

幸せの黄色いチラシ

皆様の快適生活のお役に立つ情報をお届けします。(2021年6月23日発行) 第185号



皆さんこんにちは！店長小林です。長野・新潟両県共に平年より一週間遅れての梅雨入りとなりましたが（下記コラムもお読みください）いかがお過ごしですか？

コロナワクチンの接種も徐々に広まり、梅雨明け頃には明るいニュースがたくさん入ってくるような気がします。さて今月の黄色いチラシは夏前のメガネ特集です。オプトコバヤシのメガネに対する取り組みと最新の測定機器のご紹介等。そしてB面のオプト散歩は「オプト家の竹の子レシピ」。どうぞお楽しみください！

「出張訪問・送迎」のご案内 予約受付中

- ・毎週土曜の午後を「訪問・送迎日」とし、ご自宅まで伺います。
- ・補聴器はご自宅での聴力測定と音量や音質調整も可能です。
- ・メガネの掛け心地調整もお任せください！（当店ご購入品は無料）
- ・困ったときは☎026-255-2452までお気軽にお電話ください。

大好評！「体操ブーブー」税込2,000円

店長も4年前から利用している「体操ブーブーR1」ブタさんの鼻を押すと、かわいい声のメッセージ（ランダムに9種類）の後に聞き慣れたラジオ体操第一（R1）の音楽と掛け声が流れます（音量も十分）直ぐに使えるよう単四アルカリ電池二本もお付けします。



当店は「新型コロナ対策推進宣言店」です。安心してご来店ください。（電話でのご予約も承ります）

当店の視力測定とメガネ調整には少し時間がかかります。なぜかという数種類の測定結果を基に「目の性格や」や「メガネの使用環境」などを大切にしているからです。



黒板の文字が見えづらい。夜間や雨の日の車の運転が怖い、運転免許の更新に自信が無い。新聞の小さな文字が読みづらい。そんなご不自由からメガネを作る方が多いと思います。でも単に「見れば」いいんでしょうか？新聞の文字だけ「読めれば」いいんでしょうか？

「よく見えるけど長時間掛けてられない。」「新聞は読めるけれどカタログの細かい文字は無理！」そんな経験ありませんか？実は目は生きる上での80%以上の情報収集をしているんです。だから見る目的（遠？近？中間）をはっきりとさせ、左右の目のバランス（両眼で正しく正面を見ているか・目が360度動くか、寄り目が出来るか）を確認し、どんな状態（室内・屋外？車の運転時？起きて・寝て？）で使用されるかを考慮した上でのレンズと度数の選択。そして加工前からお顔の形状に合わせた掛心地調整をしないと体の一部となる快適メガネが出来ないんです。

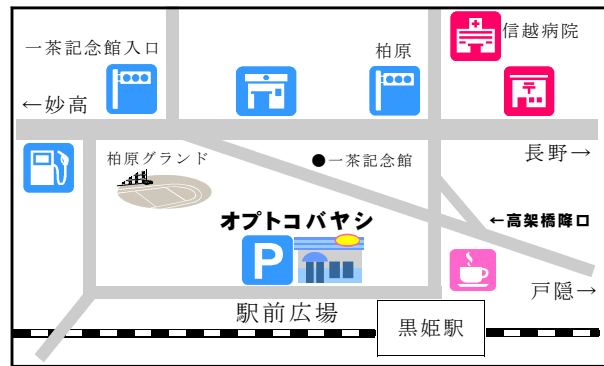


当店では複数の測定結果を基にした度数選定と合わせ、お客様の目の性格（目の動き等）そしてメガネを使用される環境を考慮し、さらにはメガネの形を鼻や耳や側頭部の形状と一致させたメガネ（B面参照）をお作りしています。だから他店と比べ視力測定&メガネの掛心地調整には少々お時間を頂戴しております。そしてお待たせしないよう（最近では三密予防対策も考慮し）予約優先とさせていただいております。（ご予約は当日でもOKです！）

SS級認定眼鏡士の店長小林が、よいメガネを作るコツ・使うコツお教えします。

- ① どこを見たいか何が見えないのか伝えましょう。
- ② 仮度数チェックの時は歩いたり動いたり。（近用度数は、いつもの距離や姿勢を思い出して！）
- ③ 今使っているメガネがあれば持参しましょう。
- ④ フレームはどんどん試着して決めましょう。
- ⑤ 1～2週間後、最終調整に行きましょう。
- ⑥ 半年に一度はクリーニングと掛け心地調整を！

メガネは身につけるものですから当然汚れます、曲がります。メガネが下がると、目とレンズの中心がずれ、疲れの原因になります。だからメガネは定期的なクリーニングと掛心地調整が大切なんです。メガネのお求めは近くて安心、豊富な品揃えと確かな技術の当店で！



メガネ・補聴器・時計・時計修理と電池バンド交換・宝飾品・指輪のサイズ直しとリフォーム



障害者総合支援法指定店 日本補聴器販売店協会正会員
「SS級認定眼鏡士」テクノエイド協会「認定補聴器技能者」の店

営業時間：8時～19時
定休日：土曜の午後 毎週 日曜日
☎ 026-255-2452

メガネ・補聴器共に少々お時間を頂戴し、丁寧な調整を心がけております。初めてのご来店の際にはお待たせしないためにも、事前の電話予約お勧めいたします。

ちょっとコーヒブレイク 「新潟県・長野県は何地方？」

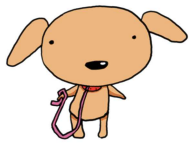
今月14日に関東甲信が梅雨入りした際のこと。甲信越ではないことから妙高市のお客様に「新潟県はいいですね！まだ梅雨入りしなくて」と話を振ったところ「新潟県の梅雨情報は北陸地方と一緒になんだよ」と教えていただきました。さらに上越市在住の若いご夫婦によれば「新潟県は関東甲信、もしくは北陸地方として分類されることが多いけれど、たまに東北地方とも一緒になることもあり、何地方なのかよくわかんない〜」（笑）

実は南北に延びる長野県も新潟県同様に微妙な位置関係にあるんです。JRグループ3社（東日本・東海・西日本）が乗り入れていることもあり、経済圏も東京、愛知、新潟・北陸と広く、電気は中部電力で長野都市ガスは東京ガスが筆頭株主とか。そしてあくまでも店長小林の私見（愚見）ですが、長野県人の気質も雪の多い北信は忍耐強く、気候温暖な南信は温厚な方が多いように思います。（商工会青年部やPTA活動での経験から）「みんな違ってみんないい」。そう！何事も十把一絡げにして定める必要はありませんね！



【はみ出しコラム】コラム「何地方？」の番外編です。昔の気象予報区が「飯山北部山沿い地方（たぶん〜）」の信濃町ですので、天気予報を確認する場合店長小林は「長野県北部」と「新潟県上越」の両方を参考にしています。

B面には「当店のメガネ作り」と私的コラム「オプト散歩」を掲載。ぜひご覧ください！ →



オプトコバヤシの店長が、地道に足で稼いだ地域情報やニュースをお届けします。

オプト散歩

「オプト家の最近の竹の子レシピ（調理法）」



昨年のこの時期、コロナ禍における入山自粛により一気に貴重品となった根曲がり竹（以下「竹の子」）ですが、今年はお陰様で親戚知人の方からたくさん頂戴し初夏の味覚を満喫しております。

灰汁抜きが必要の無い竹の子ではありますが、調理前の皮むきが一苦労。店長小林の場合、竹の先を斜めにカットしひとさし指に巻き付けてクルクルとむきます。ただし先端の柔らかい部分を折るリスクもあるため、注意が必要なむき方です

ところで。鮮度が命の竹の子の調理方法と言えば「サバ缶を入れた味噌汁」が代表的で、その次に「竹の子ご飯」そして「竹の子の天ぷら」「焼き竹の子」、が順不同で続くのではないのでしょうか？（そして最後は竹の子の瓶詰めだったりして・・・(笑)）



そして、今月のタイトルにある「オプト家の最近の竹の子レシピ」ですが、お客様と竹の子談話をしてたとき「へ～そんな食べ方があるの？」と言われた2品をご紹介します。（と言っても今月はカミさんに「おんぶに抱っこ」のオプト散歩。感謝しております）



一品目「竹の子の卵とじ」（我が家の子供達の大好物）

【材料・調味料】

竹の子の水煮 鶏もも肉 卵 みりん 酒 醤油

【調理方法】

- ①水煮にした竹の子と鶏肉を煮る
- ②鶏肉に火が通ったら調味料で味を調える
- ③卵を溶き入れ火が通ったら出来上がり。



二品目「竹の子のメンマ」（お酒のあてに！）

【材料・調味料】

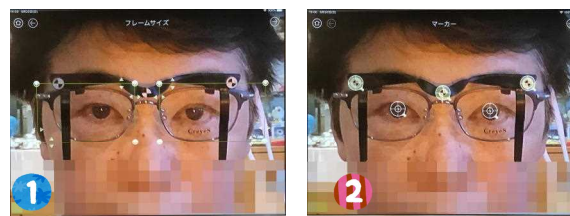
竹の子の水煮（調理前に汁を切っておく）
ゴマ油 鶏ガラスープ みりん 醤油

【調理方法】

- ①ゴマ油を熱し、縦切りした竹の子を炒める
- ②鶏ガラスープ みりん 醤油を入れる
- ③汁がなくなるまで煮る。



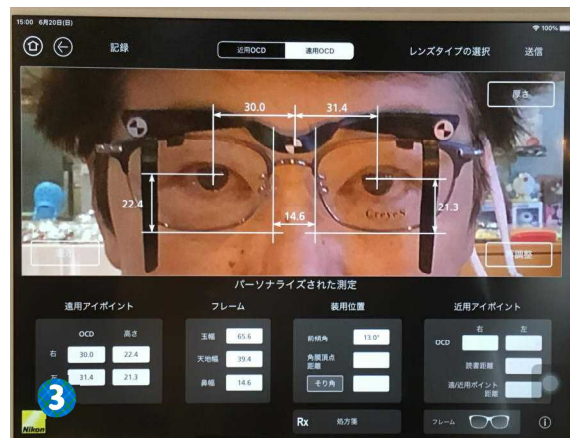
ニコン新測定システム「レンズウェアi」導入しました！



①加工前のメガネを正しくフィッティングし、測定機を取り付けてはいチーズ（笑）

②すると、測定機のマークを目安にフレームの形状および撮影時の反射光により瞳孔の位置（アイポイント）が正確に測定されます

③左の最終画面に眼鏡をかけたときのアイポイントの値が水平・垂直共に表示されます。



そして、その数値を元にレンズを加工すると、メガネレンズの光学的中心と瞳の位置が一致するため光軸のずれ（プリズムの発生）を防ぐと同時に快適な視界が確保できます。

このシステムは、遠用はもちろん近用や遠近両用眼鏡のアイポイントも測定でき、メガネの品質が格段にレベルアップします。

しかし、メガネ作りで最も大切なのは正確なフィッティング！

上記のような最新の測定機器を利用してもフィッティング（メガネの掛け心地調整）が不十分だと効果ができません。当店では埼玉眼鏡研究所の横田先生の「正確な測定をして作られたメガネでも、安定して掛けられなければ意味が無い」つまりフィッティングがメガネの命であることに賛同し、従来よりメガネの形をお客様の鼻や耳や側頭部の形状と一致させ、下から快適な掛け心地を目標に調整させていただいております。（右の写真はフィッティング講習会での店長小林。下の写真は横田先生のHPから）



20本以上の工具を使用します。



複数の工具でメガネの角度調整



耳へ掛ける部分を丁寧に曲げます



耳やお顔の形にピッタリ合わせます



鼻パッドもベストフィット！

そしてメガネは、このようにお作りしています（加工機器等のご紹介）



加工は全自動加工機で行いますが、最後は写真右の手摺機で歪みを抑えたベストサイズに調整します。

ここがSS級認定眼鏡士の腕の見せ所！



最終チェックは「ひずみ計」を用いての歪み確認。加工サイズが大きめだったり、枠とレンズのカーブが合わないレンズに歪みが生じ度数にも影響が出ます。

【B面コラム】 上記竹の子のレシピには材料と調味料の分量が明記されていません。資料提供してくれたカミさん曰く「味付けは各ご家庭のお好みで！」とのこと。ぜひお試しになってみてください。