

お昼ランチ日記

おすすめランチのご紹介コーナーです

今回ご紹介するのは、大分県別府市にあるお寿司屋さん。次女から、別府に美味しい回転寿司があるという情報を得て伺ってみました。開店前から並んで待たないと沢山の人が入れないとのこと、1時間前に到着して並びました。開店間際には長蛇の列で、びっくりしました。期待が膨らみます。

こちらの寿司屋さんは、回転寿司なのに寿司が廻っていないのです。お客様からのオーダーを紙に記入して注文する仕組みになっています。大分という土地柄、高級な関サバや関アジなどがお手頃な価格で食べられます。関アジの身が締まった食感はたまりません。それと私が大好きなマブロのトロ口がありますが、お店では中トロ口という事になっていますが、大トロ口と考えるくらい脂の乗りです。醤油が弾いて身につかないほどです(笑)。さらに大きさと厚みに最初目にしたときはびっくりしました。これで一皿一個で360円とは考えられません。数に限りがあるようなのでお早めに注文するのがポイントです。

優しい味付けの味噌汁が無料サービスになっています。二杯は頂いてしまう絶品の味噌汁です。少し距離はありますが、ぜひ足を運んで間違いのないお店なので、おすすめですよ。

かめしょう
「亀正くるくる寿司」

大分県別府市北中7組
TEL 0977-66-5225
定休日 毎週水曜日



目の健康

「糖尿病網膜症」 その3

増殖網膜症(前号より続き)

新生血管は非常にもろいため、硝子体に引っ張られたりして、出血することがあります。(硝子体出血)。

硝子体出血が起こると、目に入ってくる光が遮られて網膜に届かなくなるため、視力が低下します。ひどい場合には、失明することもあります。視野の一部に墨を流したような黒い影が見える【飛蚊症】も見られます。

また、新生血管ができるときに、網膜のうえに「増殖膜」という薄い膜ができます。すると、この増殖膜が網膜を引っ張ることで網膜が剥がれる「牽引性網膜剥離」が起こりやすくなります。網膜剥離が黄斑部で起これば、視力の低下のみならず、失明の危険性もあります。

検査

「眼底検査」で網膜の状態をチェックする

糖尿病網膜症の診断に有効なのが、「眼底検査」です。眼底検査では、網膜の出血や硬性白斑、軟性白斑なども見つけられます。逆に、眼底検査を受けて初めて糖尿病が見つかる場合もあります。

ただし、眼底検査は、網膜の血流がとだえた部位を調べるのには、

あまり向いていません。そのため、糖尿病網膜症が進行した患者さんに対しては、造影剤を使って眼底をチェックする「蛍光眼底造影」が行われます。

蛍光眼底造影では、血流がとだえた部位がよく確認できますし、新生血管の有無もはっきりわかります。

治療

血糖コントロールに加え、レーザー治療や手術が行われる

糖尿病網膜症が発症した場合は、病気の進行具合に応じて、次のような治療が行われます。

血糖コントロール

糖尿病治療の基本です。糖尿病網膜症の進行具合にかかわらず、継続して取り組んでいくことが大切です。(次号へ続く)

聴こえのこぼなし

聴こえにくいものが聴こえるしくみ

補聴器ってどんなもの？

補聴器は、大きく分けて3つの部分から構成されています。

一つ目の部品は、音を入力する部分で耳の替わりをするマイクロフォンです。音の入り口となります。

二つ目の部品は、音の増幅と調整をする部分のアンプ、補聴器のもっとも大切な部分です。以前は、トランジスタによるアナログ処理が行われていましたが、最近のものは集積回路を用いてデジタル処理をするも

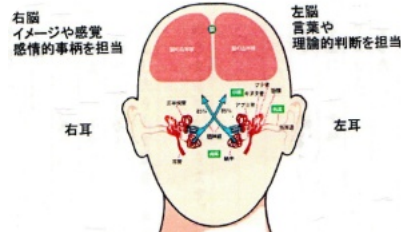
のがほとんどとなってきました。複雑な処理を素早く行うために、小さくて高性能なICチップが使われています。三つ目の部品は、音を出す部分スピーカーです。

補聴器は、マイクに入ってきた音を、アンプで音の増幅・音の制御・音の分析をし、スピーカーから出すといった耳のお仕事と同じ原理で動いています。

透明補聴器が欲しい

補聴器には、未だにネガティブなイメージを持つ人が少なくありません。しかし、実際は、ずいぶん進化し続けています。

21世紀になり、補聴器の世界は他のオーディオ機器と同じように、補聴器も一気にアナログ補聴器から完全にデジタル補聴器の時代を迎えました。補聴器の特徴も、今や人の耳の仕事に少しでも近づけようとしています。音の伝達工場、耳の途中にある内耳の蝸牛は、聴覚系に音の周波数を分析する能力をもたらししました。(次号へ続く)



スタッフ紹介

今回のテーマ

「秋を感じたシーンは？」

秋といえば、キンモクセイ

我が家で飼っている愛犬ココ（柴犬の雑種メス）を家内と一日交替で朝の散歩に連れて行きます。

その時に川原から吹いてくるひんやりとした風の心地よさと、その風に乗った甘いキンモクセイの香りに、大好きな秋が来た～！と喜んでます。

先日はのんびりとココと散歩中、橋の下から大きなトンビが突然飛び出してきて、思わずココとしりもちをつきそうになるくらいビックリしました。

たまに面倒だなと思う散歩も大好きな秋を感じることができる時間なので、楽しんでます。



社長
太田 孝司

秋といえば、栗の渋皮煮

今年も栗を沢山いただいたので、昨年に続いて栗の渋皮煮に挑戦しました。秋の夜長に、手間と時間をかけて楽しんでいます。まず1日目、鬼皮をむきます。数えてみると150粒ありました。むき終ると達成感です。ボールに水を張って冷蔵庫へ。2日目3日目重層を入れたお湯で茹でながら、丁寧に渋皮の掃除をします。少しでも沸騰させてしまうと、栗が煮崩れます。ちょっと目を離したすきに今回も30個ほど爆発しました。

秋の夜長、キッチンの照明にも凝ってます。去年から楽しんでいる間接照明を暖色系の明かりにして、天井にスピーカーをつけてもらったので、JAZZなどを聴きながら、焼酎のカボス割を片手にせせと渋皮煮作っています。



マネージャー
太田 眞弓美

社長のダイエット進捗日記

・ダイエット前 115kg ・2016年 新緑号 95kg
・現在 94kg

炭水化物は美味しい！

最近気がゆるんで大好きな炭水化物系をたくさん食べてしまい、あっという間に99kgに。これはいかんと気合を入れなおして、

何とか94kgまで戻しました(汗)。しかし焦りました！体重計のメモリが増えていくスピードは速いですね。落とすのはほんとうに難しいのに・・・(笑) この日記のおかげで、また大台の100kgに乗らなくてよかったとひと安心です。外面のよい私でした(笑)



編集後記

朝夕は冷え込むようになってまいりましたが、皆様お風邪などひかれていませんか。

食欲の秋、行楽の秋、楽しみが増えますね。秋のキャンプシーズンを迎え、楽しみにしていたキャンプ出発日、台風18号の接近で泣く泣く中止しました(涙)。来月のキャンプ出発日が待ち遠しいです。

皆様の行楽の予定はいかがですか？

各地のイベントも盛んですね。日中の日差しは強いので、紫外線対策をしてお出かけくださいね。

秋号の御購読をありがとうございます。



めがねファクトリー

住所 〒826-0042
田川市川宮1656-1 0Aビル

営業時間 10:00 ~ 18:30

定休日 毎週水曜日
第1火曜・第3日曜日

駐車場 10台(店舗前)

TEL 0947-49-1166



ミスターマックスより車で1分