



やわらぎ会通信 Vol.65

シーズン到来

早く咲ききってしまうかと思われた桜も、入学式までは残ってくれました。春、四月、新とつく人達がいっぱいです。プロ野球開幕を始め、皆様各々に気になるシーズンが始まる時期ですね。私たちやわらぎ会歯科診療所も、始月と読み替えて、『初心忘るべからず』と心を引き締めて、新しいシーズンを始動します。

今月もお読みいただきありがとうございます。



三浦雄一郎チョモランマ遠征壮行会

やわらぎ会歯科診療所にお越しいただきどうもありがとうございます

早いもので4月に入りました。スキーシーズンは去り、風も爽やかなサイクリングシーズンがやってきました。私は今、5月11日に行われる石見ライド(島根県大田市から浜田市まで130kmを



遠征隊メンバーの方々

走るサイクリング競技)に向けて自転車のトレーニングに励んでいます。前回の通信でお話した三浦雄一郎氏は、5月16日にチョモランマ(エベレスト8848m)に登頂の予定でしたが、4月8日現在チベットの状況悪

化の為、ネパール側で高度順化(高所に体を馴らす訓練)をされています。実は、私は3月13日に東京の赤坂にある明治記念館で行われたチョモランマ遠征壮行会に行きました。そのときに三浦雄一郎氏の御家族にお会いすることができたのですが、そのエネルギーには圧倒されました。とにかく明るくてプラス思考の人々です。菅原文太さんが友人代表で挨拶されていましたが、どちらかというに行かないほうが良いのに、という話しぶりでした。私も同感で、とにかく無事に帰ってきてほしいと思っています。このプロジェクトは、産経新聞に同時進行で記事が載っています。インターネットでは、www.qomolangma2008-kddi.comで見ることが出来ます。



三浦雄一郎氏と



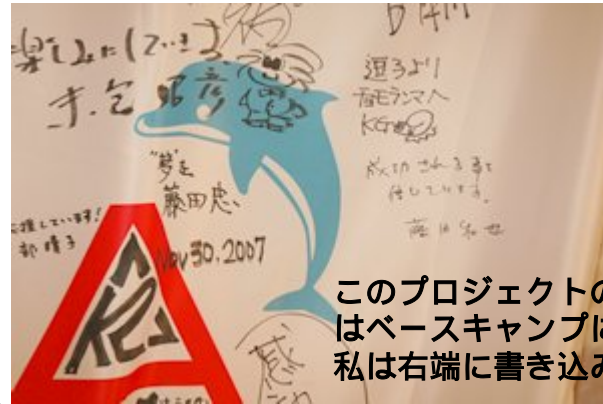
息子さんの豪太氏と



奥様の朋子さんと

自分本来の生き方は、人それぞれ色々だと思いますが、私は三浦氏からそのハラハラ、ドキドキ、ワクワクした生き方を学びたいと思っています。

理事長 藤田和也



このプロジェクトのサポーターフラッグはベースキャンプに上げられます。私は右端に書き込みをしました。



ペパーミント

『キッチン化学』

この冬、ずっと気になっていた『米麴で作る甘酒』に挑戦してみました。

知らない人は、感動してくれるんですが、炊飯器で簡単に作れるんです。レシピには「温かいご飯に熱湯と米麴を混ぜて魔法瓶で5時間保温する。」とあり、熱湯に麴を入れるなんて麴菌は大丈夫なのか??と思い、更に、炊飯器で保温して作るといいと聞いたけど炊飯器の保温温度は約70度(我が家のは65度でした)、そんなに熱くて麴菌はいきていられる??と思い...、ですがそんな心配をよそに甘酒は美味しく仕上がりました。

なぜでしょう、それは、お米の澱粉を糖に分解するのは麴菌の持つ酵素だからなんだそうです。麴菌は生きていなくても反応は起こるのです。その酵素の働きが盛んになる温度が60度から65度、炊飯器の蓋を時々開けて混ぜてやると丁度いいようです。

そんなことを考えながら思い巡るのは、ベンゼン環や化学反応式も懐かしい、高校の化学です。澱粉の糖分解、糖のアルコール分解、アルコールから酢酸ができるんだっけ??じゃあ、甘酒からお酒が作れるかなあ、と想像は膨らみます。当時はそんなこと思いもしなかったけれど、悔れせん高校化学、意外と深く学んでいたんですね。

甘酒は栄養価も高く、糖分解済み!!なので体に吸収され易く、食欲が落ちる夏にこそ冷やして飲むといいそうです。もちろん、ノンアルコールです!

歯科技工士 木村

同封していますレセプト(保険診療の明細)のコピーは、平成20年2月に診療をお受けになったものです。自由診療のみの方には同封されていません。

患者様からのご意見・ご投稿を受け付けています。手紙・はがき・メールでどうぞ。メールアドレス yawaragi@fujita.gr.jp

平成20年 4月20日号
編集発行人 藤田 和也