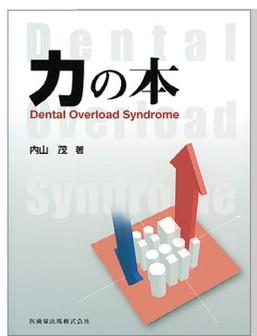


力の本 Dental Overload Syndrome

東京医科歯科大学歯学部口腔保健学科非常勤講師
茂木美保（歯科衛生士）



A4 判変/80 頁
定価 4,830 円
(本体 4,500 円 + 税 5%)
医歯薬出版
(2012 年 7 月発行)

“この本は美味しい”——発売されると同時に味見した私ですが、まだ召し上がっていない歯科衛生士の皆様にご紹介します。

“力”というコースは、咬合調整、ナイトガード作製など歯科医師のためのメニューと考え、食べず嫌いをしている歯科衛生士は少なくありません。

しかし、著者である内山シェフは、「PMTC」で一躍、臨床グルメの歯科衛生士を魅了した先生。力のコントロールについて、本コースの食前酒（まえがき）に「力のコントロールは、炎症のコントロール同様、歯科医師だけの力で解決するものではなく、チーム医療で対応するということが治療の原則となる」という一言が用意されていて、お料理への期待が高まります。

前菜（1章）は、歯科衛生士が“力”を食する際に一番大切な「力を察知する」ことです。「用語解説」というスパイスが本文のすぐ横に置かれているので、好みに合わせて加えることもでき、助かります。

メインディッシュ（2～8章）は、力の正体や口腔内に及ぼすさまざまな病態についての解説です。咬合性外傷、歯列接触癖、トゥースウェア、セメント質剥離、咬耗、歯冠・歯根破折、知覚過敏、ブラキシズム、噛みしめと、旬の食材を使っています。

そして、何といたっても美味しく感じるのは、“規格性のある症例写真”というソースがあるからでしょう。お料理の出し方にも妥協がなく、映画好きのシェフならではのセンスのよさが感じられ、味も見た目も堪能できる豪華なフルコースに仕上がっています。

さらに、歯科衛生士として嬉しいのは、シェフのお店で作成しているリーフレットやチェックポイントリストなど、即、読者が臨床で取り入れられる“レシピ”が惜しげもなくテーブルに載っていることです。

デザートは、「力についての Q & A」。シェフが講演する際によく質問される人気スイーツで、“デザートは別腹”を実感します。

食後のコーヒーとして、「本書が最後の著作本となるだろう」とあとがきされた内山シェフこだわりのお料理。あなたは食べずにいられますか？

