

言葉のチカラ

形成外科部長 岡本 年弘

それぞれの道の一流のプロフェッショナル達の生き様を描くNHKのテレビ番組があり、なかなか見応えのある内容であることが多く楽しみにしている。先日は、「プロフェッショナルに勇気をくれた言葉」という特集があった。言葉には、時に人を動かし時に人生をも変える力がある。その言葉をいくつか紹介してみよう。

「私は失敗しない。なぜなら成功するまでやめないからだ」(玩具企画開発 横井昭裕氏)失敗は成功の元、ネバーギブアップなど色々和類する言葉がある。しかし、たまごっち等の爆発的ヒットを生み出した彼の言葉だからこそ説得力もあるというものだ。私自身の人生にもさまざまな試練や苦難を迎えるときがあった。追い詰められてもそこで開き直り、雑草の如く立ち上がる強さを持ち続けていたいと考えさせられる。

「批評家になるな。いつも批判される側にいる」(脳神経外科医 上山博泰氏)治療困難な脳動脈瘤の手術を手がける有名な先生だ。人は誰も批判される



ことは好きではないはずである。常識外れのことを唱えれば、批判されるのは必至かもしれない。しかし、自身のやることは決して誤っていないと信念を持って、それを臆することなく堂々とやり続けてゆく人こそ、フロンティアと呼ばれるのではないだろうか。

「自分のためでなく他人(ひと)のために働け」(中小企業社長 片山象三氏)低迷する地場産業復活のために革新的機械を製作し、第1回ものづくり日本大賞を受賞した企業家である。何のため人は働くのかはいつの時代にも大きな命題である。働くのは自分のためか他人のためか?まずは自分のため、家族のためというのが当然という人もいるだろう。しかし、それではいつか限界が来るかもしれない。また、社会が、日本が、世界が病んでいるこの時代に、利己的個人的動機では、解決の処方箋は永遠に手にすることは出来ないだろう。利他的自己犠牲的精神が、人に感動を与え、人に真の意味で幸福をもたらすと思う。



新任 医師 紹介

氏名 待井 将志

- 所属…循環器内科 ●役職…循環器内科副部長
- 専門分野…循環器一般
- 認定医・専門医等…内科認定医、循環器専門医
- 出身大学…山形大学 ●卒業年…(2000年卒)
- 好きな食べ物…豚肉
- 患者さんへのメッセージ…皆さんの役に立てるように頑張ります。



「納涼祭」のご案内



当院では今年も、地域住民の方々との交流を深めるため、納涼祭を行います。抽選会や子どもおみこし、職員による出店などみんなで楽しめるイベントを用意しています。お気軽にお越し下さい。

- 日 時：平成23年8月5日(金) 17:30~20:00
- 場 所：浜松赤十字病院 フロントガーデン(病院東側) ※雨天中止



日赤サマーコンサート開催

浜松医科大学管弦楽団による日赤サマーコンサートを開催します。観聴料は無料です。演奏をお楽しみください。

- 日 時：平成23年7月16日(土) 14:00開演 16:00終了
- 場 所：浜松赤十字病院玄関ホール
- 出演者：浜松医科大学管弦楽団
- 内 容：管楽器・弦楽器演奏、ピアノ演奏、ハーブ演奏、合唱など
- 曲 目：風の通り道、となりのトトロ、リベルタンゴ、演歌メドレー、コッペリアよりマズルカ
- 入場料：無料



やさしい 疾患手帳

インプラントってどんなもの??

歯科口腔外科 高藤 恭子



Profile たかふじ きょうこ 氏名/高藤 恭子

- 専門分野…インプラント
- 自己PR…真心の歯科口腔外科をモットーに頑張ります。
- 趣味…旅行、スポーツ観戦
- 好きな食べ物…当院レストランの唐揚げ定食とカルボナーラ
- 星座…さそり座 ●血液型…A型

インプラントとは、人工歯根ともいい、その名の通り、人工的な歯の根っこです。歯の根っこ(歯根)は普段はアゴの骨(顎骨)に埋まっていて、私たちの歯を支えてくれています。

歯を抜いた後、インプラント体と呼ばれるネジ状のものを顎骨に埋め込みます。それからしばらくの間そっとしておく、インプラント体と骨がくっついて、人工歯根として機能し始めます。

このように、インプラント体と骨がくっつくことをオッセオインテグレーションといいます。ほとんどのインプラント体はチタンという金属でできていて、直径が約4mm、長さが10mm前後のとても小さなものです。

インプラントの歴史は、虫歯や入れ歯など他の歯科治療の歴史と比べるとかなり浅く、1952年にブローネマルクという整形外科の先生が、自分の実験中にチタンと骨がくっつくことに偶然気がついたのが始まりといわれています。それから驚くほどのスピードで研究や開発が進み、今ではなくてはならない

治療法の一つになりました。

しかし、インプラント体を埋め込むために必要なアゴの骨の量には個人差があるため、人によっては不適合な場合があります。歯を抜く原因は人それぞれですが、抜いた後の治り方も人それぞれです。骨の量はその治り方にも左右されます。

歯を抜いて、これからどうしようか迷っている方やインプラント治療を検討している方は、是非一度、歯科口腔外科までご相談ください。



肉味噌 だれ

材料(2人分)

- 豚挽…………… 80g
- 油…………… 10g
- 茄子…………… 80g
- みじん 生姜…………… 10g
- // にんにく…………… 0.5g
- // 長ネギ…………… 15g
- // 椎茸…………… 15g
- // 枝豆…………… 15g
- だし汁(水でも可) 300cc
- 味噌…………… 25g
- 砂糖…………… 14g
- 醤油…………… 36g
- 片栗粉…………… 適量

夏の味覚で夏バテ予防

夏は、大量の汗と一緒にビタミン・ミネラル類が失われ疲れやすくなります。夏の味覚そうめんにお勧め食材を利用して食欲アップ。こんなアレンジはいかがですか?
★旬の野菜 … 水分がたっぷりビタミン・ミネラルが豊富。体の調子を整えます
★豚肉・枝豆・うなぎ・ごまなど … ビタミンB1・B2などを多く含み、疲労回復に有効的
★白身魚・豆腐・鶏ささみなど … 胃腸に負担をかけない蛋白質



作り方

- ① 豚肉・生姜・長ネギ・椎茸・枝豆・茄子の順に炒めます。
- ② ①にだし汁・味噌・砂糖・醤油を入れて弱火で10分くらい煮る。
- ③ 片栗粉でとろみを付けて出来上がり

「味噌だれあんかけ風にアレンジ」

そうめんの上に長いも(体力増進)、胡瓜の千切りをのせ、味噌だれをその上からかける

「サラダ風にアレンジ」

レタス、トマト、きゅうりなどの夏野菜に卵、海老、カニカマなどをトッピング たらは市販のめんつゆにお酢大さじ1~1.5、ごま油大さじ1/2を入れてかける

「チャンプルー風にアレンジ」

南瓜、ゴーヤを千切りにし豚薄切肉を油で炒め、さらにそうめんを加えて炒める 仕上げにめんつゆ、塩、コショウで味付けをする