

映画「バック・トゥー・ザ・フューチャー」
今年で第1作公開から40年だそうです



金曜ロードショー
みましたか？

令和7年 3月号

はな歯科通信



東京医科歯科大学連携医
麻布十番 はな歯科
HANA * DENTAL CLINIC

TEL : 03(6453)6033
FAX : 03(6453)6034
訪問歯科ご依頼の際は
いつでもお電話ください

ティップ先生が
3月ではな歯科を
卒業します



今月のテーマは
「一期一会、良い出会い」です



ティップちゃん
今までありがとう♡



院長の想い

春までもう少し、皆様いかがお過ごしでしょうか。「一期一会」、出会いと別れの季節ですね。今ではな歯科の院内で週一回勤務していた、Thip先生が無事、歯科医師博士課程終了したためタイに帰国することになりました。



思い起こせば3年前、東京医科歯科大学とはな歯科が共同で嚙下検査に訪問の際に、助教教授に同行していたのがThip先生でした。英語はペラペラでしたが日本語はまだあまりわからない頃、私の子供と遊んで英語を教えてほしい！とお願いしたのがきっかけでした。とても若く見えましたが実は大ベテランの先生で、もともとタイの大学ではもう学生を教育する講師でした。



言葉はわからなくとも歯科技術については世界共通。老若男女に心から優しい人間性と、アシスト業務も完璧にこなす彼女は、土曜日の院内業務を手伝ってもらうことになりました。はな歯科の「心にタッチする医療」は、国境を超えて実現されることとなりました。

日本を筆頭に全世界で高齢化が進む今、高齢化社会への課題はどの国でも重要なテーマです。国のルールによってもそれぞれの対応が変わってきます。おそらくタイで、高齢者医療の先駆者として活躍していくであろうThip先生。

1人ひとりとは少しづつの力でも、世界中の人々が安心して食べる喜びを支える事ができるように。離れていても共に目指していける仲間として、目の前のことに懸命に向き合うのみです。



2月から新しい先生も入職しました。入職された勝又先生は、これまた高校生までは海外で暮らされていたとても優秀な先生です。アメリカンな雰囲気も漂いつつも、真摯に患者さんに向き合う心ある先生です。皆様どうぞよろしくお願いいたします。

(院長 小川)



日記

日	メニュー
2025年2月	
13	焼きそば バケット こんにやくゼリー...
12	茄子とピーマンのオイス ターソース丼 甘い卵焼き 明太子...
7	チャーハン 豚汁 ブチトマト お新香 紅生姜...
5	かぼちゃミルクスープ メンチカツパン ペーコンパン...

お弁当日記
5日(水)のメニュー
「かぼちゃミルクスープ」は
今回のたかこキッチンで
詳しいレシピを紹介していきますよ♪



BTTT



ティップ先生が

BACK TO THE TAILAND



Drティップちゃんが3月にタイに帰国します

「一期一会、良い出会い」

皆さん、こんにちは。お元気でお過ごしでしょうか。
この度、博士論文の審査に合格し、3月に卒業できることになりました。応援してくださった皆さん、本当にありがとうございました。
ということで、はな歯科通信でのメッセージは今回が最後となります。
最後のメッセージのテーマは「一期一会」です。最初、一期一会の意味を知らなかったのですが、検索してみると深く美しい意味があることがわかりました。

私は茶道に参加する機会があり、茶会の主催者もこのフレーズを紹介してくれました。彼女は、私たちは今この瞬間を楽しみ、一生に一度しか会えない機会に感謝すべきだと言いました。

よく考えてみると、日本に来て皆さんに会うことは私にとって一期一会です。人は何かの理由で私の人生にやって来ます。実際、私は良い人に出会えて幸運ですし、一人一人が私をより良い人間にしてくれる別の状況に導いてくれました。

小川先生との出会いは、私にとってかけがえのない一期一会のひとつです。はな歯科で働くことは、学び、実践するとても良い機会です。患者さんのケアに関するさまざまな概念を学んだだけでなく、特に歯科医院での日本語のスキルも身につきました。はな歯科で働くことで、治療に対する視野や社会に対する考え方も広がりました。

東京医科歯科大学の先生や同僚、はな歯科のスタッフや患者さん、そして私が出会ったすべての人たちなど、私の周りには良い人たちに恵まれています。そのおかげで、日本で過ごした時間は私の人生の中で貴重で思い出深い経験となりました。

小川先生、はな歯科で働かせてくださってありがとうございました。

原さん、いつも優しくしてくれて、仕事を助けてくれてありがとうございました。

大石さんをはじめ、最初から最終日までとても親切にくださったスタッフの皆さん、ありがとうございました。

いつも笑顔で優しく接して下さる患者さん、ありがとうございます。

皆さんとの出会いは本当に良い出会いです。

終わりに近づいていることを実感し、寂しい気持ちもありますが、皆さんから頂いたご恩に感謝の気持ちでいっぱいです。

はな歯科の3年間は長かったけど、あっという間だった気がします。

3年間、お世話になっておりました。まことにありがとうございました。

4月からは、また教師としてタイの大学で教えます。私は皆さんから受けた恩恵を、私の生徒やタイの他の人々に還元していきます。

皆様のご健康とご多幸をお祈りいたします。

また、いつかお会いできることを願っています! (Dr.ティップ)



一期一会

Hello everyone. I hope you are doing well.

I am excited to tell you that I passed my PhD thesis defense and will be able to graduate in March. Thank you everyone for your kind support along my PhD journey.

So that will make this time my last message in Hanashika news.

The theme for my last writing is 一期一会. At first I didn't know the meaning of 一期一会

But when I searched for it I found out that it has a deep and beautiful meaning.

I also had a chance to join the tea ceremony and the tea host also introduced this phrase. She said we should enjoy the present moment and appreciate the opportunity to meet each other once in a lifetime.

When I think considerably, coming to Japan and meeting everyone is 一期一会 for me. People come into my life for a reason.

Actually, I am fortunate to be able to meet good people and each person has led me to another circumstance that makes me a better person.

Meeting Ogawa sensei is one of my precious 一期一会. Working at Hanashika is a very good opportunity to learn and practice. I learned not only different concepts of taking care of the patients but also I gained my Japanese skill especially in dental clinics. Working at Hanashika also widened my perspective towards the treatment and attitudes toward the society.

I am fortunate that I am blessed with good people around me including my teacher and colleagues in TMDU, every staff and patient in Hanashika and all the people that I met.

It makes my time in Japan a precious and memorable experience of my life.

Thank you Ogawa sensei for letting me join to work at Hanashika.

Thank you Hara san for always being kind to me and helping me in Hanashika.

Thank you Ooishi san, Motoyoshi san and all the staff that are very nice to me from the beginning until the last day.

Thank you to every patient who always has a smile on their face and is nice to me.

Meeting everyone is really a 良い出会い.

Realizing it's coming to the end makes me feel lonely but full of gratitude from all the goodness I received from everyone.

3 years in Hanashika was long, but it feels like it passed by fast. Thank you for your kind support in the past 3 years.

From April I will go back to be a teacher and teach at a university in Thailand.

I will pay forward the good things I received from everyone to my students and others in Thailand.

I wish you all the best and are blessed with health and happiness.

Please take care and I hope to see you some day!



医療特化施設にお邪魔して
口腔ケアの講習会を行いました

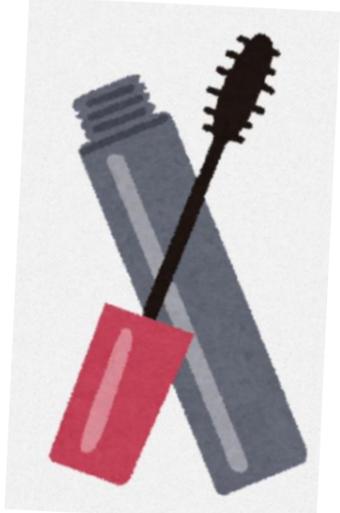


基本的なことから
実務的なことまで
わかりやすく説明しました



スタッフの方々と実演を交えながら説明する櫻井さん
口腔ケアの必要性を再認識したとのこと

簡単に内容を振り返りますと、
ある日、電車に乗っていました
たら、土曜日で空いたので
座って本を読んでいたところ
に、全く知らない女性から
『マスクカラ持っていますか？』



では、これ以外で一期一会と
なると、以前、はな歯科通信
で話させて頂きました「マス
カラを借りたい女性」の事
でしょう。

私にとっての一期一会は、は
な歯科の院長の小川綾子先生
と出会えた事ですが、この件
に関しては、涙無しでは語れ
ないので、またの機会にし
ます。

今回のテーマは「一期一会」



おいしい かなえ
大石 香苗

持ってたら貸して下さい』と
声を掛けられ『持っています
ん』と返答した所、『なんで
持ってないんですか？』と言
われたので、『コンビニに
売ってますよ』とお答えした
というお話です。

その後も毎週ではないですが、
同じ車両でお見かけする事が
あり、会釈されたり、マスカ
ラを振ってアピールしてきた
りしてました。

今年に入ったある日の事。

出口付近に立っている私の元
へ、その女性が近づいて来て
『実は、部署が代わる事にな
り、この電車に乗らない事
になったんです。また、いつ
の日か』と挨拶をされました。
ちょっと驚きましたが、『ま
た、いつの日か』と笑顔でお
別れをしました。

(歯科助手 大石)



患者様のご家族の手作りやわらか食！



たかこ
kitchen

たのしい

うれしい

だいすき



あんこ豆腐

材料:

- ①ゆであずき(市販)100g:1/2袋
- ②豆乳180ml入1本(容器も使用する)
- ③ゼラチン5g(一袋)
- ④黒蜜(お好みで。無くてもほんのり甘い)

作り方

- (1) ①と②をミキサーにかける
(あずきの粒がなくなる程度の時間)
- (2)ゼラチン一袋を50ml程度の湯(60℃以上)
に溶かしておく
- (3) (1)と(2)をスプーン等でよく混合して
豆乳の空箱やカップ等に入れて冷蔵庫で1~2時間冷やす。
- (4)固まったら切り分けて皿に盛り、黒蜜をかける。
トッピング:黒蜜の他、ドライフルーツ、粒あん、
ホイップクリーム、きな粉等



かぼちゃミルクスープ

- ①たまねぎ、にんじん、えのきなどを細かく切る
- ②かぼちゃはレンチンして皮と種も一緒に①と煮て
野菜のだしをとる
- ③牛乳か豆乳をいれて、コンソメで味付けして完成!
- ④咀嚼が難しい方は網で漉す、
多少のとろみがついているので嚥下食としてもたべられます。
嚥下障害がある方は片栗粉を追加し、
嚥下可能なとろみをつけてください。



一期一会、良い出会い

私にとっての一期一会、それは料理です。
食えることが好きなので簡単な料理は自炊しますが、よく作るのはひき肉のスパイシーカレーです。

毎回、その時の思いつきで入れる食材を変えたり、誰かのお土産でもらった辛い調味料を入れてみたり。
その度に味が微妙に違って新たな発見があり、しかも二度と再現できません笑。
それこそ一期一会だなと思います。

必ず使うスパイスはクミンとガラムマサラです。
にんにく、しょうが、唐辛子も入れます。隠し味に味噌を入れると味がしまるのでよく使います。

味噌の変わりに醤油を入れたりすることもありますが、日本の調味料を入れるとホッとします。

最近作ったスパイシーカレーは、きのこ角切りにした長芋を具材に使いました。

長芋のホクホク感がいい感じでした。

去年インドネシアに旅行に行ったときに買った辛いペーストも入れてみました。

これがものすごく辛くてほんの少量でかなり辛くなりました。

ナッツをトッピングして、ある日のお弁当に持っていきまし



もう一つの一期一会、それはやはり愛猫レオくんでしょうか。



子猫時代から一人でお留守番できて、頭が良くて（親バカですみません笑）、よくぞ私の元にやってきてくれたなど日々思っています。

これからもレオくんのご飯代を稼ぐために笑、歯医者仕事を頑張ります。

（歯科医師 古屋）

いつの日か岩合さんに撮られたい



岩合さんは「世界ネコ歩き」の動物写真家だよ



レオ様
そんな目で見つめないで〜
（古屋先生の心の声）



わんにゃん
癒し♡コーナー
🐶🐱



どういう状況??



あ、歯医者さん いらっしゃーい

歯科衛生士 櫻井さんの
今月の一句



うめ香る
春の訪れ
散歩道

レオくん彼女いるのかなあ
最近気になるんだよね



?!



わーい
ペロペロ

文旦もらったよー♡

ASHIGARA KAYABUKI

結で蘇る藁屋根の風景

足柄上郡開成町にある築150年の古民家。

長らく手入れできておらず傷んでしまった茅葺き屋根の葺き替えを

2025年春からはじめます。

今回の葺き替えには、より多くの方に参加してもらいたいと思っています。

茅葺きの工程には、誰でもできる作業がたくさんあり、

それらの作業には多くの手を必要とするからです。

茅葺きは、農村で長く受け継がれてきた百姓の「手」仕事。

ぜひ一緒に茅葺きの技術に触れてみませんか？

あしがら茅葺き、

始動。



古民家の主・中野礼子より



わたしは昭和23年生まれ、76歳の老婆です。
藁屋根の主人です。藁屋根の古屋が建てられたのは明治2年。屋根の周囲には小さな川が流れ、その外側に竹が植えられている。その昔、暖かい風葉に濡りまどろんでいると、中からヌワッと蛇が顔を出したり、牛に草を食べさせていると強い力で引きずり込まれたり。牛の糞は屋根の隅にどうさり積み上げられていて、冬のさなかほかほか湯気がたぎのぼっています。藁屋根の古家、小屋、牛小屋、糞山も屋根の中にある当たり前の風景でした。皆様も150年を経たぬ家に抱かれて、その息づきを感じて下さい。

あしがら茅葺きが 目指す未来

「あしがら茅葺き」は茅葺き民家の保全と茅葺き技術・文化に触れる場を提供することを目的とした任意団体です。
イベントはかつての茅葺きを支えていた地域の「結」。茅刈りや竹束め、屋根葺きに使う茅の下準備(茅こしらえ)・葺き替え時の職人の手元「屋根からおろした茅の処理」定期的なメンテナンス(差し茅)など、職人・茶摘み以上の技術を持つ「茅葺き仲間」を地域に増やし茅葺き屋根の地域自給を目指します。

あしがら茅葺き
茅葺きに関するワークショップや勉強会を企画
茅葺き仲間を地域に増やす

職人・研究者
茅葺き職人や茅刈り職人のほか
茅葺きに関する研究者
ワークショップ・勉強会の講師

茅葺き屋根の家主
茅葺きワークショップの場を提供

今後のワークショップ予定

詳細はFacebook
Instagramにてご確認ください。



#01 茅刈り

2025年2月19日(水) 9:00~16:00
20日(木) 8:00~16:00



静岡県富士市にある「富士山」ごとの国、数地域にて茅(ススキ)を刈ります。指導は(有)富士勇和産業の長田友和さん。富士山を望む雄大な景色のなか、バオ(ゲル)に宿泊して、黙々と茅に向き合います。

#02 茅こしらえ

2025年3月中~下旬



神奈川県開成町の古民家にて、刈った茅束をばらし、屋根に使いやすい形に束ねなおす作業です。

#03 葺き替え

2025年4月16日(水)~25日(金)
9:00~16:00



神奈川県開成町の古民家にて、茅葺き職人の兼正也さん(ごてんは屋根)の指導で、屋根の葺き替え作業をします。



お問い合わせ
お申し込み

あしがら茅葺き事務局
080-5165-7362

担当:廣瀬
ashigara.kayabuki@gmail.com

集まれ、
茅葺き仲間!

小川院長が理事を務める一般社団法人「時を編む」が主催するイベントです。

2025年春から築150年の古民家の茅葺き屋根の張替えです。

簡単な作業ですが多くの手が必要です。

この機会に日本が世界に誇る伝統技術に触れてみませんか？

〈藁屋根葺き替えワークショップ〉

茅こしらえ3月中旬~下旬 葺き替え4月16日~25日

【お問い合わせ】あしがら茅葺き事務所 080-5165-7362

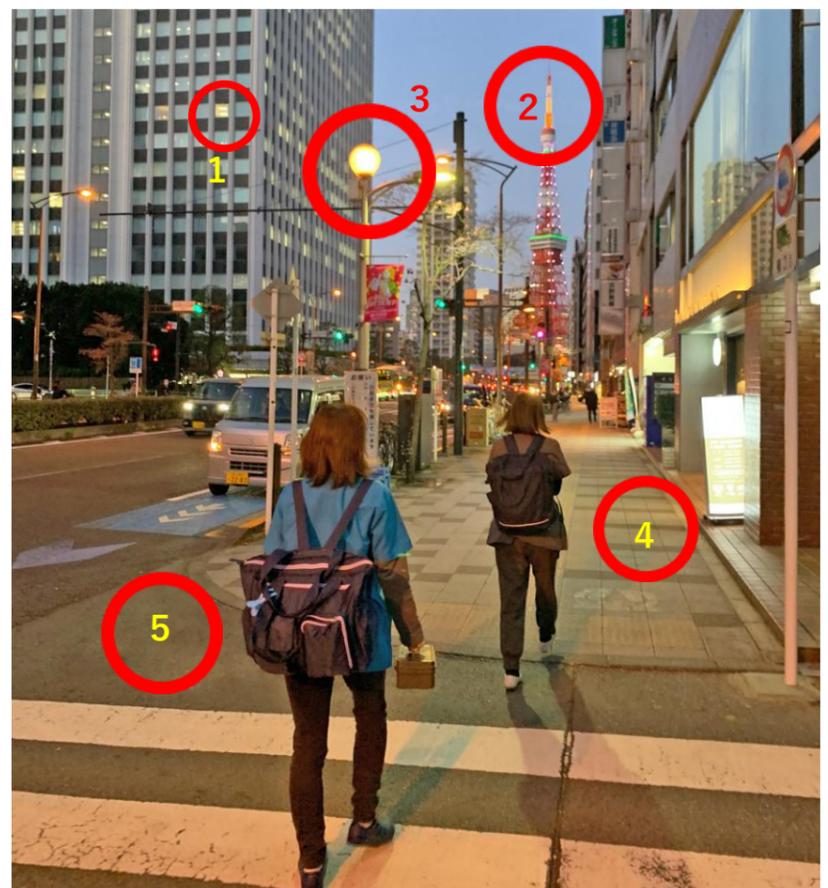
ashigara.kayabuki@gmail.com

左と右で違う所を5個探してみましよう！

難易度 かんたん ★★★★★☆☆ むずかしい



前回の答え合わせ



- 1 電気がついている
- 2 タワーの先端の長さが違う
- 3 照明の大きさが違う
- 4 マンホールがない
- 5 横断歩道の白線が1本ない

今回はタイ料理屋さんで行われた
ティップ先生の送別会での間違い
探しです。
難易度は前回と同じくらいです。

ティップ先生お疲れ様でした！
今度はタイで会いタイですね♪

