

所在地：愛媛県松山市南梅本町甲 878-5  
電話：0120-798211

カナザキ歯科ニュースレター 2018年  
『もみの木通信』

# もみの木通信

11月  
号

コンテンツ ■ 院長の歯科道一直線 ■ 管理栄養士によるお知らせ  
■ スタッフ紹介 ■ デンタルグッズ紹介  
■ 『MAKANAI』 レシピ紹介♪

## 院長の歯科道一直線

### 「インプラントへの思い」

わたくしが歯科医になってはや28年になります。患者様をはじめ多くの先輩方のご指導をいただいたおかげで一人前の歯科医師となり、日々無事に診療をさせていただいております。これまで諸先生方の叱咤激励をいただきましたおかげで学会においてもインプラント専門医、歯周病専門医という2つの専門医の資格を持つことができました。そしてこの2つの技術と知識を身に付けたことにより、わたくしのインプラントの臨床は大きく成長できたと考えております。

わたくしのこれまでのインプラント臨床を振り返ると、3つの時期に分かれると考えております。第一期は、わたくしが大学院を修了してから本格的に臨床医としてデビューしたときです。そのころ夢中で、ある臨床家の背中を追いかけていました。当時、天才歯科医としてその名をとどろかせていた筒井昌秀先生です。少年野球児が長嶋や、イチローにあこがれるように、筒井先生のすべてをまねしたことを懐かしく思います。当時、筒井先生はブローネマルク先生直伝のインプラントを臨床に取り入れ素晴らしい治療をされていました。何度も教えを受けに北九州に通ったものです。そのころから始まったわたくしのインプラント歴はかれこれ20数年になるでしょうか。

第二期は大阪のJIADSという研修会に通い始めた時からです。歯周病治療を重視しながらのインプラント治療。海外の最新情報を直輸入した実に様々な技術と知識を学びました。歯周病認定医（専門医の前段階）、国際インプラント学会の認定医などもこの時期に取得しました。国内外の研修にもたくさん参加しました。休みの日に自宅にいたことはほとんどなかったと思います。3iインプラント、ノーベルバイオケア、ブローネマルク、リプレイス、スピーディグルービ、アクティブ、スプライン、スクリュベント、アンキュロス、ブレンベース、プラトン、EL、EL-pro などあらゆるメーカーのインプラント、All-on-4 やコンピューターシミュレーション、ガイドドサージェリーなど最新の技術を臨床応用しました。プラトンジャパンの神蔵社長のご助力によりセミナーを全国で行うようになり、ジャーナルへの論文投稿やDVD出版など、活動が全国に広がった時期です。また九州歯科大学インプラント科に所属しインプラント専門医の資格を取得したのもこの時期です。

そして今私のインプラント臨床は第3期に入ったのではないかと考えております。これは大阪の伊藤雄策先生との出会いによってはじまりました。先生には何度もオペの直接指導に来ていただきました。そこで学んだものは妥協なき手術姿勢です。スウェーデン、エーテボリにて Stig Hansson 氏に影響を受け、懸案であったインプラント周囲炎のないインプラント臨床を現在追及しているところです。そして今私が最も重要視するものは for the patient 「自分自身が受けたい治療の実践」です。自分自身が受けたい治療とは何でしょうか？自問自答すれば誰にでも見えてくるはず。それはその人にとっての最良の治療以外にはありません。それがいつでも提供できるよう、現状に甘んじることなきよう、日々研鑽をつづけてまいりたいと思います。カナザキ歯科の患者様、ご指導くださった諸先輩の皆様、なにとぞ今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

院長 金崎 伸幸

業務拡張  
のため

## 歯科衛生士募集♪（正社員・パート）

訪問 予防 一般診療 オペ あなたの希望で選べます!!

仕事まるわりの  
マニュアルが充実

「復帰してよかった！」

- 子育て中の方気軽に働いてみませんか
- 3ヶ月間、個別サポートで安心

資格◆ 歯科衛生士免許（経験者優遇・未経験の方も歓迎）  
※長期プランクがあってもご安心ください。  
勤務◆ 勤務日・時間帯希望に応じます。（1日3時間～OK）  
時給◆ 面談の上、ご相談になります。

歯科衛生士募集中！



0120-798211まで



KANAZAKI  
Dental Clinic



しっかり噛んで食べること



皆さん、お食事の際しっかりよく噛むことは出来ていますか？近年生活習慣が変化してきた影響で、食事の時に噛む回数が昔に比べると激減していると言われていています。しっかり噛むことは唾液の分泌を促して消化を助けてくれたり、肥満を防止したりするといった効果があります。唾液にはお口の中の食べカスや細菌を洗い流す作用、消化を促す作用など様々な働きがあり、よく噛んで唾液の分泌を促すことで胃腸の負担も減らすことができます。また、「早食いは肥満の原因」と言われていますが、お腹いっぱいになったという信号が脳の満腹中枢に伝わるまで約20分かかります。食べるのが早いと、その信号が脳に伝わるまでの間も食べ続けてしまうことで、満腹を感じた時には食べ過ぎているという状態が続くため、肥満になってしまうのです。よく噛んで食べることで脳が刺激され、消化も早くなり食べ過ぎを防ぐことができます。この他にもたくさんいいことがあるので、よく噛むことを意識して食材を大きく切る、歯ごたえのある食材を使うなど料理をするときにもちょっとした工夫をしてみてください♪カナザキ歯科には管理栄養士も居ますので何かお困りのことがあればいつでもお声掛けくださいね！

カナザキ歯科 管理栄養士 村上恵里香

スタッフ紹介

管理栄養士 道辻 麗



こんにちは。今年の4月に入社した管理栄養士の道辻 麗です。歯科の知識を先輩達に優しく教えて頂きながら受付で頑張っています。患者さんに気持ちよく治療していただけるように、私が一番大事にしている事は笑顔です。患者さんの笑顔が見られると私もうれしくなります。治療の事、予約の事、またはお食事に関する事で何か気になる事がございましたら、お気軽にお声掛けください。

デンタルグッズ紹介

カナザキ歯科  
衛生士おすすめ

歯ブラシは濡らさないでルシエロホワイトをのせて、着色の気になる所を念入りに磨くのがポイントです！



-White ruscello ルシエロ歯磨きペーストホワイト-



—特長—

- ◆ 弱アルカリ性で汚れをうかす ◆ 歯よりやさしい Lime 粒子で汚れを落とす
- ◆ PEG400で「やに」を落とす ◆ フッ素が再石灰化を促進

『MAKANAI』レシピ紹介

—きなこ入りクッキー—

少し硬めのクッキーが出来上がるのでしっかり噛むことができます！  
全粒粉ときなこが入っているので歯を強くするカルシウムも豊富です！

栄養価(30個分)  
エネルギー…585kcal  
たんぱく質…14.1g  
脂質…25.5g  
炭水化物…71.0g  
食物繊維…9.7g  
食塩相当量…0.2g



【材料(約30個分)】 【作り方】

- 全粒粉…70g
- きな粉…10g
- 砂糖…20g
- 絹ごし豆腐…30g
- オリーブオイル…20g
- 塩…ひとつまみ

1. オープンを170℃で予熱しておく
2. 砂糖と豆腐、オリーブオイルをボウルに入れてよく混ぜる
3. よく混ぜたら全粒粉ときなこを加えひとまとめにする
4. 1cm位の厚さまで伸ばして好きな形にする(今回は四角に切りました)
5. オープンで20分焼く。

もっと簡単にする場合は全ての材料をビニール袋に入れてよくこねる

カナザキ院内セミナー案内

デンタルCafe

参加  
無料

テーマ 口腔内の良性腫瘍と腎臓病食

日時 11/24(土) 14:15より14:45終了

場所 カナザキ歯科 1階 待合室

デンタルカフェではコーヒーを飲みながら、お話をさせていただき質問の気軽に来るセミナーです。

参加希望・ご興味のある方はお気軽に受付までお声かけください。

休診のお知らせ

11月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	休
休	5	6	7	休	9	10
休	12	13	14	休	16	17
休	19	20	21	22	休	24
休	26	27	28	休	30	

12月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
						1
休	3	4	5	休	7	8
休	10	11	12	休	14	15
休	17	18	19	休	21	22
休	休	25	26	27	28	休