

口は健康のもと Vol.185

無味乾燥 ～「無味」編～

人生を味覚で楽しむ

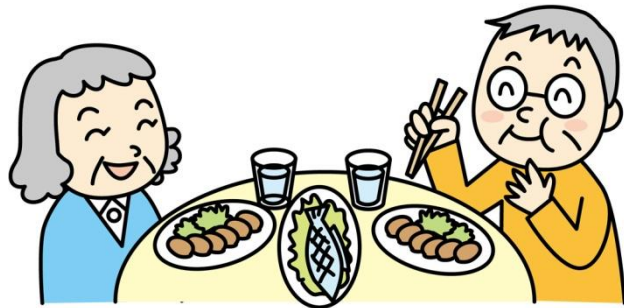
今月から全3回にわたり「無味乾燥」と題し、今月は「無味」編として味覚障害について、題名の如く無味乾燥な内容にならないようお話をさせていただきます。

食事は人生の大きな楽しみであり、私たちは視覚・聴覚・触覚・味覚・嗅覚の五感で食事を楽しんでいます。その中でも味覚の役割は重要です。

味覚には甘味、酸味、塩味、苦味、旨味があり、味蕾（みらい）という味を感じる器官で認識します。味蕾は主に舌の表面にある舌乳頭に存在し、この舌乳頭の萎縮や減少によって味蕾も減少し、味覚障害を引き起こします。

味覚障害の症状は「味が無い」以外にも、「特定の味だけ分からない」「本来の味と違う」「いつも口の中に特定の味がする」など多岐にわたります。原因としては歯周病、口腔乾燥症、舌炎、口腔カンジダ症など口の中の問題以外にも、特発性（原因が不明確）、亜鉛欠乏性、鉄欠乏性、薬剤性（薬の副作用）、生理的（加齢）、心因性（うつ病等）、医原性（がん治療等）、全身疾患（腎疾患・糖尿病等）など様々です。治療法としては、まず原因に対する治療を行います。また亜鉛内服療法がよく行われます。

味覚障害で悩んでおられる方は、お気軽にご相談下さい。



奥羽大学歯学部附属病院
口腔外科 講師 川原 一郎

