

●歯は一生の宝物☆目指せ「8020」!

ハチマルニイマル

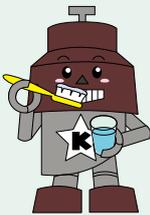
20本以上の歯があれば、食生活にほぼ満足できるといわれており、「80歳になっても20本以上自分の歯を保とう」という運動です。

歯にはさまざまな役割があります

食べる	生命を守ります
脳への刺激	歯や口からの感覚や運動の刺激が脳を活性化します
話す	コミュニケーションをとります
ストレスの発散	「かむ」ことで緊張を和らげるホルモンが脳内に増えます
平衡感覚の保持	良いかみ合わせから、身体のバランスを保ちます
表情を表す	歯の状態がいいと、いきいきとした表情をつくります

歯を守るには?

むし歯と歯周病は放置したままでは絶対に治らない病気です。どちらもプラーク(歯垢)が歯に付着し、細菌が歯や歯ぐきを侵すことによって起こります。予防方法は、正しいブラッシングやフロスなどの活用、よく噛み、頬やあごの筋肉を動かすことです。また、かかりつけ歯科医で定期的に歯科健診や歯みがき指導、歯石の除去などのケアを受けることも有効です。



6月4日~10日は「歯と口の健康週間」

6月7日(日)10:00~12:00リリアで「川口市歯の健康フェスティバル」を開催します。歯をチェックする機会として、ぜひご家族でお越しください。

■整形外科・手外科とは?

てのげか

川口市立医療センター

むら なか ひで ゆき
整形外科 医長 村中 秀行



整形外科は腕、足、背骨などを診る科で、幅広い分野を診療するため専門が分かれています。当センターでは関節班、外傷・スポーツ班、脊椎班、腫瘍班、そして手外科班があります。手外科とは手だけではなく肘関節から指先までを診療する分野です。随分狭い範囲だと思われるかもしれませんが、手は高度な動きと機能を兼ね備え、外傷から加齢や酷使による変性疾患まで多くの病気があるため、専門性が高いので独立しているのです。

手外科領域には30種類の骨、9本の屈筋腱、8種類の伸筋腱、3本の神経と多数の関節、靭帯から構成され、外傷でこれらが損傷した場合、治すだけでなく、正常に動く必要があります。そのためには専門的な治療と専門的なリハビリテーションが必要不可欠です。当センターには3人のリハビリテーション医と4人の手外科を専門にリハビリする作業療法士がおり、専門性の高い診療をしています。

外傷を除く手外科疾患としては、①指の付け根が痛み、時に引っかかる腱鞘炎、ばね指、②親指~薬指あたりまで痺れる手根管症候群、③親指の手首付近が痛む母指CM関節症や④肘の外側に痛みが走る上腕骨外上顆炎(テニス肘)など、多種多様な疾患が存在します。最近ではインターネットで調べてこられるかたも見受けられますが、誤った認識の中不安に思っておられるかたも数多くいらっしゃいます。専門性が高いため診断も困難な場合が少なくない分野ですので、お困りのかたはご相談ください。

送り付け商法にご注意を!

防犯

最近市内では、業者を装い「注文のあった食品を届けますが何時がいいですか?宅配で送るから代金を支払ってくれ」などと注文していない商品を送りつけて、代金を支払わせようとする事案が発生しています。

被害を防ぐためには

- 通信販売の注文内容を家族と情報共有し、注文した覚えのない商品は受け取りを拒否する。
- 商品を返送する意思がある場合は送り返す。
- 請求書がしつこく送られてきたら、請求書の入った封筒を開封せずに、「受領拒否」と朱書きしてポストに入れて返送する。



相談窓口

- ・川口警察署 ☎048-253-0110
- ・武南警察署 ☎048-286-0110

問防犯対策室 ☎048-242-6361

ひと

川口和竿の伝統を今に受け継ぐ

職人が作る和竿は、その美しさだけでなく、魚が餌に食いつく微妙なあたりをどんな竿よりも手先に伝えてくれる。天然の竹の持つしなりがなせる技だ。素材の良さと職人の技が結集して1本の和竿が生まれる。

和竿作りは竹選びからはじまる。良い竹を探し求めて自ら山に入り、倉庫で5年以上乾燥させる。その中から選りすぐりの竹を、火であぶりながら竹をまっすぐに矯正し、強い竹にしていく。その後、継ぎ目に糸を巻き、漆を塗る。その作業を繰り返し、仕上げると、100以上ある工程を2・3カ月かけてひとりで行う。できた一本一本をつなぎ合わせる時、まるで一本の竹が生えているような和竿が出来上がる。しなやかな弾力性と仕上がりの美しさは芸術品だ。

先代の父から「この業界の未来は大変だ」と言われ、家業を継がずSTEMエンジニアになったが、「この文化を伝えていかねば」と、母の大反対を押し切り和竿の世界へ飛び込んだ。入門してすぐに、師匠である父が病に倒れた。「当時の先輩が早く受け入れ

てくれたおかげでここまで来られた」と振り返るように、先輩の工房に通い詰り、いろいろな技術を学び、和竿作りを続けた。

今では先輩も高齢になり、和竿の後継者不足は深刻だ。和竿の技術を未来へつなぐため、新たな分野にも挑戦している。ステッキや竹箸セットなどを作り、釣り竿とともに1月にフランスの展示会へ出展した。「予想以上の反響があったうれしかった。今後も世界に発信し続けたい。竹の文化を広めていければ」と意気込む。

使ってみないとわからない和竿の良さを広めたい。釣り竿教室を開き、作った竿で釣りに行き、釣った魚をみんなで食べる、そんなことができれば。川口和竿を手取る人が増え、伝統が受け継がれることを願う。(ま)



和竿師 山野 正幸さん (上青木3)