

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

猛暑も何とか過ぎ去り、さわやかな秋が到来しました。先日、敬老の日にちなんで実施された100歳の人たち100人からのアンケート結果を興味深く拝読しました。

アンケート結果からは、
高齢者にとっての2大幸福が伝わってきました。

- ① 美味しい食事を食べたい！ ② 人と関わって生活したい！

つまり、「健康寿命（健康的に活動できる期間）を長期間維持したい！」のです。

さらに、これからは人生80年時代から100年時代になることが予想されるのです。それは、どのようなすてきな時代になるのでしょうか。

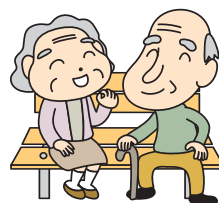
- ① 少子高齢化社会には当然なりませんが、AIを中心に目覚ましい技術革新が進行。再生医療も一般的に受診可能へ。
- ② 教育・職場などで「ハラスメント」が開示される時代となり、人と人とのあるべきコミュニケーションについて模索から発展へ。
- ③ 独居といえども地域包括、あるいはSNSを通じた「緩いつながり」(Weak・Ties)（「希望学」東京大学 玄田有史 教授）が社会生活の一つの在り方へ。

上記のような時代が予測されますが、では、その時代にも患者様から喜んでいただける歯科医院であり続けるために、何をしていく必要があるのでしょうか。私は次のように考えています。

- ① 常に最新の情報・知識・技術を学びながら、患者の皆様へ快適な医療サービスを提供。
- ② 院内スタッフのレベルアップと、コミュニケーションスキルの強化。
- ③ 私たちの歯科医療に対する考え方や姿勢を積極的に発信。

100歳の方々からのアンケートの話に戻りますが、多くの方が「感謝」という言葉を大事にされています。そして、健康な状態で生活できている方々の笑顔が印象的でした。まさに、私もそのような年の取り方をしたいものと心から願っている次第です。

院長 北沢 敦





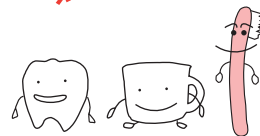
スタッフ紹介



歯科衛生士 長澤 真緒

楽しみだね～

今年の5月から「ひまわり歯科」で勤務しています。
まだまだ、勉強することばかりですが、よろしくお願い致します。



● 経歴

日本歯科大学
新潟短期大学卒業

● 仕事に対するモットー

痛みや恐怖無く受けられる
歯科治療を提供すること

● やりがいを感じる時

患者さんが笑顔で
歯科医院を後にされた時

● 好きな言葉

和顔愛語

● スバリ、当院の魅力は？

患者さん一人一人に合った
治療を提供するためにカウン
セリングを行い、患者さんと
共に治療方針を決定する所

● 患者さんから 言われて嬉し かった言葉

ありがとう



ほっつきりあつたか えびとチーズの塩麴揚げ

材料 (3人分)

むきえび	200g	塩麴	大さじ1
森永絹ごしとうふ	50g	酒	大さじ1
玉ねぎ	1/4個	片栗粉	大さじ1
クラフト		片栗粉	適量
切れてるチーズ	6枚	揚げ油	適量

栄養成分 (1人分)

- エネルギー：272kcal
- たんぱく質：17.2g
- 脂質：17.4g
- 炭水化物：10.2g
- 食塩相当量：1.9g
- カルシウム：150mg



作り方

- 1 むきえびは背わたを取り、酒をふりかけます。細かく切ってから、粘りが出るまでたたくように刻みます。
- 2 ボールにみじん切りにした玉ねぎと1cm角に切ったチーズを入れ、片栗粉を加えてまぶします。
- 3 別のボールに【1】、【2】、豆腐、塩麴を入れて混ぜ合わせ、9等分に丸めます。
- 4 【3】に片栗粉をまぶし、170℃に熱した揚げ油で きつね色 になるまで揚げます。

ワンポイントアドバイス



懐石料理などでも目にする「えびしんじょ」をアレンジしたこのレシピ。「しんじょ」とは、魚介のすり身につなぎなどをしてゆでたり、揚げたりする料理。手間のかかるイメージですが、包丁を使えば、すりばちやフードプロセッサーがなくても、お家で気軽に作れます。包丁で作るポイントは、えびを包丁でたたいてしっかりと粘りを出すこと。また、一度細かく切ってからたたきはじめると、調理時間が短縮できます。