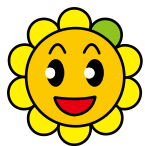


2022年4月

# 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

春ですね。1998年3月に開業した当院は、おかげさまで24年を経過しました。日常の診療を大切にしつつ、新しい医療サービスを検討して提供する姿勢を続けていきます。

その心構えをスタッフと実践しているところに、長岡ケーブルテレビ(NCT)から取材依頼がきました。

「企業の子カラ」毎週土曜日 朝7時半～:

4月は約10回放送/アプリでも視聴可能(NCTコネクト)



長岡の様々な会社を紹介する番組です。ご存知かもしれませんが、当院は「医療法人社団ひまわり歯科」という会社でもあります。番組担当者からご連絡いただいた時は「!」「あの番組に出られるの?」という驚き、そして、当院の何が琴線に触れたのかな?とも感じました。

ディレクターから丁寧に取材理由をご説明いただきましたので、恥ずかしながら取材を承諾しました。「企業としての成長力、スタッフたちの働き方、訪問診療および講演活動による地域貢献など」が取材対象に該当したそうです。とはいえ、TV収録は私を含めてスタッフ全員が初めてですので緊張します。訪問診療中の場面や院内風景の撮影など、多岐にわたりましたが何とかやり遂げました。インタビューに明るく応えてくれたスタッフには感謝がありません。患者さんへの心づかいや仕事のやりがい、私への要望などを話してくれたのですが、嬉しくもあり、苦笑いありでした。本当にありがとうございました。

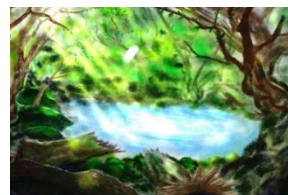
現地撮影の他に開業当時の写真が必要となりましたので、押し入れの奥から開業前後の写真を引っ張り出しました。久しぶりに開業当日の集合写真を眺めると「まさか、24年後にTV局から取材や講演依頼が来るなんて、この時は少しも思っていなかっただろうなあ。」と、緊張しながら微笑んでいる過去の自分に声をかけました。

すると、自分が開業当時に抱いていた「初心」がジワーンと泉のように沸いてきたのです。「そうだった...」「地域の方々が歯の有無に関わらず、笑い・会話・食事ができる医療を提供するぞ!」という志。忙しさのあまり、いつの間にか埋もれていた「初心」を思い起こし、心が熟くなりました。

今の時期は、進学・異動・引っ越しなど、多くの皆様にとって節目になりますので、忙しくされていると思います。ただ、忙しさが続くと「最初の思い」が沈殿することもあるのではないのでしょうか。開業時の写真を見たことが、私の湧泉スイッチでした。

皆様の初心が浮上する、あるいは想起するスイッチは、何でしょうか?あの頃のモノ、場所、歌など...  
ふさわしい想起スイッチが見つかるといいですね。

さて、コラムでは、当院の新しいスタッフを紹介します。新人スタッフの初心が貫ける医院でありたいものですし、もちろん、すべてのスタッフの初心も大切にしていきます。



院長 北沢 敦



## スタッフ紹介



歯科助手 嶋津 羽雅奈 (しまづ わかな) です。

### ●仕事に対するモットー

患者さんが安心して治療を受けられるような、雰囲気づくりを大事にしたいです

### ●好きな言葉

和気あいあい

### ●患者さんから言われて嬉しかった言葉

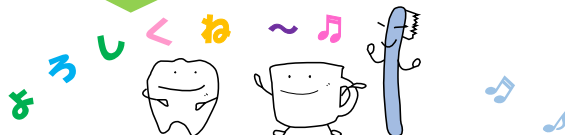
「笑顔がイイ！」

### ●スバリ！当院の1番の魅力

先輩や上司に相談しやすい  
みんなが親身になってくれる

### ●やりがいを感じる時

患者さんの表情が、  
不安から安心に  
変わった時



## ●ピリッと辛いエビチリもいけど、やさしいトマトのあんかけはいかがですか？

### エビのトマトあんかけ



※ビタミンが豊富な野菜。特にビタミンAとCがたっぷりのトマトとピーマン。高たんぱくで低脂肪なエビを、さっぱりトマトあんかけでいただくのはいかがでしょうか？

#### ◆材料＜2～3人分＞

- エビ.....150g
- トマト.....2個
- ピーマン...2個
- 卵.....1個
- ごま油.....大さじ2
- スープ.....大さじ5 (鶏がら・コンソメ等)
- 塩.....少々
- 片栗粉.....適量
- 揚げ油.....適量

#### ◆ポイント

無糖エビは、頭と一緒に背ワタも取れている場合が多いですが、中には残っているものもあります。少し背の部分に切り目をいれて、背ワタがあったら取り除いてください。



#### ◆作り方

- 1 エビは皮をむき、背の方を少し切り背ワタを取り除く。水で洗って、よく水気を取り、かるく塩をふっておきます。
- 2 トマトは皮と種を取り除き、果肉を約2cm角のさいのめ切りにする。ピーマンも種とヘタを取って食べやすい大きさに切る。
- 3 1のエビに片栗粉をまぶし、溶き卵にくぐらせて揚げ油で揚げます。(目安は約180度で1～2分くらい。エビの大きさで変えてください)
- 4 フライパンにごま油を入れ、2のピーマンをさっと炒め、トマトを加えます。そこへスープを入れ塩も入れ味をみます。(スープは鶏がらやコンソメ等あるものでOKです)辛み、酸味等は好みで加えてください。
- 5 4を煮立て、水溶き片栗粉を加えとろみをつけたら最後に揚げたエビを加えて出来上がりです。

