

2021年4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

今年の春は、例年より少し早く訪れたような気がします。  
平成 10 年 (1998 年) 3 月に開業した**当院は、おかげさまで 23 周年を迎えました。**



さて、私の 23 歳を振り返りますと歯学部の大学 5~6 年生でした。  
歯科医としてまもなく 30 年になりますが、時々、頭をよぎる場面があります。当時、夏休みに運良く大学代表としてカナダの大学 UBC に留学しました。学生は、私も含め多国籍の留学生達です。(カナダ人、アメリカ人、中国人、イラン人など) 英語もろくに話せない私は、寡黙な日本人に見えていたでしょう。



とはいえ、自分の意見を求められたら凸凹英語で語りました。語り始めた瞬間、それまで別々に**会話していた仲間が一斉に私の方へ顔と身体を向けたのです！**この場面が忘れられず、今でも鮮明な画像として強く残っています。私の凸凹英語ですら「全身で聴くぞ」という姿勢。最後は、私のジョークにも笑ってくれました。「通じるんだ..」「僕のジョークは多国籍レベルだ」(うぬぼれ少々) 留学で学んだ知識は正直どれくらい身についたか疑問ですが、**話は全身で聴く**(少なくとも話し手に顔を向ける)ことを習得し、実践できたことが1番の学びでした。

あれから 30 年.. 今、日本はオリンピックで来日する海外選手や LGBTQ など、多文化・価値観の違いを認めることがより大切になりました。歯科医療でも外来・訪問・認知症・リモート診療など、**話し手と聞き手双方の相手に寄り添う姿勢**がさらに求められています。

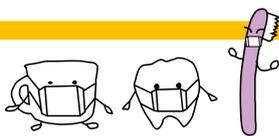
当院は、私を筆頭にスタッフ一同で「来院者の話だけでなく、その人を聴く」ことを実践中です。この挨拶を記述しながら 昔の経験が今も**「私を作っている基礎」**だと思い出しました。皆様にとって、今の自分を作っている経験は何でしょうか？その経験の思い出が、新たな春に一步踏み出せるきっかけになると良いですね。



院長：北沢 敦



🦷 コラム



① 会計をセルフレジにしました。

狙いは次の2点です。

- ・非接触決済によるコロナ感染症予防
- ・患者さんの待ち時間短縮



🦷 領収書スキャン→入金

② 5月連休明けよりネットで予約が取れるようになります。

③ 予約が近づくと、希望の方・約束した方に「お知らせ」をお届けします。  
 ようやく当院も再初診や通院中の方に対して、上記の対応が可能になりました。

詳細は HP (<https://www.himawari-dental.jp/>)  
 および QR コードから設定可能です。ぜひ、登録をして  
 いただき、皆様が通院しやすくなることを願っています。



🥕 キャロットケーキ 🥕 🥕 🥕 🥕

にんじんにはβカロテンが豊富に含まれています。βカロテンは抗酸化作用があり、活性酸素からの害を防ぎ、さらに体内でビタミンAに変わってくれます。他の栄養素も高く、がん予防の効果も期待できると言われています。



◆材料(19 cmパウンドケーキ型 1個)

- にんじん…中 1本
- 薄力粉…100g
- ケーキ用マーガリン…30g
- 卵…2個
- グラニュー糖…50g
- ベーキングパウダー…小さじ 1
- スライスアーモンド…適量  
(お好みのナッツを使って下さい)

飾り用の粉砂糖…適量

◆作り方◆

- 1 にんじんはすり下ろしておく。ケーキ用マーガリンは常温で柔らかくしておく。薄力粉とベーキングパウダーをふるいにかける。オーブンは 180 度に予熱する。
- 2 卵とグラニュー糖をよく混ぜる。そこへ振った粉を入れざっくり混ぜる。スライスアーモンドも入れ混ぜる。
- 3 型に入れ 180 度で 40～50 分焼く。中まで焼けていたら、オーブンから出して冷ます。
- 4 型から取り出したキャロットケーキの上に粉砂糖を振りかけて出来上がりです。

食べよ～

