

しあわせはこぶ クローバー通信

親知らずがうすく...



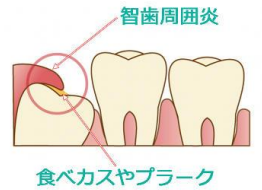
智歯周囲炎について

TEL: 023-685-8741

山形市 よしはら歯科医院

検索

智歯周囲炎とは、親知らず周囲の歯ぐきに起こる炎症のことです。親知らずは顎の一番奥に位置しており、生えてくるスペースが足りないとまっすぐ正常に生えてくることができません。傾斜して生えたり、途中までしか生えてこないと、親知らずの上に歯ぐきが被った状態になり、汚れが溜まりやすく不衛生になります。そのために歯ぐきが炎症し、腫れ、痛み、膿が出る、口が開きにくい、など様々なトラブルを引き起こします。



智歯周囲炎の主な症状	
<input checked="" type="checkbox"/> 歯肉が腫れる	<input checked="" type="checkbox"/> 開口障害（口を開けにくくなる）
<input checked="" type="checkbox"/> 触れると痛みが生じる	<input checked="" type="checkbox"/> 顎の下のリンパ節が腫れる
<input checked="" type="checkbox"/> 歯茎から膿が出る	<input checked="" type="checkbox"/> 何もしていなくてもズキズキと鈍い痛みを感じる
<input checked="" type="checkbox"/> ものを飲み込む時に痛みが生じる	

智歯周囲炎の治療方法



智歯周囲炎は、段階的に症状が悪化します。ひどくなると、他の人が見てわかるくらいに顔が腫れたり、発熱・倦怠感といった全身症状が起こる場合があります。通常、洗浄や抗菌薬の服用によって消炎させますが、症状が改善しても、繰り返し炎症が起こる場合が多いため、抜歯をお勧めする場合があります。症状が強く出ている状態では、麻酔が効きにくかったり、炎症が悪化したりすることがあるため、炎症が治まるまでは抜歯は行わず、痛み止めや抗菌薬により炎症を抑えることが優先されます。

智歯周囲炎を予防するには



智歯周囲炎の一番の予防策は、親知らずを抜歯をすることですが、細菌や汚れが溜まらないようにすることも予防につながります。

親知らず周辺に汚れが溜まりやすいのは、親知らずの生え方だけでなく、歯ブラシが届きにくいことにも理由があります。そのため、ブラッシング方法を見直し、親知らず付近だけでなく、口の中全体のケアをしっかりと行うことが大切です。

汚れが溜っていると歯ぐきの炎症だけでなく、むし歯の進行にも関わりますので、衛生的な環境を保ちましょう。

また、ストレスや疲れ、抵抗力の低下なども発症に関係しています。日頃から十分な睡眠時間を確保し、栄養バランスを考慮した食事をとるなど、免疫力を高める生活習慣を心がけることも必要です。

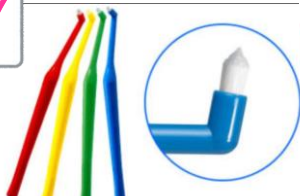
親知らずは必ず抜歯？



親知らずが真っ直ぐ生えていて歯として機能していれば、必ず抜歯をしなければいけないわけではありません。親知らずの抜歯は、生え方やトラブルの有無などを考慮して決めます。歯が横向き生えている場合でも、無症状で清掃管理ができていれば温存も可能です。

当院で抜歯を行う場合は、安全に抜歯を行うために事前に CT 写真を撮影し診断させていただきます。特に、下顎の親知らずは大事な神経の近くに生えているため、口腔外科のある総合病院へ紹介させて頂くこともあります。

オススメ！！



歯ブラシだけでは十分に磨ききれない親知らず周囲は、**タフトブラシ**がオススメです。歯ぐきの境目をピンポイントで狙って磨くことができます。ゆっくり小刻みに動かしましょう。



背の低い親知らず

～フルーツパフェ特集～



フルーツがおいしい季節になりました。サクランボ、スイカ、桃、フドウなど。。。山形には甘くてジューシーな果物がたくさんありますよね。そんなフルーツをふんだんに使ったパフェが食べられるお店をご紹介します。ぜひ感染対策をしてスイーツ巡りに行ってみてください♪

・Oh! Show! Café

天童市にある王将果樹園に併設されたカフェで季節ごとに旬のフルーツを使ったパフェなどを食べることができます。

住所：山形県天童市大字川原子 1303



・フルッティア

果物屋さん併設されているカフェで、様々な種類のフルーツパフェや生ジュース、シェイクなどが味わえるお店です。

住所：山形県天童市三日町 1-4-2



かむかむクッキング

～ポテトサラダのスタッフドバゲット～

材料 2人分

- ・フランスパン 1本分
- ・ポテトサラダ
- ・薄切りベーコン 4枚
- ・ピザ用チーズ 30g



作り方

1. 薄切りベーコンは1、2センチ幅に切り、フライパンでソテーしてカリカリに仕上げます。
2. フランスパンの両端を切り落して、中身をくり抜きます。ポテトサラダ、カリカリのベーコン、ピザ用チーズをくり抜いた中に詰めます。
3. アルミホイルで包んで、オーブントースターで10～15分加熱します。その後、食べやすい大きさに切り分けます。