

✚ ご挨拶



野の草を風が強く吹き分ける意から古称で「野分：のわき」と言われる台風。そんな風流な言い方が似つかわしくないほどの荒天でした。皆様お変わりございませんか？駆け足で季節が過ぎていくようです。お身体を大切にお過ごしくださいますようお願い申し上げます。

✚ どこで感じる？

「うめ～！ウマイ！美味しい！」とロ々に叫ぶタレント達。「食レポ」と称して放つ彼らの第一声。テレビを見ている私達も、思わず食欲をそそられますよね。

ただ、口に入れた瞬間に「ウマイ！」・・・これ、一体どこで感じているのか、ご存知ですか？

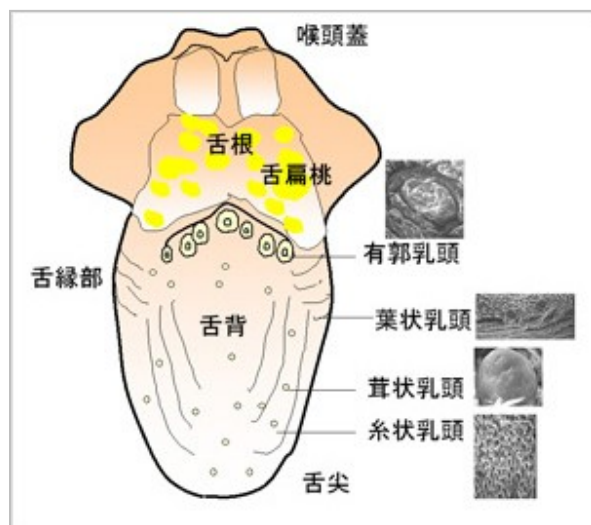
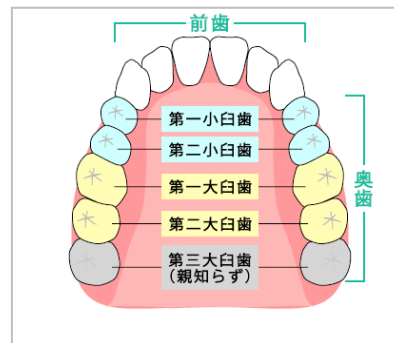


図1-a 舌表面にある乳頭

味覚は、舌や咽頭部の粘膜にある「乳頭部」に特殊構造で埋め込まれている「味蕾：みらい」によって感じます。左図（「テーマパーク 8020」より抜粋）にある4つの乳頭の内、【茸状乳頭・葉状乳頭・有郭乳頭】の3つに味蕾があります。ただし、「味蕾」単独で味覚が働くわけではありません。「咬み合わせ」の面の形態や舌の圧・唾液量など様々な要因に大きな影響を受けて、味覚が発生すると言われています。

先述の「口に入れただけで味を感じる」場所は【茸状乳頭】ですが、他の部位に比べて味蕾が少なく、「味が濃くないと感じない」ある意味鈍感なところともいえるでしょう。

次に味蕾が多いのが【葉状乳頭】。ここは奥歯でも「大白歯」と呼ばれる部位で、咀嚼（そしゃく）を繰り返して味を感じるところです。感覚が鋭敏で、実は「旨み：うまみ」を感じることができるのも、ここです。つまり奥歯でよく噛んで、味わいを深めて初めて、旨みを感じられる。ですから「奥歯がダメになったら、食事がまずくなった」と感じるのにはワケがあるのです。



奥歯の機能を損なわない「咬み合わせ」面を作ることの重要性を、ここでもお解りいただけますでしょうか。

味蕾が一番多いのは【有郭乳頭】ですが、飲み込む時に感じる『のどごし』に関係しています。こちらは「舌の圧が高い」方が敏感に感じられるといえます。

表面的な味の濃さだけではない、奥歯ですり潰して飲み込む時に感じる複合的な味わい。今夏「初めてトマトの甘みを感じた！」とご報告してくださった総義歯の患者さん。咀嚼によって得られる喜びは、きっと生きるチカラとして生活の質を高めてくれるはずです。

当院では口の中の粘膜に留まらず、骨・関節、舌を含む全身の筋肉などを総合的に考慮して診療を行っています。特に「咀嚼筋」と呼ばれる筋肉は、こわばりが強く硬くなりがちです。舌の位置も全身状態を映しているといえ、これにも配慮した治療及びセラピーと共に、ご自宅で行えるセルフケアもお伝えしています。

✚ お知らせ

このたび当院の「経営力向上計画」が、厚生労働省より、中小企業等経営強化法第13条第1項の規定に基づき認定されました。（9月29日付け）

これからも患者さんお一人おひとりの心に寄り添う、高品位な歯科医療のご提供に努めてまいります。今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。