

## 味とテクスチャー

カナダの脳外科医・ペンフィールドの「ホムクルス」(小人)という図があります。脳の中にある体をつかさどる部分の比率を人体で描いたものです。唇や歯、舌の占める割合が非常に大きいことが一目でわかります。

さて、唇と頬は、爬虫類にはなかったものが哺乳類で現れてくるひと繋がりほにゆうるいの構造です。魚や蛇、蛙の顔には表情がありません。それは、哺乳類以外

の動物では顔に唇や頬のような肉質の部分がほとんどないからです。唇と頬ができて初めて、口の中で食物を噛むことができます。つまり『咀嚼』です。

食物は私たちにとって不可欠である一方、体にとっては異物であり危ないものもあります。食べる時には、感覚をフル活用して危険性を少しでも減らします。視て、嗅いで、口に入れ、口は体に入れるかどうかの最後の判断をします。その基準は、味とテクスチャー(歯ごたえ、歯ざわり、舌ざわりなどの刺激)といわれる感覚です。

味は水中の分子に反応しますので、味を感じるには

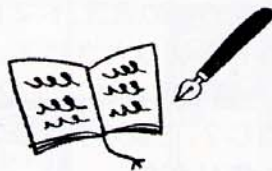


咀嚼して唾液と混ぜ合わせることが必要です。これにより美味しい、不味い、危ないを判断します。大まかに言うと、甘味はエネルギー、塩味はミネラル、旨味はたんぱく質、酸味は腐っているのかな？苦味は毒物かな？というシグナルです。噛むことは飲み込みやすくするだけではなく、味覚がフルに働くための役割も果たしています。

もう1つテクスチャーを。口の中で、ジャリジャリしたものや尖ったものを危ないと感じたり、ご飯の硬さや粘り、リンゴのシャリシャリ感、こんにやくの弾力を歯ごたえとして楽しんだりします。前歯のすぐ後ろの上あごにヒダヒダがあります。ここに食べ物舌でわずかに圧縮して微妙な硬さの違いを見分け、絹ごし豆腐なら舌と上あごで押しつぶして、木綿豆腐なら奥歯で少し噛んで、リンゴならカットして奥歯でしっかり噛んで、という風に。

食べ物のおいしさを感じる時、歯は欠かせない働きをしています。

## 診療日記



この原稿を書いているのは、3月21日、そうあの「東日本大震災」の起こった10日後になります。皆さんはあの時何をしていましたか？自分はちょうど診療中でした。最初は、お、揺れたな程度にしか思っていませんでしたが、そのうちこれは今まで経験した

ことのない揺れだぞ、に変わりました。余震の合い間に、なんとか患者さんの治療を終わらせ、テレビをつけると、震度5強とのことでした。その日の診療を終わらせて、スタッフを送って帰る時に隣町を通過して愕然としました。町全体が真っ暗だったのです。後は、皆さんご承知の通りです。

個人的にも八千代市歯科医師会としても口腔衛生用品を中心に救援物資を送りました。被災された方々の1日も早い復興をお祈り致します。