

Jokan's Sharpening technique

私の流儀

「シャープニングは難しいか？」と問われれば「難しいけれど熟練次第。ただし歯周病治療に取り組む歯科衛生士には不可欠のスキルです」。何年経とうとも私はこう答えます。

「Jokan スクール」をはじめて約10年。なかには私のシャープニング法に本気でご注進くださる先生もいらっしゃいます。「スケーラーを研ぐのに両手フリーハンドで研ぐのは間違いだと思う。刃物の研ぎ師、料理人、理工系の専門家などに刃物の研ぎ方を聞いてみれば、砥石と刃物の両方ともフリーハンドは間違いだと答えてくれるはず。工学的に砥石は固定して研ぐべき、それが常識です。歯科にはびこる大きな間違いを上間先生に正していただきたい」やむにやまれぬお気持ちからのメールをありがたくいただいています。またちょうど、この改訂作業に取り組んでいた6月末に届いた『DH style』7月号に、奇しくも【シャープニングイノベーション】という記事が載りました。いろいろな想いが相まって、胸の中に複雑な重いモノが落ちてきました。研ぎのこと、私はよくわかっているつもりなのです。わが家の包丁類はふわふわのスポンジがサクサク切れるほど研ぎ澄ませてありますし、広島在住で有名な包丁打ちの職人さんに研ぎを習い行ったこともあるのです。

そして遠慮なくストレートに私の論。あの繊細なSRPテクニックが、歯周病に取り組む歯科衛生士のメインの仕事です。シャープニングはそれを支えるプロの道具作りです。研ぎというより“スケーラーという刃物を作る”というのが私には一番ぴったりきます。刃は付いていても使える形が維持できないのでは話になりません。受講生に向かって何度も繰り返して言います。「刃を付けるだけなら、シャープナーで研いってください。シャープニングとSRPは同じ線上にあるテクニックです」と。箸より重い物を持ったことがないような、か細いやくにゃした弱い手ではスケーラーを持つことさえままならず、歯肉のちょっとした色や形の変化も観えない素人の眼には、こんな小さな刃に入る光の反射などなかなか観えません。どれほどの刃が付いたかまだ付いていないか？ ごくわずかな力で刃先にそっとタッチしてみる、この繊細さこそがあのSRPに繋がっていくのです。そしてシャープニングは歯科衛生士に必要な手の力と器用さと、触感という究極の繊細さを訓練する大切な道なのです。私は私の流儀です。いまさら迷いません。

現在9人となった講師、アシスタント講師のおかげで本書はできました。夜を徹してなどもう到底できない私に代わって、彼女たちの働きにはやり遂げるパワーがありました。これからの上間京子の結果は、よく切れるスケーラーでもきれいに改善した歯肉でもなく、何より私の後をぴったりついて来てくれる彼女たちです。

平成24年10月

上間京子