

医療法人 鶴亀会

高橋歯科

Takahashi Dental Clinic

(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。 早いもので9月に入りましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。 さて、9月1日は「防災の日」だそうです。 いざという時に備え、この機会に改めて備蓄の点検をしてみてはいかがでしょうか? そんな「いざという時の備蓄」といえば、日持ちする「缶詰」を挙げる方もいらっしゃるでしょう。 ただ、非常食に買っておいて食べようとしたら賞味期限が切れていた…ということがないように、缶詰は普段から消費し、足りなくなったら

買い足すという方法で蓄えておくのがおすすめです。 最近はツナ缶やサバ缶などのポピュラーなものに加え、こだわりのグルメや高級食の缶詰が人気を集めているそうです。 例えばK&Kの「缶つまシリーズ」はお酒のつまみとしても人気があり、「霧島 黒豚角煮」、「北海道利尻島産むしうに」、「広島県産かき燻製油漬け」など、名前を聞くだけで美味しそうなラインナップが揃えられています。 このほかにも「だし巻き卵」や「肉じゃが」など、そのままおかずに使えそうなものも数多く用意されていますし、実は栄養価が高いものも多いのがうれしいですね。

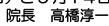
日常的に備蓄しておくのなら、いろんな味を試してお好みのものを見つけておくとよいかもしれませんね。 それでは、疲れの出やすい時期ですので、体調を崩さないよう気をつけてお過ごし下さい。

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、9月8日(土曜日)と9月14日

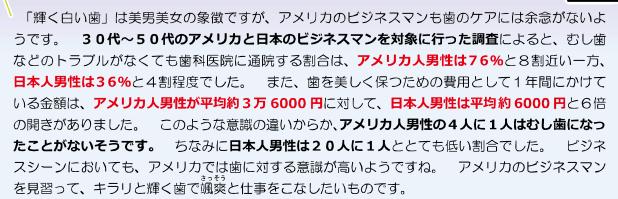
) ¬ 🎥 × 🚵 × 🚵 × 🚵 ¬ 👺 × 🚵 ¬ 🎳 × 🚵 ¬ 👺 × 🚵 ¬ 📸 × 🚵 × 🚵 ¬ 📸 × 🚵 ¬ 🚵 ×





(金曜日) と9月29日 (土曜日) になります。

アメリカのビジネスマンは歯が命!



+



一次の「おりなり」

皆さんは、歯の色に自信がありますか? 「着色汚れが気になる」「黄ばみがある」など、お悩みを抱えている方もいらっしゃるでしょう。 そんな時に気になるのは、歯のホワイトニングではないでしょうか? そこで今回は、昨今の「ホワイトニング事情」についてご紹介します。

|歯|に|自|信|が|あ|る|人|は|ホ|ワ|イ|ト|ニ|ン|グ|に|興|味|ア|リ

インターネットリサーチ会社「クリエイティブジャパン(本社/東京都豊島区)」と、ホワイトニング用歯みがき粉を開発・販売する「Dentaluxe(本社/東京都港区)」が共同で男女3361人を対象に行ったアンケートによると、「自分の歯をキレイだと思わない」という人の割合は全体の77.6%。 実に7割以上の方が、自分の歯を美しくないと感じているそうです。



"歯がキレイ"という要素の中には、「歯並びの美しさ」や「治療後の見た目」なども含まれると思いますが、「歯の白さ」もそのひとつだと考えられます。 また、「自分の歯がキレイだと思う」と答えた人は、「ホワイトニングに興味がある」と回答した割合も高く、歯に自信がある人はホワイトニングにも興味・関心が高かったそうです。

近頃は「ホワイトニング男子」が増えている?

また、デンタルエステクリニックを展開する「エイ・アイ・シー(本社/東京都渋谷区)」が行った調査では、「ホワイトニングを利用したことがある」と回答した割合は、20~30代の女性で66%(回答者数600人)、20~30代の男性でも64%(回答者数100人)になったそうです。美容が気になる若い女性はもちろんのこと、今ドキの若い男性も歯を白くしたい、美しくしたいという願望が強いようです。



|ホ|ワ|イ|ト|ニ|ン|グ|先|進|エ|リ|ア|は|、|東|京|と|大|阪|

また、「エイ・アイ・シー」が男女2万6630人に行った調査によると、 人口当たりのホワイトニング実施率の高いエリアは、1位が東京都、2位 が大阪府、3位が兵庫県、4位が山梨県、5位が岡山県だったそうです。 東京・大阪といった大都市エリアは、ホワイトニングを行う歯科医院やサロンも豊富ですので、その点からも利用機会が多いのかもしれませんね。



|ホ|ワ|イ|ト|ニ|ン|グ|と|言|っ|て|も|、|種|類|は|様|々|

このような調査結果を見て「ホワイトニングに興味が湧いてきた!」という方もいらっしゃるかもしれません。 しかし、ひとえに「ホワイトニング」と言っても、歯の表面に付いた着色汚れを落とす程度のものから、歯を漂白するものまで様々です。 ホワイトニングには主に 1~4のような種類があり、数字が大きくなるにつれてホワイトニング効果は高まりますが、一方、歯やお口への負担も高くなる傾向にあります。 そのため、「どこまで白くしたいか」と同時に、歯やお口への影響も考えながら選択する必要があります。

ホワイトニングの種類

- ↑ ホワイトニング効果のある歯みがき粉の使用。
- 🖊 歯科医院などでの歯のクリーニング。
- 図 歯の上から塗料を塗って表面的に色を変える 歯のマニキュア。
- 🔼 専用の薬剤を使って歯を白くする漂白。

ホワイトニング後も毎日の食事や喫煙などによって歯は汚れていきます。 白さをキープするためには定期的なメンテナンスも大切ですよ。

+





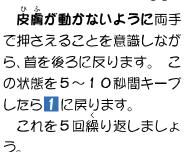
秋の夜長もついついスマホー・ストレートネックの解消ストレッチ

秋の夜長、スマートフォンに熱中していませんか? そんなスマホ の使い過ぎで気になるのが、**ストレートネック**です。 本来、首は頭 の重さを支えるためにゆるやかなカーブを描いていますが、スマホな **どの操作で前傾姿勢になると首が真っ直ぐ**に伸びてしまいます。 れをストレートネックと呼び、首や肩などに頭の重さが直接かかるこ とで**肩こりなどの不調**を引き起こす原因になります。 そこで今回は ストレートネックを解消するストレッチをご紹介します。

首のストレッチ



背筋を伸ばしてイスに座 り、喉元にあるくぼみの下の 部分を両手で引っ張り下ろし ます。



胸のストレッチ



ドアの間口などに立ち、両 サイドの壁に両前を曲げて手 をかけます。この時、肘は肩 甲骨より上になるようにして ください。



その状態から片足を一歩前 に踏み出し、肩甲骨を寄せる ようにして胸を突き出しま す。 5~10秒間キープレ たら 1 に戻ります。 これを 5回繰り返しましょう。

ストレートネックの予防法

スマホを利用する時は、次のような姿勢に するとストレートネックの予防になります。

スマホを持つ手

ひじから手の甲が真っすぐ になるようキープ!

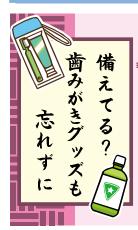
直線!



スマホを持ってない手

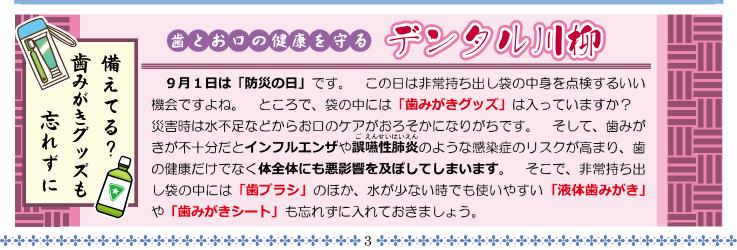
スマホを持つ手と体の間に 「手の甲」を挟む

猫背になるとストレートネックを引き起こしやすいため、日頃から正しい姿勢を意識しましょう!



歯とお口の健康を守る デラ

9月1日は「防災の日」です。 この日は非常持ち出し袋の中身を点検するいい 機会ですよね。 ところで、袋の中には「歯みがきグッズ」は入っていますか? 災害時は水不足などからお口のケアがおろそかになりがちです。 そして、歯みが きが不十分だと**インフルエンザ**や誤嚥性肺炎のような感染症のリスクが高まり、歯 の健康だけでなく体全体にも悪影響を及ぼしてしまいます。 そこで、非常持ち出 し袋の中には**「歯ブラシ」**のほか、水が少ない時でも使いやすい**「液体歯みがき」** や「歯みがきシート」も忘れずに入れておきましょう。





旬の食材 健康知識



晩夏から初秋にかけて旬を迎えるなすは、その**紫色の皮**の中に注目すべき 成分が含まれています。

まず、ポリフェノールの一種であるアントシアニンとナスニンが含まれて います。 これらは強い抗酸化作用があり、老化防止に役立ちます。 アント シアニンは**目や肝臓の機能を高め**、ナスニンは**コレステロールを低下**させて 動脈硬化を防止する効果が期待できます。

また、カリウムも多く含まれているため、むくみや高血圧の予防にも有効で す。 さらに、なすの果肉は油をよく吸収するため、油と一緒に調理すればリ **ノール酸やビタミンE**も効果的に摂取することができます。

選び方のツボ

- へりの切り口がみずみずしく、トゲが痛いもの。
- 実の表面にハリがあり、黒光りしているもの。

食べ方のポイント

- ●皮の部分に有効成分が含まれているため、 皮はむかずに調理しましょう。
- 180度以上の油で約2分油通しすると、色落ちを 防ぐと同時に余分な油の吸収も抑えることができます。



昔から、なすのヘタは口内炎や **歯痛薬**として利用されていて、 ヘタを黒く焼いたものを粉末状 にして患部に塗っていたそうで す。 なすには、プロテアーゼイ

ンヒビターという炎症や痛みを鎮める成分も含 まれています。 もちろん、これはあくまでも民 間療法ですので、口内炎やむし歯にお悩みの場合 は歯科医院へご相談ください。

歯とお口の 健康尽援

Bカロテンで歯ぐきを元気に!

かぼちゃサラダ



材料(2人分)

かぼちゃ …………180g

クリームチーズ ………50g

アーモンドスライス ………25g

レモン汁 ………大さじ1



作り方

- 1 かぼちゃはワタを取り、約1cm幅 に切って茹でる。
- 2 1 をボウルに入れてつぶし、クリー ムチーズ・アーモンドスライス・レモ ン汁を加えて混ぜる。
- 3 2 を器に盛る。



■ エネルギー…246kca| ■ 塩 分…0,2g





βカロテンは粘膜や皮膚の保護作用があり、歯ぐきの健康 にも有効な栄養素です。 今回は、βカロテンをたくさん摂取 できるかぼちゃのサラダにしました。 甘いかぼちゃを使う とおやつにもできます。 もし物足りなさを感じるときは、お 好みでクリームチーズの量を増やしましょう。