり参加を決めました。

② 飛行機と宿泊場所について

開催が決定してからまずは航路を決めました。ハンガリーへの直行便は日本からは出ていないためいずれかの都市でトランジットが必要でした。ミュンヘンやヘルシンキなどが一般的とのことであり、ネットで調べたところフィンエアーの評判が良かったためヘルシンキでトランジットすることとしました。他の参加者は 1 人がミュンヘン、もう 1 人が上海でのトランジットであり、特に上海でトランジットされた中村先生は航空券が往復で 13 万！という脅威の安さで、特に不満点がなかったとのことなのでこれから参加される方はぜひ検討されては如何でしょうか(ちなみにヘルシンキ経由だと往復で概ね 40 万弱でした)。宿泊先についてはセンメルワイス大学側にホテルを紹介して頂き、その後各自ホテルの担当者とメールでやりとりを行い、料金を支払うという流れでした。ホテルは 7 泊 8 日、朝ご飯付きで 11 万程度であり、立地も大学から歩いて 5 分、目の前は地下鉄の駅という好立地であり大変満足できました。



ヘルシンキ空港で立ち寄ったムーミンショップ

③ 大まかな研修の流れについて

研修開始の前日にホテルのレストランで今回のプログラム責任者である Kiss 先生と Glasz 先生、海外研修委員長の黒瀬先生と参加者を含めて会食を行いました。当然ながらすべての会話が英語で行われるため最初は緊張しましたが、先生方はみな優しく、とても楽しい時間を過ごすことができました。

研修は平日の 5 日間で行われました。月曜日から木曜日は午前 1 体、午後 1 体、最終日の金曜日は午前 1 体の病理解剖を行い、金曜日の午後には文化交流としてハンガリーの伝統酒である UNICUM(ユニクム)の製造場の見学に行きました。そして土曜日の午前中に修了証贈呈式を行い、研修終了となりました。平日の間にもその日担当して頂いた先生にディナーをご馳走して頂いたり、水曜日には担当の先生方全員でレストランのディナーを楽しんだり、勉強以外の面でもとても充実した研修となりました。



画面右側手前から Dr. Kiss、Dr. 黒瀬、Dr. Glasz



水曜日に行われたレストランでのディナー

画面中央の立っている方は 2024 年参加者の吉田先生。研修の前半部分のみの参加でしたが、去年の経験談を交えながら様々なアドバイスを頂きました。非常にご尽力下さり、第 4 の参加者といって過言ではありませんでした。

吉田先生の右側の Szekacs 先生は 4 日目担当で幼少期に 5 年程日本に住んでおられたため日本語が非常に堪能でした。

画面右側、手前から 2 番目の Varkonyi 先生は 1 日目の担当で、1 日目終了時、私がホームシックになったと言ったら行きつけのアジアン料理レストランに招待して下さいました。

④ 病理解剖について

ハンガリーでは臓器の摘出は専門の資格をもった技師が行います。年間の解剖件数が2000件を超えるセンメルweis大学では1日に6体の解剖を行うことも日常茶飯事であり、技師の摘出スキルや医師の肉眼所見の観察眼は非常に優れています。解剖報告書の形式も日本とは大きく異なり、死に至るまでの病態の流れを重視したものとなっています。

研修では頭部の摘出、開胸開腹、臓器の重量や写真撮影などを症例ごとに役割分担しながら行いました。ミクロの検討が必要な病変はfrozenを作成して原則その日の内に報告書を作成するというハードなスケジュールでした。



初日の Varkonyi 先生による病理解剖



土曜日に行われた修了式

土曜日には修了式が行われました。画面右端の女性は研修期間中、毎日帯同してくださった海外研修委員の Maria Mernyei 先生。ハンガリーのご出身でセンメルweis大学を卒業されています。日本に長く住んでおられるため、日本語が堪能であり、研修中現地のスタッフとの通訳や、ハンガリーの文化などをご教授下さいました。

⑤ おまけ(食事編)



フォアグラを用いた料理。ハンガリーはフォアグラ生産大国であり、高級食材であるフォアグラを比較的安く食べることができます。スーパーでは缶詰なども売られています。



ハンガリーの固有種であり、国宝でもあるマンガリッツァ豚を用いた料理。肉の濃厚さと付け合わせの果実(多分リンゴ)のハーモニーが絶妙です。



帰国途中のヘルシンキ空港で寄ったラーメン店



1 杯 4200 円！！のラーメン。思い出作りのために美食。辛めのスープと大き目の牛肉が入っており割と美味しかったです。しかしながら麺とスープがあまり絡んでおらず、改善の余地は大いにあります。話のタネにはいいかも。