

JUN JUN PAPER 132

じゅん矯正歯科クリニック

☎ 06-6266-0018 ✉ info@jun-oc.com

じゅん矯正歯科クリニック本町 検索 詳細ウラへ

新 しい年が始まりました。今年もどうぞよろしくお願いいたします。
2021年は丑年です。牛が草を食べる時しっかりと反芻する様子や古くから酪農や農業で人間を助けてくれた働きぶりから、丑年には「着実」「マイペース」「粘り強い」などのキーワードが多く見られ、良いことが起こる前触れの年とも言われるそうです。

さて、牛といえは草食動物。草原でのんびり草を食べている姿を思い浮かべると、なんだか平和な気持ちになります。そこで今回はそんな牛の歯について調べてみました。

まず下顎ですが、私たちと同じような前歯と呼ばれる切歯、犬歯、奥歯と呼ばれる臼歯があります。切歯が左右それぞれ3本、犬歯が1本あり、その後ろに前臼歯3本、後臼歯3本、合計20本あります。一方上顎には、切歯や犬歯がなく、その代わり歯肉が硬くなった歯床板という状態になっていて歯の役目を果たしているのだそうです。臼歯は下顎と同じように、左右それぞれに前臼歯3本、後臼歯3本、合計12本もあります。上下合わせる32本。私たち人間も親知らずを含めると32本なので同じですが、牛は

食べ物を「かみ切る」よりも草を「すりつぶす」ことに有利な歯の構成になっているんですね。

前歯がない牛はどうやって草を口の中に運ぶのでしょうか？ その答えは「舌」にあるそうです。牛タンでおなじみの牛の舌ですが、とても長くよく動きます。その舌で草を巻き付けるようにして口の中に運びます。人間だったらあんなパッサパサの草だけ食べたら、喉に詰まりそうなものですが、牛はそんなことにはなりません。1日に100～150リットルもの量が分泌されるという唾液が大量の草を湿らせ、飲み込みやすくしてくれるのだそうです。私たちにもあれだけ大量の唾液が出れば、虫歯菌もきれいに洗い流してくれそうですね。

しかも、牛は草をすりつぶして食べると歯がすり減るので、上顎も下顎も臼歯は年を取るまで延び続けるのだとか。羨ましい限りですね。

そんな牛の歯に思いを馳せながら、一生おいしいものを食べられるように、今年も歯を大切に元氣な1年をお過ごし下さい。

じゅん矯正歯科クリニック
院長 阿部 純子

JUN-OC Staff talk
今月のテーマ

【2021年にやりたいこと】

皆さんの「2021年にやりたいこと」
こっそり 教えてくださいな♪



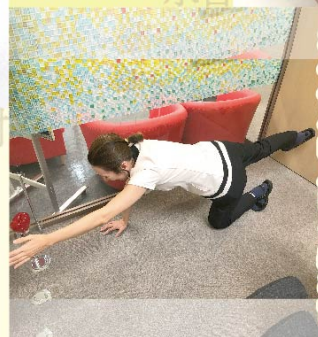
御朱印帳を持って全国のいろんなお寺や神社に行きたいです。一番行ってみたいのはやっぱり龍門神社！笑。ただ、コロナの影響で御朱印帳に直接書いてもらえないところもあるみたいです...(>_<)

来年は知命の歳。クリニックの患者さんにはもちろん、たくさんの人に矯正歯科治療について正しく知ってもらうためにいろんな発信をしていきたいです。



自粛をきっかけに、韓国ドラマにハマったので韓国語の勉強をしたいと思います。韓国に行ったときに買い物や飲食店で困らない程度に会話が出来たらいいと思います。

旅行にいっぱい行くこと!! 昨年はコロナもあって国内外に関わらず遠出が出来なかったので、解禁するのであれば海外に、行けなくても国内でいろいろな場所に行ってリフレッシュしたいと思っています。



30代最後の年なので、40代に備えて体をしっかり作りたいです。べったんこのお尻は昨年から鍛えて、上に筋肉がついてきたので「ちゃんと体って応えてくれるんだな～」と感じています。あとは、たるんでいるお腹と背中にも働きかけたいです。

オススメ映画を紹介

今月の「お気に入り」

旨みと香ばしさが凝縮された 出汁



あ けましておめでとうございます。今年もよろしくお願い致します。今年最初におすすめしたい映画は、私の大好きな「ワイルドスピード」です。
1作目が公開されてから18年間で9作出ています。観たことの無い方は、「9作は多いなあ」と思われるかもしれませんが、かつこよくて面白いので、すぐ観れちゃいます。
出演されている俳優さんが途中、事故で亡くなられた時は衝撃でしたが、彼の遺作になるスカイミッションは感動物です。
新作が本来は去年に公開されるはずでしたがコロナで延期になりました。今年こそ公開されて欲しい気持ちでいっぱいです。

皆 さま、新年おめでとうございます(へへ) 年末年始 stayhomeされた方も多いのでは？ 年始は「お雑煮」食べましたか～？ 今月のおすすめは、そんなお雑煮やすまし汁にもぴったりなお出汁です。
「兵四郎だし」という出汁パックなのですが、全国の百貨店などに置かれています。あご出汁なのですが、このお出汁がほんとに美味しい... すまし汁なら、この出汁だけでも十分味が決まると思います☆ うどん等の出汁に使っても抜群に美味しいですよ～!!
外食が多い私は、味覚が変わったのか、最近家で自炊すると醤油の味が濃くなりがちで... (笑) このお出汁を使って醤油の量を減らそうと思っています～!! お味噌汁に使ってもパックの中身を出して炒飯等にも使えるそうでおススメです～
百貨店に行かれた際は、ぜひチェックしてみてください～★ 普通のお出汁よりは高めですが... 試してみる価値はあるかと!!

