

医療法人 鶴亀会

高橋歯科

Takahashi Dental Clini

 $(\overline{047})$ 486-9755

高橋歯科の最新情報はホームページから

高橋歯科 八千代市

検索



こんにちは、院長の高橋です。 7月に入りいよいよ夏本番ですね。 7月といえば夏休みに入るお子さんも多いことと思います。 夏休みといえば、小学生のころにつけたアサガオの観察日記を思い返す方もいらっしゃるのではないでしょうか。 アサガオは「朝顔」というだけあって「朝が来ると咲く」植物のように思えますが、実は違うのだとか。というのも、アサガオには"体内時計"があり、「日没から約10時間後に花を咲かせる」ようになっているそうです。 例えば、午後7時に日が沈む時期は翌朝5時頃に花が咲きますが、日没の時刻が早まると、より早い時間に開花するようになります。 そして秋が

近づくにつれて、最終的には夜中に咲くようになってしまうのです。 また、とある実験でアサガオを明るい場所に置き続けたところ、つぼみは開かずそのまましぼんでしまったそうです。 つまりアサガオの開花には、朝に日光を感じることではなく、夜に暗闇を感じることが必要なのですね。 不思議でおもしろい仕組みですよね! アサガオはそんな興味深い生態があるだけでなく、昨今は部屋の日差しを和らげてくれる「緑のカーテン」としても親しまれ、ベランダや軒先で育てる方も増えているそうです。 見た目も涼しげですし、成長が早く育てやすい植物だそうなので、この夏は童心に帰って育ててみるのも良いかもしれませんね。

それでは、本格的な真夏に向けて体調を崩されないよう、お気をつけてお過ごしください。

院長高橋淳一

高橋歯科では、東京歯科大学 口腔外科より口腔外科専門医を御呼びして口腔がん検診、 埋伏歯、嚢胞、舌痛症、口腔乾燥症などの専門的知識を必要とする疾患、今まで大学 病院に紹介していた患者様を当院で診ることが出来るようになりました。 口腔がん など、心配な患者様は、遠慮なくご相談ください。 日本口腔外科学会 認定医 藤本 侑子 先生のがん検診、口腔外科診療日は、7月13日(金曜日)と7月21日 (土曜日)と7月28日(土曜日)になります。 院長 高橋淳一

たちロのトリピア

歯ぐきを健康にするヨーグルトがあるってホント?

皆さんは、「ラクトバチルス・ロイテリ菌」(L.ロイテリ菌)という乳酸菌をご存知でしょうか? 腸の環境を整えることはもちろん、免疫力アップ、コレステロールの減少、アトピー性皮膚炎の改善など、機能性に優れた乳酸菌として近年注目を集めています。 さらに、歯周病やむし歯の予防、口臭の改善、歯ぐきを健康に保つ機能など、お口の健康にも良いことが認められています。 そして昨年の秋には、この乳酸菌を含むヨーグルト「OHAYO ロイテリョーグルト」がオハヨー乳業株式会社から発売されました。 1日1個食べるだけでお口の中の細菌の環境が整い、歯ぐきを丈夫にする効果が期待できるそうです。 また、砂糖の はわりにキシリトールを使用しておりむし歯になりにくいという点でもおすす

めです。 店頭で見かけたら、手にとってみてはいかがでしょうか?



ENSTANCE SINCESSINGUES

肌や体の老化は意識していても、お口の老化についてはピンとこない人が多いかもしれません。 しかし、**お口も肌や体と同様に老化する**ものです。 そこで今回は、「**お口の老化**」についてご紹介します。



お口の老化のサイン

自分の歯が入れ歯になったりすると老化を意識するかもしれませんが、実はそれ以前から**少しずつお口の老化のサインは始まっています。** 老化のサインには、具体的に次のようなものがあります。

歯の状態

- ●色が黄色っぽくなる
- ●すり減ってくる
- ●もろくなる・ヒビが入る



歯ぐきの状態

- ●歯ぐきが下がる
- ●歯と歯の間に食べ物が 詰まりやすくなる
- ●歯ぐきの弾力が失われる
- ●むし歯ができやすくなる
- ●入れ歯の安定感が悪くなる

唾液の状態

- ●唾液の分泌量が減ってくる
- ■ロの中が汚れやすくなる
- 食べ物を 飲み込む 力が衰える



味覚の状態

- ●味を感じる力が鈍くなる
- ●味覚が変化する



おロの老化 セルフチェック

ご自身のお口がどれくらい老化しているか、セルフチェックをしてみましょう。 次の項目で**チェックが多いほど、お口の老化が進んでいる**可能性があります。

- □ 口内炎ができやすくなった。
- かんそう
- ___ 口の中が乾燥して、食べ物が飲み込みづらくなった。
- ■舌の表面に白っぽい舌苔がつきやすい。
 - ☑ 歯をみがくと、歯ぐきから血が出る。

] 歯ぐきの色が赤く、引き締まっていない。

- **一歯や口の中がネバネバしている。**
- ─ 歯と歯の間に食べ物が詰まりやすくなった。
- **| 食べ物の味付けが濃くなってきた。**
-] 緊張やストレスの多い生活が続いている。



|唾|液|の|分|泌|を|増|や|す|生|活|習|慣|

特にお口の老化の中で注意したいのが、**唾液の分泌量の低下**です。 唾液には<mark>殺菌作用や自浄作用</mark>があり、口臭を予防したり、お口の中をキレイにする働きがあります。 また、唾液が減ってしまうと、食べ物をうまく飲み込むこともできなくなります。 お口の老化が気になる方は、次のような唾液の分泌を増やす生活習慣を意識してみましょう。

習慣 7

よく噛む

食事をよく噛むことで唾液の分泌が促されます。 また、**食後は**

ガムを噛むなどして、 できるだけ生活の中で 噛むことを意識しまし ょう。



習慣え)こまめに水分補給

トイレが近くなる、喉が渇かないからといって水分補給をしないと、体は水分不足になって唾液の分泌量も少なくなってしまいます。少なくとも1日1.5リットルの水分は補給しましょう。

習慣る) 心をリラックス

皆さんは緊張した時、口が渇いた経験はありませんか? 唾液はリラックスしている時に、分泌量が増えます。 ストレスが多い方は、意識的に心が穏やかに過ごせる時間を作りましょう。

・ 唾液腺のひとつ「耳下腺」から分泌されるパロテンというホルモンは、若返りの効果があると言われています。 ・ 唾液の分泌を増やして、お口と体のアンチエイジングに役立てましょう。





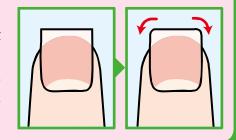
夏の素足に自信! 正しい「足の爪」のケア

サンダルを ではいたりプールや海水浴に出かけたりと、素足で過ごす ことの多くなる夏。 そんな時に気になるのが**足の爪**ですが、爪の表 面がボコボコしていたり、白っぽくなっていたりしていませんか? また、間違ったケアをすると**巻き爪や深爪**になったりもしてしまいま す。 今回は、**正しい「足の爪」のケア**についてお話しします。

足の爪を切るタイミングは、爪がやわらかくなっている入浴後がおすすめです。

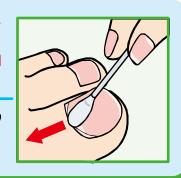
Step **1** 爪を切る

- ① 爪を真横に真っ直ぐカットします。 長さは、指先と爪先が同じ位になるように切りましょう。
- ②左右の角が丸みを帯びるように切り落とします。 もし爪切りで丸みを作るのが難しい場合は、爪やすりで削りましょう。



Step 2 甘皮の 処理 甘皮とは、爪の根元にある薄い皮のことです。足の爪の甘皮を処理しないと**二オイの原因**になったり、**爪の成長を妨げる**ことがあります。 2週間に1回程度お風呂上がりに行いましょう。

- **2** 仕上げに**保湿用のオイル**を塗ります。



Step 3 爪の表面を みがく 爪の表面がボコボコしている時は、爪の表面を整える**バッファー**と表面をみがく**シャイナー**と呼ばれる専用の道具を使うと、表面がキレイになります。

- バッファーで爪の表面を少しずつやさしく削ります。
- ② 爪の表面が平らになったら、シャイナーで表面をみがきます。



爪のケアは、健康的な爪の成長に役立ちます。 また、ネイルの持ちも良くなりますので、ぜひケアをしてみましょう!



歯とおいの健康を守る デンタル川神

就寝中は唾液の分泌が少なくなるため、1日の中で最もお口の中の細菌が増殖しています。 起きた時に口臭やネバつきが気になるのはこのためです。 そこでおすすめなのが、起きた後の歯みがきです。 お口の中の細菌を減らすことができ、さっぱりとした気分で朝食をいただけます。 もし時間がないという方は、うがいだけでも有効です。 ただし、朝食後の歯みがきもお忘れなく。 毎食後に加え、朝イチにも歯みがきができたら二重丸ですね。



でで 旬の食材 健康知識



特に注目される栄養素は、赤色の成分でもあるリコピンです。 抗酸化力 が高いため、血糖値の低下、動脈硬化の予防、ダイエット効果といった生活習 慣病の予防効果が期待できますよ。

さらに、βカロテン・ビタミンC・ビタミンEも豊富なため、美肌効果や老化 **予防**といった高い美容効果もあります。

また、有機酸が胃液の分泌を促進して食欲を増進したり、疲労回復にも役 立つため、夏バテ解消にもおすすめです。

選び方のツボ

- ●へ夕がピンとしていて、きれいな緑色のもの。
- 実は赤くツヤがあり、締まっているもの。

- ●リコピンは、油と一緒に調理することで吸収が高まり ます。 オイル入りのドレッシングと一緒に食べた り、オリーブオイルで炒めるのがおすすめです。
- ●美容や疲労回復の効果を得るには、毎日継続して食べ **る**のが有効です。



トマトはもともと毒がある と思われ、観賞用として栽培 されていました。 ところ が、飢餓に苦しんでいたイタ

リアの貧困層が飢えをしのぐために食べたとこ ろ、その美味しさに気がついたそうです! 今で はイタリア料理に欠かせないトマトですが、そん な歴史があったのですね。

ビタミンDで歯を丈夫にしましょう!

和風ミートソースのスパゲッティ

干ししいたけ ……4個 たまねぎ …………1/2個

にんにく ………1かけ

オリーブオイル ……大さじ2

トマト(水煮/缶詰)……200g

赤ワイン……50cc **@**1

ケチャップ……各大さじ2 スパゲッティ……180g

材料(2人分) ・ 作り方

- 豚ひき肉 ········100g ┇ 11 干ししいたけは水で戻し、石づきを除いてみじ ん切りにする。 たまねぎ・にんにくもみじん 切りにする。 スパゲッティは塩(分量外)を入 れた湯で、パッケージの表示通りにゆでる。
 - 2 鍋に、オリーブオイルとにんにくを入れて中 火にかける。 香りが立ったら豚ひき肉・干 ししいたけ・たまねぎを加えて炒め、肉の色
 - ひと煮立ちしたら、少し火を弱めて汁気が少な くなるまで10~15分煮て、ゆでたスパゲッ ティを皿に盛り、2で作ったソースをかける。

栄養価(1人分)

■ エネルギー…688kcal ■ 塩 分…3.3g



ビタミンDはカルシウムの吸収をアップさせ、骨や歯の健康維持に役立つ栄養素です。 私た ちの体は紫外線を浴びることでビタミンDが作られますが、しいたけも天日干しするとビタミン **Dの含有量がアップ**します。 一般的に出回っている干ししいたけは天日干しされた ものではないので、自宅で日光浴をさせてから利用すると良いでしょう。