

2017年10月

# Fleur de soleil

\*フルール・デ・ソレイユ：フランス語で太陽の花“ひまわり”を意味します\*



ひまわり歯科

〒940-0864 新潟県長岡市川崎2-2478-1  
TEL：0258-37-7778 / FAX：0258-37-7775  
HPアドレス <http://www.himawari-dental.jp/>

## 院長挨拶

秋の訪れを感じる今日この頃ですが、いかがお過ごしですか。



先日、私が所属する長岡歯科医師会（昭和22年設立）が70周年を迎えて盛大な祝賀会が行われ、長岡市の重鎮の方々からお祝いの言葉をいただきました。当院のHPで、その様子をご紹介します。



まず、市長からは「いつまでも、美味しく食べる事ができる長岡になるためには、歯科医師達の協力が必要である。」とのエール。

さらに、医師会会長からは「数年前までは、高齢者がいる家族から高血圧や糖尿病への向き合い方の質問が多かった。ところが、最近は、家庭で安全な食事をするための対策についての質問が急増中です。歯科医師会の皆様、ぜひ『食事を末永く楽しめる長岡』を共に築いていきましょう！」（拍手、拍手…）でした。

私には、両者共通のキーワード  
「一生、美味しく食べられる地域、長岡へ！！」が響きました。

なぜなら、当院では私を含めてスタッフ全員が「患者の皆様へ一生美味しく食べていただけるような治療とケア」に精進し、実践しているからです。



ところで、長岡歯科医師会100周年記念時、私は喜寿を迎えております。祝賀会で、私が「美味しく食べて喜んでいる」記念写真を皆様にお届けしたいものです。

院長 北沢 敦





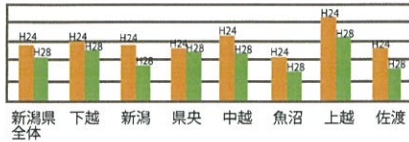


# コラム

## 訪問歯科診療をしている歯科医院の数



新潟県全域で訪問診療している歯科医院が減少にもかかわらず、診療している医院は、患者数が増加



「いつまでも美味しく食べられる長岡」を目指すための一つの方法として、歯科医院へ行くことのできない患者さんを、ご自宅や施設で診療することも重要です。では、新潟県では、訪問歯科診療をしている歯科医院の数はどうなっているのでしょうか。

グラフの一番左側は新潟県全体で、右側は各医療圏での実態ですが、残念ながら平成24年度と比較して平成28年度は減少しています。

超高齢化社会が進んでおり摂食嚥下障害の患者さんが増加中なので、私は志を同じくする歯科医師が増えているものと信じていました。しかし、実態を見て、正直なところ悲しくなりました。諸先生方も日々の診療がお忙しいとは思いますが、「10年後の長岡市に、もっと美味しく食べられる人が増えていくように、訪問歯科診療に取り組んでいただければ」と期待しています。



## ■フリ大根のおいしい季節がやってくる.....

### フリ味噌大根

和食の定番フリ大根も「マルコメ絶品の味」を使って、ひと味違ったフリ大根に変身させます。「マルコメ絶品の味」を使えば、フリのくさみも消えごはんに合う1品に仕上がります。

### ■材料 (2人分)

- \*フリ.....80g×2切れ
- \*塩.....小さじ1/4
- \*大根.....300g
- \*水.....適量
- 水.....200cc
- しょうが(薄切り).....1枚
- 酒.....50cc
- 砂糖.....大さじ1
- みりん.....大さじ1
- マルコメ絶品の味.....大さじ3
- \*さやいんげん.....2本
- しょうが(針しょうが).....5g

a



### 下準備

- \*フリは3等分に切り、塩をふり置く(10分)熱湯に入れてさっと湯通をして、水に取り水気を切っておく。
- \*大根は皮を除き乱切りにし面取りをし、水から茹で(10分)水で洗い水気を切っておく。
- \*さやいんげんは塩少々を加えた熱湯で茹で、斜めに3等分に切っておく。



1人分エネルギー318kcal  
調理時間40分

### ■作り方

- 1.鍋にフリ・大根を入れ、水・しょうがを加えて火にかけて沸騰してきたら(a)を加えてアクを除きながら煮る。
- 2.「マルコメ絶品の味(液味噌)」を加え落しブタをして煮込み(15分)、落としブタをはずし時々煮汁をかけながら煮詰め、鍋止め\*をする。
- 3.器に盛り付け、さやいんげんを飾り、針しょうがをのせる。

\*火をとめてそのまま鍋の中に入れておき、さらに味を含ませる事です。

液体の味噌は簡単だね〜

