



## ~2月のお知らせ~

2月といえばバレンタイン♡  
そこで！  
「歯医者さんが作ったチョコレート」を  
特別価格の

**¥870**(税込) で販売します♪

(通常価格 ¥1080(税込))

カロリーも砂糖の  
4分の3程度！



**砂糖不使用、  
キシトール100%です！**

甘さは砂糖と同じ！でも  
むし歯の原因となる酸を  
産生しないので、むし歯に  
なりません！

むし歯が気になるお子様にも、  
ダイエット中の彼にも、  
糖尿病が気になるお父さんにも、  
美味しく食べていただけます

## 歯科情報

## 定期検診を受けましょう

お正月気分もすっかり抜けて、日常が戻ってきました。年末年始には、年越しそばにお雑煮やお節料理など、美味しい物を食べる機会も多かったのではないのでしょうか？夜更かしをして歯磨きせず、そのままうっかりウトウトといったことはありませんでしたか？

毎日のお食事を美味しく召し上がって頂くためにも、歯科医院での定期検診はとても大切です。

検診では、お口全体の虫歯のチェックや歯石・歯垢の除去などを行います。

定期的に検診を受けていれば、歯科疾患の早期発見、予防につながります。検診で虫歯が見つかったとしても、初期であれば治療の回数や費用、精神的な負担も少なく済みます。



当院では、お口のチェックはもちろん、毎日のセルフケアに必要な歯磨剤や洗口液もご準備しております。気になることがございましたら、お気軽にご相談くださいね。

サンポート歯科コンシェルジュ 堀かずは

JUN 歯科クリニック

TEL・FAX 087-813-2123

〒760-0054

高松市常磐町2丁目8-10 Macrophage Bldg

JUN インプラントセンター

TEL 087-813-2331

サンポート歯科

TEL・FAX 087-851-5545

〒760-0011

高松市浜ノ町63-2 Blue Box

## コラム

# 初釜の和菓子「花びら餅」に何故ゴボウが入っているの？

裏千家の初釜の茶事では、「花びら餅」という美しいお菓子をいただきます。

このお菓子の中には、甘く煮たゴボウが包まれています。このユニークな和菓子の由来が、平安時代までさかのぼることをご存じでしたか？茶道のいろはも一部合わせてご紹介しましょう。初釜とは、年初めの茶事のことです。初めて釜をかけるから初釜ですが、茶人にはとても大事な行事になります。その初釜でいただくお菓子で有名なのが、「花びら餅」。お正月のおめでたい時期だけのもので、特に裏千家の初釜で登場します。



### 「花びら餅」の由来は、平安時代の歯固めの儀式？

平安時代の新年行事「歯固めの儀式」を簡略化したものが由来といわれています。齢を固める(=長寿)ために押し鮎などの堅いものを食べて、健康と長寿を祝う行事でした。鮎は「年魚」とも書くので年始にふさわしく、お供えに用いられたと『土佐日記』にも記されています。



この風習が、やがて鏡餅に押し鮎、ダイコンを添えた御所鏡となったようです。そしてさらに簡略化され「宮中雑煮」と呼ばれた餅の中に食品を包んだものが配られるようになります。

つまり「押し鮎→ゴボウ」に、「雑煮→餅と白味噌あん」に、それぞれ見立てているのです。京都のお雑煮は白味噌仕立てであることを考えれば、お雑煮と花びら餅との関係にも納得が行きますね。

「花びら餅」は、明治時代に裏千家十一代家元玄々齋が初釜で使うことを許可され、新年のお菓子として、全国の和菓子屋でも作られるようになりました。

Dr. JUN



1月4日に石清尾八幡宮で御祈祷していただきました。

みんなで元気に新年を迎えることができ、良い1年の始まりとなりました。

私たちと一緒に

## 働きませんか？

こんな希望も叶います(^\_^)

- ・スキルの向上を目指したい
- ・仕事だけでなく自分の時間も大切にしたい
- ・子育てをしながら働きたい …etc

経験の有無は問いません。  
詳しくはHPをご覧ください！



スタッフ募集中

