

こんなこと出来ます！

リラックスして治療が受けれます！

静脈内沈静法という方法です。

麻酔科医が血圧や呼吸を常に監視しながら、点滴でリラックス効果のある薬を入れていきます。眠たくなりますが、意識がなくなることはありません。不安や恐怖心が薄れ、抜歯やインプラントなどにお勧めです。

また、点滴内に鎮痛剤や抗生剤を一緒に投与が可能ですので、術後の痛みや腫れが緩和されます。

神奈川歯科大学の麻酔科医が担当いたしますので、安心して施術が受けられます。

ただし、この方法は健康保険対象外となりますので、別途費用がかかります。

詳しくは、医院に置いてありますパンフレットをご覧くださいませ。

その他にも、笑気ガス沈静法などリラックス効果のある方法がございますので、『歯医者は怖い！』という方は是非、ご活用下さい。



社説

【コンプライアンス】 Compliance

安心・安全の社会

最近、この言葉を耳にする機会が多くある。辞書で調べてみると法令厳守という意味らしい。

コンプライアンスという言葉が使われるようになった背景には大企業が相次いで不祥事をおこしたことがある。さかのぼって考えてみれば、ライブドア事件・雪印事件・前号掲載のコムスン事件・ミートホープ事件などなど法令違反を超え、人として行ってはならない行為(倫理問題)に基づく事件が特に目立ってきた。

21世紀の社会は安心・安全をテーマに大きくシフトしているだから上記のような事件が台頭し、それを許さない社会が構築されてきた。

利益追求型の企業は20世紀にその終焉を向かえ、21世紀の企業のあるべき姿は、いかに人の為に役に立つかにあり、そして新しい企業価値を創造するとき、コンプライアンスがその基盤をなしてくる。

これからの社会は企業ばかりではなく、個人も、あらゆる職業や行動においてコンプライアンスを意識し、地球規模でこの考えが広がれば、中国の毒入り玩具やイラクの自爆テロ、イスラエルの聖戦も無くなり、平和が訪れるように思う。

自身の身の回りでコンプライアンスを考え、社会秩序の更なる構築に努力を惜しまず、安心・安全な社会が訪れることを期待する。

医) 木原会 理事長 木原和喜談

## 木原会のなぜ・なぜ・何で？

### ●何故、治療器具をパックしているの??●

木原会では、お客様(患者様)に安心・安全な施術(治療)を受けていただけるよう努めております。その中でも、基本的にどなたにでも使用するミラーやピンセットなどの器具(写真①)、根の治療に使用する器具(写真②)を個別に滅菌消毒しているものを、今回、ご紹介いたします。

器具は洗浄後、超音波洗浄器にかけ、個別にパックし、滅菌機で完全消毒を行っております。

器具は、使用直前に、パックから取り出しますので、清潔です。木原会では、これらの他にも安心・安全の為、さまざまな事柄について取組んでおります。順次、紙面を通し、皆様にご紹介させていただきます。



写真①



写真②

編集者 松本しのぶ・千葉智子・鈴木弘子



木原和喜くん

## 和喜くんの雑学辞典

### 第1項 歯ブラシに歴史あり



お口をきれいにする為、今では誰でも当たり前のように使用している歯ブラシ。人類はいつ頃から歯ブラシを使うようになったのでしょうか。



#### ● 古代の歯の清掃

メソポタミア文明のウル王朝時代の墓から、BC3000年ごろと思われる黄金の小楊枝が発見されています。また、古代インドの医療の書物「シュクサ本典」に木の枝をかんで房状にして歯や舌をみがいていたことが書かれています。

#### ● 世界の歯ブラシの誕生

中国で10世紀の王の墓から、象牙の柄に動物の毛を2列8個の穴に埋め込んだ歯ブラシが発見されました。



#### ● 日本の歯ブラシの誕生

古代インドから平安時代に仏教とともに中国を経て日本に伝来しました。江戸時代に広く一般的に普及し、現在のような歯ブラシが作られたのは明治5年です。

#### ● 歯ブラシという言葉はライオンから

初めは歯楊枝、歯磨楊枝といった名で呼ばれていたのですが、明治23年の第3回内国勸業博覧会で歯刷子(歯ブラシ)の名称で出品されたのが始まりといわれています。

商品名としては、大正3年、ライオンが東京歯科医学専門学校(現在の東京歯科大学)の指導で製造した「万歳歯刷子」が最初でした。それ以降、すべての製品に「歯ブラシ」という言葉が使われるようになり、現在に至っています。

### ★栄養こらむ★

原材料や賞味期限などの改竄が相継ぐ中、消費者の「食の安全性」に関する意識は年々高まっています。何をかうときも国産なのだろうか、遺伝子組み換えではないか、有機栽培か、添加物は何が入っているのだろうか・・・と細かくチェックし、食品を選ぶ基準が変化してきています。それは、食品に限った事ではありません。化粧品一つをみても、効果的な成分が入っている商品を各企業が競うように宣伝しています。消費者に共通して言えることは、本物しか欲しくないという事です。少々高くても安全な物や効果のあるものの方がいいと思う傾向はいつそう高まるでしょう。

添加物といえば「加工助剤」・「キャリアオーバー」という言葉を皆様ご存知でしょうか？これは添加物としての表示を免除されているものです。食品を作る途中で、食品が出来上がる前に取り除かれたり量が少なく影響を与えないものを加工助剤といいます。また、原材料を加工するときに添加物を使用しても、その原材料を用いて別の食品を作る時には使用されず、添加物がわずかしか残らない場合をキャリアオーバーと言います。

例えば砂糖は精糖工場では、糖液の清浄のため、水酸化カルシウム、活性炭、イオン交換樹脂等が加工助剤として用いられていますがこれらはすべて最終製品には残りませんので、添加物としての表示が免除されています。砂糖は上白糖以外に和三盆・黒糖・液糖など様々な種類があり家庭で作られていたようなものは極端な添加物が入ることがないので、やはり安心できます。決して上白糖が身体に悪いという事ではありません。一つ一つの食材に、たくさんの選択肢ができるとう食生活はより豊かなものになるのではないのでしょうか。

### ホームメイドシリアル・SOYラッシー

- オートミール・・・50g
- 玄米フレーク・・・15g
- くるみ・・・20g
- アーモンド・・・10g
- パンプキンシード・・・10g
- 菜種油・・・大1/2

- 米あめ・・・40g
- てんさい糖・・・15g
- 生姜・・・小1
- 自然塩・・・少々
- (A)

- (SOYラッシー)
- 豆乳・・・1カップ
- 米あめ・・・小2
- レモン汁・・・大1
- 塩・・・少々

- ① 鍋にオートミールを入れ軽く炒り、くるみ・アーモンド・パンプキンシードを入れて炒る。油も入れてさらに炒る。
- ② ①に(A)を入れ煮詰めていき最後に玄米フレークを入れ全体を混ぜ合わせ、パットに移し冷めたら手でポロポロにする
- ③ ボールに豆乳・米あめを入れホイッパーでよく溶かしレモン汁を加えて冷やしておく。グラスにシリアルとソイラッシーを盛りつける

米あめ・・・大麦の麦芽を乾燥して製粉し、ご飯に混ぜて糖化させ煮詰めて水飴状にしたもの。農家では冬に米あめをつくり砂糖の代わる甘味料として使っていた。

