

イー歯トープ 8020  歯と口のハテナ

⑤ 県歯科医師会

皆さんは毎日おしくへ食事を取れていますか。

「おいしい」「おいしい」とはなんでしょう。例えば焼き肉を食べるとしましょう。皆さんは焼く前の肉の色、食べごろの焼け具合を目で、焼けている時の音を耳で、あの良い香りを鼻で、肉の柔らかさを歯で、そして舌を舌で感じています。つまり私たちは「おいしい」を五感(視覚、聴覚、嗅覚、触覚、味覚)の全てを使って感じています。

「味(味覚)」には五基本味(酸味、塩味、苦味、旨味、甘味)があり、舌の舌乳頭の中にある味蕾で感じ、神経細胞を通して脳に伝わり甘い、苦いなどの味覚を認識しています。(こ)で、辛味

五基本味を舌全体で

は? と思った方もいらっしゃると思いますが、現在は一つの味蕾で感じると思いません。辛味は痛覚であり触覚に近いものに分類されま

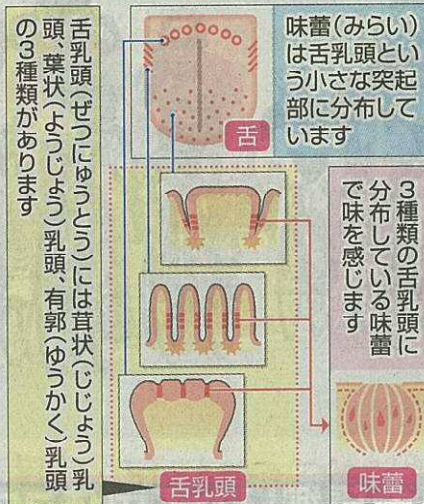
さ。さらには、亜鉛の欠乏、唾液の減少、嗅覚の低下、加齢、薬の副作用などさまざまな原因で味覚障害が現れることがあります(表参照)。自覚症状を感じたら歯科、耳鼻科などの専門医にご相談ください。



南幅 眞治 (みなみはら ほんじ) 1960年生まれ。岩手医科大学歯学部卒業。県歯科医師会学術医療管理委員会常任委員。流通センター歯科診療所(矢巾町)所長。盛岡市在住。同市出身。

おいしさを感じる

南幅 眞治



- #### 味覚異常の自覚症状
- 味覚減退 「味が薄くなった」
 - 味覚消失、無味覚 「全く味がしない」
 - 解離性味覚障害 「甘みだけがわからない」
 - 異味症 「しょう油が苦く感じる」「何を食べてもしょっぱい」
 - 悪味症 「何を食べても嫌な味になる」
 - 味覚過敏 「味が濃く感じる」
 - 自発性異常味覚 「口中に何も無いのに苦みや渋みを感じる」
 - 片側性味覚障害 「片側だけの味覚障害」

(月曜日に掲載します)