

山形県歯科技工士会会報

H. 27. 6

《 第4回 定時社員総会 》

平成27年度、一般社団法人山形県歯科技工士会の定時社員総会が5月17日(日)に、山形中央公民館を会場に開催された。

今年からは、会費収入減少による経費削減のために、会場を無料で借りられる公民館に移し、懇親会も会からの補助を出さない100%会費制で行う事になった。

会長の挨拶の後、議長に後藤和雄氏、議事録署名人に阿部和夫氏が選出された。

故・菅野秀雄氏、故・水澤信一氏に黙祷が捧げられた後、いままで空席になっていて会長が兼任していた財務担当者に花等きよ子氏が任命された。

議事に入って、平成26年度事業・会計・監査の報告、平成27年度事業計画案・予算案の提案があり、それぞれ承認された。その他、以前より日技会費の未納金が発生しており、今回会館設備及び組織拡充基金から支払いを行った事の報告があり、これも承認された。



一般社団法人となったことで、県技工士会と各支部は別団体となるために、便宜上、県技工士会では各支部を、「地区」という呼び名にするという報告があった。なお、各支部では、これまで通り支部という呼び名を使用してもらって構わないということであった。

その他、質疑応答は次の通りです。

Q 予算の中の租税公課の額が、昨年と比べてかなり少なくなっているが、大丈夫なのか。

A 昨年は、役員改選で予算が必要でしたが、今年は役員改選がないので少なくなりました。

Q 作成した歯科院内掲示用ポスターの配布を歯科医師会にお願いしてはどうか。

A そのように考えています。

総会終了後、「美酒佳肴 はしもと」に会場を移し、懇親会が開かれた。ホテルとも違ったリラックスした雰囲気です。料理と美酒を楽しみながら、親睦を深めた。



第36回 山形県歯科医師会・山形県歯科技工士会

共催学術講演会

尾形 清敏 (中央)

平成26年12月7日(日)午前9時20分より、山形県歯科医師会館4階大会議室にて、「第36回 山形県歯科医師会・山形県歯科技工士会共催学術講演会」が開催された。

今年は3名の講師をお招きし歯科医師・歯科技工士それぞれの視点から、主に治療用義歯を用いた総義歯治療と堤崇詞先生のゲルバーメソッドによる排列について御講演いただいた。

須山讓氏先生には「失敗しない総義歯作り」という演題でゲルバーメソッドについて無歯顎補綴における理想的な咬合と義歯の安定を臨床と研究により追求することで確率された方法論として、スイスでの研修の様子から



基本的な排列法までご紹介いただいた。スキーゾーンに対する考え方や、義歯の安定を得るための顎堤の形状を馬の背にたとえ解りやすく説明された。そして深水先生のパイロットデンチャーシステムの症例を動画を用いて説明され、難症例においても大きな患者満足度が得られるということであった。最後に患者とのコミュニケーションツールとして歯科医師と患者の連絡ノートをご紹介され、治療前と治療後の別人のように綺麗になる患者の顔貌写真は義歯治療の素晴らしさを物語っていた。

続いて生田龍平先生に「仮床形態について私が考えるポイント」-歯科技工士の立場から-と題し御講演いただいた。解剖学的ランドマークから考察された概形線の設定方法、さらに筋肉の走行から粘膜に対する考え方など

も解剖学に基づいた確かな床概形と形態について深くご説明された。そして水を介在させたガラス板による吸着の実験から口腔内における吸着のメカニズムを解説され、義歯の重合精度の重要性を教えていただいた。月刊歯科技工に掲載されたばかりのゲルバーメソッドによる症例もスライドで説明してくださり、非常にタイムリーで貴重な講演となった。

最後に深水皓三先生に「総義歯製作から治療用義歯によるオーダーメイド総義歯治療へ」と題し御講演いただいた。治療用義歯の製作方法を概形印象採得から咬合採得までその理論を詳しく説明してくださり、治療用義



歯に患者の機能を転写しあるがままの粘膜面に義歯床が精密に適合している事が重要とした。堤崇詞先生の総義歯をスライドや実際にお持ちいただいてご紹介され、アングルのそれぞれの分類による症例を動画を用いてご説明された。



治療用義歯、ゲルバーメソッドも今後臨床に取り入れていくことで難症例でも患者に喜んでもらえるシステムであることを実感できる素晴らしい講演であった。

講演であった。



【国産食肉料理セミナー開催】

橋本 千香子(中央)

平成27年2月8日の日曜日に、山形市の鈴川コミュニティセンターの調理室において、料理セミナーが開催されました。今回は講師に、なんとYBCのピヨ卵などでおなじみの樋口順子氏をお迎えし、山形県食肉事業協同組合連

合会の主催として、食材から調味料レシピ本まですべて提供していただきました。

当日のメニューは、「デミグラスソース&白菜の煮込みハンバーグ」と、「すわんないちやおろす蒜苔炒肉絲(豚もも肉とにんにくの芽の炒め物)」でした。樋口先生が説明しながら料理されるのを全員で見て、その後4つのグループに分かれて調理

しました。普段から料理し慣れている女性の多いグループ、ほとんど料理などしないであろう男性の多いグループといろいろでしたが、先生が各テーブルを回って指導して下さい、全グループおいしくできたと思います。私は、飯炊きと湯わかしに頑張っていたので、皆様の調理する姿はあまり拝見できませんでしたが、和気あいあいと楽しそうでした。家庭ではあまり作らない(我が家だけかな)牛肉100%のハンバーグと中華料理を堪能し、デザートのアップルパイもおいしくいただき、満腹満足でした。

貴重な休日を割いて参加して下さいました29名(子供を除いて)の皆様、ありがとうございました。指導して下さいました樋口順子先生、そして、食材から調理まですべてバックアップして下さいました山形県食肉事業協同組合連合会の方々、本当にありがとうございました。





◇訃報

菅野 秀雄氏 2月 (中央)

水澤 信一氏 4月 (村山)

謹んでご冥福をお祈りいたします。



『会員の皆様へのお願い』

来年、県歯科技工士会創立60周年を迎えるにあたって、記念のDVDフォトアルバムを制作する事となりました。つきましては、会員の皆様がお持ちの技工士会の思い出の写真を探しています。お手持ちの写真がございましたら、下記までご連絡ください。お貸しいただいた写真は丁寧に扱い、必ずお返しいたします。

どうかご協力いただけます様よろしくお祈りいたします。



080-6001-3840 広報部 武田 貴夫