

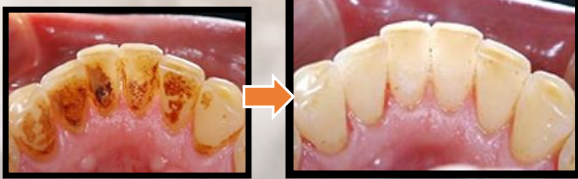
マスクの下も白い歯で！

今月はジェットポリッシャーが通常価格より20%OFF！

¥5,500 → ¥4,400 (税込)

ジェットポリッシャーとは…

重炭酸ナトリウム塩を専用の機械から勢いよく吹き付けて、歯の表面についた着色を取り除きます。歯を削ることなく元の歯の色に戻すことができる処置です



パパッと手軽に
キレイにしましょ♪

お気軽にご相談ください！

コラム

10月13日は、さつまいもの日

暑さも和らぎ、秋らしい過ごしやすい日々になってきましたね。お店でも、秋の味覚と言われるような食材をたくさん見かけるようになりました。そんなたくさんある食材のうち、さつまいもには記念日があることをみなさんご存じでしたか？



1987年に川越いも友の会により定められた記念日が10月13日だそうです。旬である10月であること、元々江戸時代に江戸から十三里離れた川越のさつまいもが美味しいことから、さつまいも=十三里と呼ばれるようになったそうです。また、江戸の焼きいも屋さんが「栗（九里）より（四里）うまい十三里」という洒落で売り出したという説もあるとか。現在では品種改良が進み、色々な種類のさつまいもを楽しむことができますね。おうち時間が増えた今、ご自宅で色んなさつまいも料理の食べ比べはいかがでしょう。

サンポート歯科 コンシェルジュ 堀かずは

JUN 歯科クリニック

TEL・FAX 087-813-2123

〒760-0054

高松市常磐町2丁目8-10 Macrophage Bldg

JUN インプラントセンター

TEL 087-813-2331

サンポート歯科

TEL・FAX 087-851-5545

〒760-0011

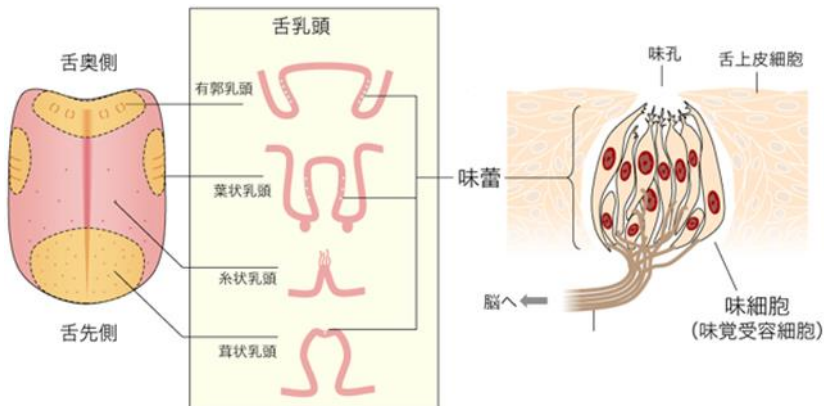
高松市浜ノ町63-2 Blue Box

味覚器

～舌と味蕾（みらい）と味細胞（みさいぼう）～

今回は「味」を感じる舌の仕組みについてお話いたします。世界的に蔓延している新型コロナウイルスの症状と後遺症の一つに「味覚障害」があることは皆様も良くご存じだと思います。そもそも、この「味覚」はいったいどこで感じているのでしょうか？

味覚の感知には「舌」が最も重要な役割を担っています。舌の表面には、**舌乳頭**（ぜつにゅうとう）と呼ばれるざらざらした小さな突起が多数存在します。実際に味を感知する器官である**味蕾**（みらい）は、この舌乳頭の部分に集まっているのです。



その舌乳頭には、4種類のタイプが存在します。

① **有郭乳頭**（ゆうかくにゅうとう）

周囲が凹んだ溝に囲まれた円台状で、舌の付け根（舌根）付近だけに10個程度存在します。有郭乳頭の一個の突起あたり数百から千個という、多数の味蕾が存在しています。

② **葉状乳頭**（ようじょうにゅうとう）

ひだ状の形態を持ち、舌の付け根付近のふちの部分（舌縁）にだけ存在します。味蕾を持ちますが、その数は有郭乳頭より遥かに少なく、一個の突起あたり十数個です。

③ **糸状乳頭**（しじょうにゅうとう）

肉眼で舌を見たときに白いポツポツとして見える突起です。舌上面の全体にわたって存在します。糸状乳頭には味蕾は存在せず、基本的な味の感知には関係しません。

④ **茸状乳頭**（じじょうにゅうとう）

糸状乳頭と同様に舌上面の全体にわたって存在しますが、特に舌先側の表面に集中しています。先端に通常、1～数個の味蕾が存在します。

これらの味蕾にはそれぞれ異なった味神経がつながっています。

茸状乳頭のある舌の前方3分の1は**顔面神経**（第VII脳神経）、

葉状乳頭や有郭乳頭のある舌の後方3分の2は**舌咽神経**（第IX脳神経）、

に、それぞれ支配されています。これらの神経は脳に情報を伝えており、味覚の感知には、舌咽神経がもっとも大きな役割を担っていると言われており、味蕾の数の多さと合わせて、舌後方の領域がもっとも「味に敏感な」部分だといえるでしょう。

コロナの症状や後遺症もこれらの神経系になにがしか関連しているのかもしれませんが。

すこし専門的すぎる？難しい話？になってしまい御免なさい。。

Dr. JUN

私たちと一緒に

働きませんか？

こんな希望も叶います(^_^)

- ・スキルの向上を目指したい
- ・仕事だけでなく自分の時間も大切にしたい
- ・子育てをしながら働きたい …etc

経験の有無は問いません。
詳しくはHPをご覧ください！



スタッフ募集中