



いつもはドクター、時々患者

月に1度、石川県金沢市の同級生の診療所で矯正治療を担当しているのですが、その患者さんにいつも診療後にアメをくれる女性がいらっしゃいます。それを白衣のポケットに入れ、診療後の疲労回復にいただくことにしています。

先日はミルクをいただきました。なんと抹茶味のミルク♪その日も診療後、

ホテルに戻るまでの空腹を紛らわそうと、ミルクを頬張っていたところ、

「ガキッ」と口の中で音がして、なんだかミルクが急に硬く…なんか嫌な予感…。

慌てて鏡で見ると、ああっ！歯の詰め物が取れちゃった!!!右下の奥歯の金属の詰め物が外れてます。ああ、どうしよう。いやその前に、その金属はどこに…？キャーッ！なんとミルクまみれになっているではありませんか!!!慌ててお湯に浸し、周りのミルクを溶かし、取れた金属を取り出し、まだ残っていたスタッフに助けを求めました。金属が取れたところを見てもらうと、虫歯にはなっていないよだということでしたが、なにせその治療を受けたのがおそらく15年以上前(たぶん。もつと前かも…)ということを考えて、一応仮付けにしてもらい、後日ちゃんと診察してもらうことにしました。

歯のことは熟知している上、自分の歯の管理もしっかりできていますつもりですが、ちょっと詰め物が外れたことで、やたらとその部分が気になり、仮付けしてもらった後は心なしか、しみるような感覚さえあったりして…歯に関する知識や経験があってこれですから、きっと患者さんはもっと不安になったりするんだろうなあ…とあらためて痛感しました。

いつもは治療する側ですが、時々実際患者の立場に身を置くのも必要だと思いました。

ちなみに、前述の金属の詰め物、まだ仮付けのままです。「喉元過ぎれば…」と歯医者通いを止める患者さんの気持ちも少し分かるような…(笑)。いやいや、近々必ず治療に行きますよ!!!



矯正の豆知識

マウスピース矯正ってご存知ですか？



取り外し式の透明なプレート装着して歯を動かす方法のことです。ステップバイステップで、今より少し歯が動いた状態に合わせて作ったプレートを1日20時間以上装着することにより歯に力を加えて動かします。

矯正治療って装置をつけるのが嫌…という方に朗報♪と思われるマウスピース矯正。私が矯正歯科医になった頃から、いろんな材質のマウスピースを用いて歯を動かす…という試みはなされてきました。その当時はちょっとした歯の歪み程度に使われるくらいで、患者さんにもあまり知られていませんでしたが、あるアメリカの会社の宣伝により日本でもマウスピース矯正というのがよく知られるようになりました。歯の型どりをして技工所に外注すれば特に専門的な技術が必要ないため、飛びつく医院も多いようです。(本当は診断力という、もともと専門性の高いものがその前に必要なのですが…)

ほんのちょっとのでこぼこでも気にして矯正治療を受けるアメリカのような国では有効ですが、でこぼこや上下のアンバランスが大きいケースには不向きなので、そういう症状を持っている患者さんの多い日本ではあまり実用的ではないのです。また、治療進度が患者さんの協力度に大きく左右されるため、従来の装置よりも期間がかかることが多いことも事実です。

当院の敏腕衛生士岡田の歯磨きテクニック講座!!! トリートメント歯磨剤 アバガードリナメル



歯の表面(エナメル質)には、目に見えない細かい傷が付いています。これが、プラークやステインを付着させる原因の1つでもあります。歯の表面に栄養分を補給してミクロの傷を修復して歯をツルツルの状態にしてくれるトリートメント歯磨き剤 エナメル質のミクロに傷を埋めて、なめらかに強力に再結晶化



ナノ粒子薬用ハイドロキシアパタイトが、エナメル質の一部として結晶化され、エナメル質表面が平滑になります。傷が修復されることにより、プラークやステインが着きにくい歯になります。

必見!!! じゅん先生のブログ

歯に関する情報やクリニックの裏ネタ満載!!

芸能人じゃなくても歯は命

検索



オカダコラム

五感を刺激する『食べ方』

視覚…食材の色・大きさ・料理の盛り付け

嗅覚…料理の香り・食材の匂い

聴覚…料理・咀嚼の音・食事での会話

触覚…食感・喉越し・食材に触れる

味覚…噛んで味わう・薄味を感じる

味覚センサーを働かせよう!!

口の中の味蕾(みらい)

食べ物の味覚を脳に伝えるのは舌やのどの粘膜の表面に広く分布する味蕾です。

人が感じる味は、甘い・塩辛い・酸っぱい・苦い・うまいの5種類

舌だけで約5000個もの味蕾があります。味蕾は食べ物を良く噛むことで味覚センサーがよく働くようになります。

口から甘みや苦みのもとになる物質が味蕾に届くと、味覚情報や視覚などその他の五感からの情報が集約されて『おいしさ』を脳が判断します。

今月のじゅんじゅんがお届けするこいゃ〜完璧に趣味の世界ですわ〜

「もし高校野球の女子マネージャーがドラッカーの『マネジメント』を読んだら」



表紙はちょっとアキバ系? でも内容はしっかりマネジメントの本です。マネジメントなんて私に関係ないわ…とと思っているあなた!!!だまされたと思ってぜひ読んでみてください。きっと仕事もプライベートも違う見方ができるはず♪

今月の一言

治そうと思う者は、もう半ば治っている。

セネカ(哲学者)

世間の話題あれこれ

土用の丑の日

今年の夏の土用の丑の日は・・・暑い時期を乗り切り栄養をつけるために鰻を食べる習慣があります。

鰻にはビタミンA、ビタミンB類が豊富に含まれているため、夏バテ、食欲減退防止の効果が期待できます。夏の土用の丑の日になぎを食べる習慣が出来たのは、幕末の学者平賀源内が、夏場にウナギが売れないので何とかしたいと近所のうなぎ屋に相談されて、今日うなぎを食べると良いという意味で「本日土用丑の日」という看板を店先に出し、大繁盛したのがきっかけだともいわれています。

土用の丑の日とは、土用の丑の日といううなぎを食べる夏の土用の丑の日だと思われていますが、実は年に数日あります。

土用とは立春、立夏、立秋、立冬の前の18日間のことをで、その中の丑の日(十二支の中の丑)を「土用の丑の日」と呼びます。

丑の日は十二支を1日ごとに割り当てていくので12日に1度回ってきます。年によっては土用の期間に丑の日が2回くることもあります。

年	土用入	丑の日	二の丑
2010年	7月20日	7月26日	

当院の岡田おススメのお店

今回は心斎橋にあるお店

カンティーナ アレーグリ



お好きなパスタを選べるパスタランチ 800円から
こだわりのお野菜たっぷりランチ♪
産地直送のこだわりお野菜♪や季節の美味しいお野菜♪をたっぷり使ったランチメニューです。週替わりのパスタ料理、メイン料理、そして何より15ヶ月熟成のバルマ産生ハムもおススメです!!!

〒542-0085 大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-4-14 燕京ビル1F

地下鉄御堂筋線心斎橋駅 6番出口 徒歩3分

06-6241-6888

ランチ 11:30~15:30(L.O.14:30)

ディナー 17:30~23:30(L.O.22:30)