

# 今年も師走になりました

ぐっすりーぶ創刊9年の年が暮れます

ぐっすりーぶは2010年5月に創刊され毎月発行される月刊紙です。早いもので、9年目の今年が暮れていよいよ来年は10年目に突入します。この間、1号も欠かさずに続けられたのも歴代の編集長や記者の方々のおかげです。

日本歯科大新潟病院の睡眠歯科センターも開設18年4か月、日本睡眠学会の施設認定試験に合格して専門施設を仰せつかったのが16年前で、その後、多くの専門医・歯科専門医・認定検査技師が育ち、その専門資格を有するものが在職する関連施設も片平歯科クリニック(渋谷区)を始め、長島歯科医院(前橋市)、この歯科医院(新潟市)、キタムラ歯科医院(新潟市)と順調に増えております。また、当センターと学術的交流がある協力施設も片平山歯科矯正歯科医院(会津若松市)、麻布十番Dデンタルオフィス(港区)、歯科オノザワ(千代田区)、ありよし歯科医院(川越市)、あなん歯科医院(横浜市)と増加し、いずれは専門医の在する関連施設となることが期待されております。

このように睡眠歯科センターと関連施設は学術や専門医教育面で充実しましたが、読者の皆様に関連する診療面はいかがでしょうか？

ここ数年で大きな外来改革を行いました。CPAP二か月制の導入とワンストップ外来の新設です。以前にマウスピースとシーパップの併用療法を導入した際には大変なご好評をいただきましたが、今回の改革の「評価はいかがですか。まだ至らぬことがございましたら、皆さまのご意見を伺い、よりよい外来を築きたいと存じます。

最後になりますが、来年の目標としてMSLTという日中の眠気を客観的に評価する検査の導入を進めております。治療を受けても一向に眠気が改善しない方が対象です。これによってより多くの方々が日中の眠気より解放されることを期待しております。

日本医科大学新潟病院 睡眠歯科センター  
センター長・口腔外科教授  
河野正己(こうのまよき)

## ぐっすりーぶ

Vol.9 No.12  
SAS支援会

〒151-0053  
東京都渋谷区  
代々木3-24-3  
片平歯科クリニック内  
電話  
03-5371-3018

「しよっぺ店の楽しみ方 その15 割烹かすべ」  
支援委員長 須田和行

今回お邪魔したのは「割烹かすべ」さん。新潟駅南口を出てけやき通りを左折、徒歩で5分ほどの笹出線に抜ける小路にあります。店頭には年季の立った引き戸と赤提灯、北海道料理という小さな看板。なかなかしよっぺ感のある店内で靴を脱いで上がる、幅は狭いながら奥は広い居酒屋っぽい作りです。左手には背もたれ付き椅子のあるどっしりとした一枚板のカウンター席、右は小上がり、奥

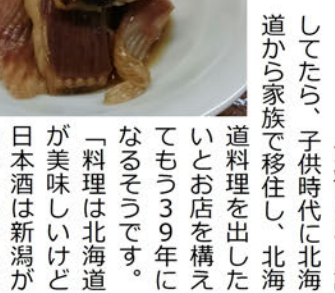


には個室もあります。まずは日本酒ですな。新潟の銘酒から張鶴を注文すると、今はなかなか見かけないガラスの冷酒器が出てきましたよ。お通しは秋らしく菊の和え物と鯨、秋刀魚を焼いたもの。酒飲みの喜びそうな取り合わせがナイスです。

分を煮物、揚げ物、焼き物などで頂くのが北海道の定番料理です。私は煮物が好物なので迷わず注文。餡色にじっとり煮込まれたかすべの身はプルプル、軟骨はコリコリとした食感でたまりません。これは日本酒に限りません。五泉

「料理は北海道が美味しいけど日本酒は新潟が美味いからこればっかりだね」という気さくな女将さん。ご主人の営むこちらのお店はランチ営業で海鮮丼や定食もあり、日本酒は500円台からとリーズナブルなしよっぺお店です。

の銘酒管名岳を味わいながら焼きたて熱々の丸干し氷下魚(ごまい)を頬張りませう。氷下魚も本州では馴染みは無い魚ですが淡泊ながらも美味しくて酒が進みますわ。カウンター越しに着物姿の女将さんと話してたら、子供時代に北海道から家族で移住し、北海道料理を出したいとお店を構えてもう39年になるそうです。



「料理は北海道が美味しいけど日本酒は新潟が美味いからこればっかりだね」という気さくな女将さん。ご主人の営むこちらのお店はランチ営業で海鮮丼や定食もあり、日本酒は500円台からとリーズナブルなしよっぺお店です。

1面	「年末の挨拶 河野センター長」
1面	「新潟の楽しみ方 しよっぺ店」
2面	「いびき症「兄弟減量」の巻」
2面	「気になる医療ニュース」



医療法人康治会  
片平歯科クリニック  
www.katahiradental.com/

