



まつえだより



虫歯じゃないのに歯がしみる!?

◎知覚過敏の原因



知覚過敏の発症につながる象牙質の露出はなぜ起こるのか、その主な原因として以下のようなことが挙げられます。

◎歯茎の退縮(歯茎下がり)



歯の根元の部分にはエナメル質が存在せず、その代わりにセメント質と呼ばれる組織があります。

ところがセメント質はとても薄く、その硬さもエナメル質ほど硬くはありませんので、短期間のうちになくなってしまいます。そのため、歯茎が退縮して下がると、すぐに象牙質が露出してしまいます。

歯肉退縮の代表的な原因とされるのが、プラーク(歯垢)内の細菌が歯茎や顎の骨に炎症を起こす歯周病です。歯周病は歯を失う大きな原因となるだけでなく、全身疾患の悪化・発症にも深く関わっている恐ろしい病気です。

また、歯周病のほか、歯茎退縮は加齢によっても進行していきます。



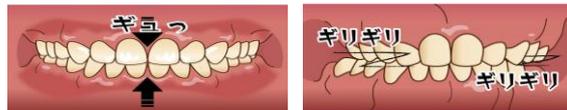
◎くさび状欠損

くさび状欠損とは、歯と歯茎の境目部分に見られるくさび状の磨り減りのことです。

くさび状欠損が形成されると象牙質は露出し、知覚過敏を引き起こします。

くさび状欠損の原因のひとつとして挙げられるのが、過度なブラッシングによるものです。硬い歯ブラシや研磨剤が配合された歯磨き粉を使用した上、力任せに歯を磨けば、歯の根元部分のセメント質は簡単に削れてしまいます。

その他、眠っている間のブラキシズム(食いしばりや歯ぎしり)による強い咬合力も、くさび状欠損の形成につながります。ブラキシズムが癖になると、歯への悪影響はもちろんですが、肩こりや頭痛、顔面痛、顎関節症などのトラブルを引き起こす恐れもあります。



◎酸蝕歯 さんしょくし

飲食物などに含まれる酸によって、エナメル質が溶かされてしまった状態の歯を酸蝕歯といいます。虫歯は細菌が出す酸により発生するものですので、酸蝕歯とは区別されています。歯のエナメル質はpH5.5を境に溶け始めます。

酸蝕歯を引き起こしやすい酸性の飲食物として、レモンやみかんなどの柑橘類の果物、お酢、スポーツ飲料、甘い炭酸飲料などが挙げられます。

これらを頻繁に、あるいはだらだらと時間を掛けて摂取し続けると、エナメル質が傷つけられて象牙質が露出してしまいます。

