

入れ歯と仲良くしてお口のまじ

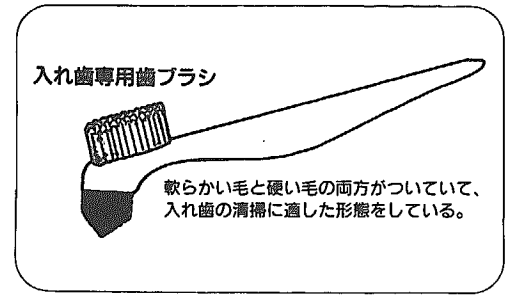
生涯を通じて、自分の歯で豊かな食生活を楽しむことができるようにという思いで、10月号から「おとなの歯の健康」に取り組んできました。先月号のブラッシングなど参考になりましたでしょうか。

「自分は、もう歯が一本もないから関係ない」などと思わないでください。

入れ歯と上手につき合うことで、まだまだ豊かな食生活を楽しむことができます。

入れ歯のお世話になるとき

- ・はじめて入れ歯を入れる人
- ・入れ歯が舌に触れて邪魔
- ・口の中が小さくなった
- ・吐きけがする
- ・はつきり発音ができない
- ・はつきり発音が気になって、すぐはずしてしまう人が多いのではないか。
- ・自分の歯と違うため、慣れるまでは時間がかかります。
- ・入れ歯が自分のものになるまで、歯科医師に相談しながら、根気よく合わせていきましょう。



か。入れ歯は、つくり物ですが、自分の歯と同じくらい手入れが必要です。

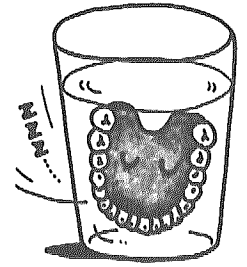
残っている歯と接する場所には不潔になりやすく、虫歯になります。また、歯ぐきと接する部分は、ヤニや茶しぶが付着しやすく、歯石のようなものも付着することがあります。テレビのコマーシャルでも、食べカスが付着しているものが出ていますが、見た目も悪いだけでなく、悪臭の原因になったり、口の中にカビが繁殖し、口内炎を引き起こしたりします。

入れ歯といえども、手入れが大切です。

- ① 清潔に保つ
 - 基本は、自分の歯と同じです。
 - 毎食後に、入れ歯をはずして、水洗いをしましょう。
 - 朝・夜は、ブラッシングをしましょう。入れ歯用歯ブラシもいくつか市販されています。歯の部分だけでなく、歯ぐきに接する部分も、よく磨いて下さい。また、入れ歯洗剤も市販されています。それだけで、完全に清潔に保てるものではないので、ブラッシングと併用しましょう。
- ② 寝る時ははずして水につける
 - メガネをはずして寝るように入れた歯もはずしましょう。寝ている間は唾液が少ないので、バイ菌の繁殖を防ぐことになりやすくなります。
 - はずした入れ歯は、その辺に置かず、水の中に入れて下さい。入れ歯が乾いて、翌朝口の中に入れても、しばらく合わなくなります。
- ③ 自分で、調整しない
 - 入れ歯が合わなくなったから自分勝手に調整しないで下さい。ほんのわずかに形が変わっても、全体のかみ合わせ具合が狂います。
 - 早めに、歯科医に相談しましょう。

入れ歯を長持ちさせるコツ

- ①床の裏側に入り込んだ歯垢は簡単には落ちないので、ときどき入れ歯洗剤を使って手入れする。
- ②就寝時には外して、必ず水を入れたコップに入れておく。
- ③半年に1度、入れ歯が合っているかどうか、歯医者さんにチェックしてもらおう。

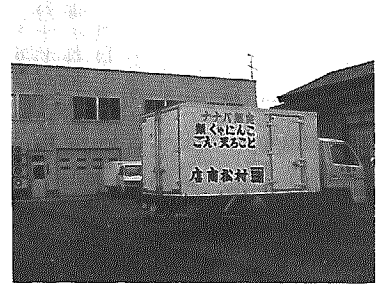


新潟県では、寝たきり者を対象にした歯科治療等を行う「在宅寝たきり者訪問歯科診療」も実施しています。受診できないからとあきらめずに、歯を大切にしてください。詳しいことは、役場保健福祉課へおたずね下さい。

いい原料を求めて使い

いい商品を消費者に提供する

(有)村松商店



品質と技術で勝負と語る村松社長

・工業団地を選んだ理由
寺尾と旭通りの工場が第一種の住宅地の指定を受けたのと仕事も分散していたので集約して新しい時代に対応するため、豊栄市と横越村に何回も足を運び検討した結果、交通量や交通の利便性などから横越村を選んだ。

・取り巻く状況
全体的に悪くないが、一年

長年の経験と確かな技術と品質で勝負 県外への販路拡大をめざす

間通して忙しい。バナナ加工卸、コンニャク類製造卸、筍、山菜類などの三本柱で、それぞれの部門をカバーしながら、やっている。今年で移転してふた冬目を迎えている。

最初の頃は、同じ設備をもってきてもレイアウトの問題もあったが、仕込、製造加工製品づくりとやっと軌道に乗った。

また、移転前より人員を二名減員して、設備投資もしているが、人件費のコストも逆に落ちたという。

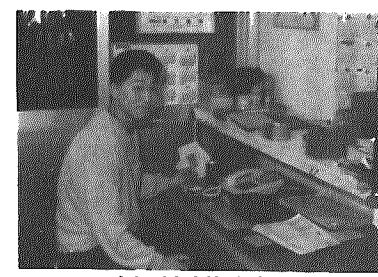
それと昨年から週休二日制に移行したものの作業能率も向上しているという。

21世紀に向けてこれからは、県外に販路を拡大していきたい。

それと、確かな技術をもってきているので、消費者が加工しない料理にあうものもつくってきたい。

バナナは、エクアドルから仕入れているが、設備は、工場の建築費くらい高価なもので日本全国で同社を含めて、数えるくらいしかない設備で熟成させ発酵させて出荷しており好評だ。

また、最近、ダイエット食品として見直されているコンニャクは、全国シェア六十%



コンニャクとバナナは、おまかせ下さい。

■主な取引先

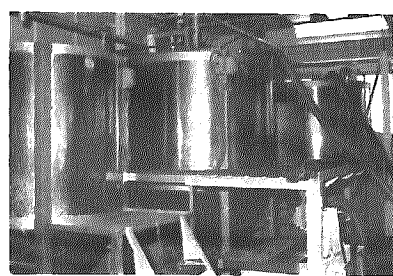
- ・キューピット
- ・新交ストア
- ・大和デパート

を誇る群馬県から仕入れてい

同社は、コンニャクの石灰臭のにおいをとるのは、十年前から、その技術を確立している。

社長いわく、自身四代目になるが、腕や機械が良くとも原料が悪ければダメで、コンピュータに頼らないで長年の経験と確かな技術で勝負したい。

要するに、いい原料を求めて使い、いい商品を消費者に提供したいと語っている。



自然の落差を利用してコンニャクの製造



最新の設備でバナナを発酵、熟成



●会社の概要

設立 創業以来百年は経過 昭和39年7月に法人 (有)村松商店に移行

資本金 一千三百万円

社員数 16名 (横越在住2名)

営業内容 ・バナナ加工卸 ・コンニャク類一式 製造卸

・えご (日本海特産) ・筍、山菜類

お知らせ

木津工業団地の企業紹介シリーズとして平成三年十月号から紹介してきました。今回の(有)村松商店で現在、操業中の企業紹介は、終わりますが、また、新規に操業を開始した企業については、随時紹介していく予定にしています。

なお、村が、木津工業団地に二十社企業誘致をしました。が、次の四社が未操業です。

(株)佐文工業所
中泉(株) 新潟支店
加藤産業(株) 新潟支店
神林鉄工(株)