

ない難手術を成功させるスーパードクターではないでしょうか。確かに歯科にも高度な技術を要する場面はありますが、日常診療においてそれが求められることはまれです。むしろ、日々の診療の大半は基本的な技術の積み重ねです。

では、歯科における「名医」とはどんな歯科医なのでしょう。私なりに、3つの条件を考えてみました。

まずは基本技術の確かさ。これは特別なスキルというよりも、教科書的な内容を正しく判断し、確実に実践できる力です。派手さはなくても、日々の診療を安定して行えることが何より大切です。次に説明力。患者さんに対して、今何が起きているのか、どう対応するのか、そしてその結果どうなるのかを、簡潔で分かりやすく伝える力。そして3つめは人

間性と包容力。歯科治療という特殊な環境において、患者さんが安心して身を委ねられるような雰囲気をつくれる人。

これは良い3要件だなあ…と自己満足しながら、「あつ、自分は！」と若干青くなっています。

そば屋

ご存じの方も多いと思いますが、20歳位をピークに人間の筋肉量は減少していきます。特に50歳代以降はぐっと減ってしまいます。そして現代人の多くは筋肉を作るタンパク質の摂取量が不足していると言われています。

そんな中、「そば」には良質なタンパク質が含まれているというそば

好きにはありがたい話を聞きました。もちろん、肉や魚ほどは多くありませんが、そばにそれらを追加することによって十分なタンパク食になります。と言うことで最近では新しいそば屋開拓にも力を入れています。

そんな中、皆さんもご存知の「富士そば」には私の注目のメニューがあります。「冷し特撰富士そば」です。具は「ネギ・温泉卵・揚げ玉・油揚げ・ワカメ・カニカマ」です。

私は栄養士ではないのですが、かなりのタンパク食だと思います。卵や油揚げはもちろん、カニカマもタンパク豊富なんですよ。皆さんもよから一度食してみてください。

