

2021年1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

明けまして おめでとうございます。本年は、丑年です。

牛の歩みはゆっくりしているように見えますが、一歩ずつ着実に進んでいきます。皆様におかれましても、確実に前進できる年になりますように祈っています。



さて、世界に拡大してる新型コロナの影響は、恐らく本年も続くでしょう。ただ、「患者さんの口に接近するため、感染ハイリスクと言われている歯科診療ですがクラスターが殆ど起きてない(2020年12月現在)」という事実は、注目に値します。

全国約7万件の歯科医院数を考えると、クラスターの発生が耳に入らないのは、私には不思議でした……。 (どうしてかなあ?) そう考えていたところ、年末に1つの記事に出会いました。新型コロナウイルス感染症対策検討作業部会部会長:久保庭 雅恵先生(大阪大学予防歯科)の「**歯科医院は感染源ではない**」です。結論は”一般市民と歯科医師の感染率に差が無い“(9都道府県新型コロナウイルス感染率)であり、**感染拡大時期でも差が無い**という内容に私は驚きました。「理由は？」と気になり読み進めると、「バキューム(水分吸引用)がエアロゾル対策として有効」とのことでした。< エアロゾル:感染力を含む5μm以下の液体病原体 >

(表) 会員のPCR検査陽性者数と調査都道府県民のPCR検査陽性率

歯科医師会	アンケート記入日	歯科医師PCR検査陽性者数	歯科医師10万人対PCR検査陽性者数 <sup>a</sup>	各都道府県の30歳以上の人口/10万人対PCR検査陽性者数(人口10万人対) <sup>b</sup>	P値 <sup>c</sup>
A	5月18日	0	0	14	1.000
B	5月26日	1	18	21	1.000
C	6月8日	4	49	37	0.554
D	5月18日	0	0	14	1.000
E	5月18日	1	32	14	0.349
F	5月28日	0	0	22	1.000
G	7月27日	0	0	13	1.000
計		6	24	22	0.854

<sup>a</sup> 歯科医師PCR検査陽性者数 / (各歯科医師会全会員数 / 10万人) で算出した。  
<sup>b</sup> 各都道府県の30歳以上のPCR検査陽性者数 / (30歳以上の人口 / 10万人) で算出した。アンケートに回答した歯科医師会の会員の最低年齢が27~30歳、最高年齢が97~104歳であったため、30歳以上のPCR検査陽性者数を用いた。PCR検査陽性者数はアンケート記入日までに報告された人数を用い、30歳以上の人口は人口推計(総務省統計局)から用いた。  
<sup>c</sup> Fisherの正確確率検定で、歯科医師とPCR検査陽性の関係性について評価した。

<sup>9</sup> 9都道府県歯科医師会に対する新型コロナウイルス感染症に関するアンケート結果報告書 | [https://www.kokuhoken.or.jp/jsdh/file/news/news\\_200817.pdf](https://www.kokuhoken.or.jp/jsdh/file/news/news_200817.pdf) より作表

(バキューム場面)



なるほど！ 当院よりも古くから開業している歯科医院では、設備に多少の不安があるかもしれませんが、基本的なバキュームは使用可能なのでエアロゾルは吸引できます。この久保庭先生の記事は、診療現場の我々にとって嬉しい追い風になります。

「不要不急」が今年の流行語になりました。

「必要不急」が今年の歯科の流行語になってほしいですね。

院長：北沢 敦



新スタッフ紹介 佐藤 野亜 (歯科助手)

よろしく!



- ◆仕事のモットー
  - ◆来院して下さった患者さんの不安を取り除けるように笑顔で心がけ、患者さんに寄り添った対応ができるよう努力します。
- ◆患者さんから言われて嬉しかったこと
  - ◆「ありがとう」とおっしゃっていただいた時
- ◆やりがいを感じる時
  - ◆来た時は不安そうにされていた患者さんが、治療が終わった後は安心した表情で帰っていかれた時。
- ◆好きな言葉
  - ◆ありがとう
- ◆ズバリ 当院の魅力は
  - ◆「患者さん一人ひとりに寄り添ったカウンセリングと治療をするところ」です。



## お肉とキムチ! ピリカラであつあつ 今夜はお鍋にしましょう!

◆材料(4~5人分)

- 牛バラ肉...200g
- 豆腐...1丁
- 白菜キムチ...約200g
- 白菜...1/4
- ニラ...1束
- 白ネギ...1~2本
- エノキ茸...1束
- 鶏がらスープ...6~7カップ

A

- 豆板醤...小さじ1~2
- 味噌...大さじ3
- しょう油...大さじ1
- ミリン...大さじ3



◆作り方◆

- 1> 鍋にゴマ油を熱し、肉、白菜の固い部分を入れて炒める。
- 2> よく馴染んだら、鶏がらスープとAの調味料を入れる。
- 3> 白ネギと6等分した豆腐を入れて灰汁を取りながら2~3分ほど煮る。
- 4> 残りの材料を入れて野菜が煮えたら出来上がりです。

下準備

- ★Aの調味料は合わせておく。
- ★白菜は葉と白く固い部分で分けておく。
- ★その他の野菜は食べやすい大きさに切る。

MEMO

- ※辛いのが好きな方は、キムチや、豆板醤の量を増やして下さい。
- ※野菜、茸、はるさめ、しらたき、麺類、お好きな具材で楽しめます。