

SMILE NEWS

May smiles change the world!

笑顔の印象の7割は、口元で決まる！！

デトックス

デトックスという美容用語のようで歯科と何の関係があるの？と思われるかもしれませんが。調べてみるとデトックスとは『体内に溜まった毒素を排出させる健康法』とあり、人体に蓄積された悪影響を及ぼすと考えられる重金属や合成化合物を排出させることだそうです。ではこれら有害な化学物質はどういう経路で体内に蓄積されたのでしょうか？主には農薬や食品添加物、飲料水など口から入る場合が圧倒的のようです。

ところで突然ですが、鏡でお口の中を覗いてみましょう。歯の治療跡に金属が詰まっていますか？或は銀歯はありませんか？これらの歯科修復に使われている金属は金、銀、銅、水銀などの合金で、微量ずつですが溶出しています。たとえ溶け出して体内に蓄積されても、動物実験などから毒性値の数百から数千分の1なので心配はないと一般的には考えられています。でも農薬と同じです。水道水の塩素だって同じで、微量だから実際の毒性は無視できるとされているのです。



しかし、もし皆様が有機無農薬の野菜を選んで食べ、水道水は飲まずに、天然のボトルウォーターを買っているのであれば、常にお口の中に存在する金属のことも考慮するべきでしょう。このような歯科治療の金属、過去には他に代わる材料が無かったため最

良の選択として広く使われてまいりましたが、現在はそれを超える強度と審美性を兼ね備えたセラミック材料が登場しました。セラミックは金属イオンが溶け出すことが無いので安全です。お口の中の金属をデトックスすることが可能になったという朗報です。

安全への配慮 それは最高水準の滅菌ークラス B オートクレーブ LISA

右下の写真は当クリニックで稼働中のクラス B オートクレーブ LISA です。オートクレーブというのは治療器具を無菌化する、つまり『滅菌』する器械です。正確には高圧蒸気滅菌器といいます。しかし実際には全ての器具を完全な無菌状態にするというのは大変に難しいことなのです。現在、世界的に最も広く普及し、殆どの歯科医院で使われているオートクレーブは、小型高圧蒸気滅菌器のヨーロッパ基準（EN13060）ではクラス N に分類されています。このクラス N オートクレーブでは細いチューブの内面など複雑な形をしたり、紙や布からプラスチック、金属まで様々な材質の治療器具を完全に無菌状態にするのは、実は困難なのです。

ヨーロッパ基準で『あらゆる種類の被滅菌物を完全に滅菌することができる』と規定されているクラス B オートクレーブとは、通常、医科の手術室で使われている最高水準の大型滅菌器（EN285）です。大きな病院の手術室レベルの設備ではじめて達成される最高度の滅菌状態です。しかし大病院の手術室でなく、小さな歯科クリニックでも出血を伴う治療や処置は日常的に行われます。ましてインプラントなどの外科手術となれば、云うまでもなく最高度の安全性が必要と考えられます。最も普及しているクラス N オートクレーブでは残念ながら 100% 安全とはいえません。

当クリニックで稼働中のクラス B オートクレーブ LISA（右写真）は医科で使用されている最高水準の大型滅菌器のヨーロッパ基準（EN285）をクリアしつつ、歯科で使えるようコンパクトに特別設計されたものです。しかもこの LISA には狂牛病やクロイツフェルトヤコブ病などの原因とされている感染性異常タンパク質プリオンも不活性化できる能力があり、現在達成しうる最高度の安心が約束されます。当クリニックでは安全性への配慮は過剰なくらいで丁度いい、という考えから抜歯やインプラント治療の器具ばかりではなく、通常の診査や治療に使う全ての器具類をこのクラス B オートクレーブ LISA で滅菌するよう規定しています。普段は皆様の目に触れない部分ですが、大切な患者様の健康をお預かりするクリニックとして、安全性への配慮は治療のクオリティー同様、最高度のものでなければならないと考えております。



あさがり美味しい季節になりました。産卵前のこの時期が1年中で一番、身がふっくらして味もいのだそうです。というわけで2キロも買い込みワイン蒸しを作ってみました。実は密かに得意料理と思っているのですが、料理という程難しくは無いと言われそうですね。ちなみに僕の作り方は、刻んだニンニクを大きめの鍋に入れ上からタップリエクストラバージンオリーブオイルをかけて、とろ火にかけます。種を抜いた唐辛子を2〜3本ちぎって入れ、焦げないように加熱します。ニンニクの香りがオイルに移ったら、あさを投入しオーガニック白ワインをジャブジャブかけて強火で蓋をします。沸騰して泡が上がってきたらアルコール臭さを抜くためフランベしてアルコールを飛ばします。このとき火傷に注意！（経験あり）イタリアンパセリの香りを強く出したい場合は根か茎の部分を細かく刻んだものをこのタイミングで加えます。再び蓋をして待つとカチカチとあさがりが開く音。加熱しすぎないよう火からおろすタイミングがコツです。よく刻んでおいたイタリアンパセリをハラハラとかけ出来上がり！いかがですか？