

医療

知っておきたい医療知識

シリーズ 歯科治療最前線

審美性を希望する患者が増加中 「歯冠修復治療」の一つが「クラウン治療」

口を開けると詰め物でなく銀歯が見えたりする人がいますが、それは大きな虫歯に冠(クラウン)を被せることで治す「歯冠修復治療」を受けた人たちです。最近では審美面を考え、見た目がキレイな材質のクラウンを希望する人が増えてきました。そこで今月号では「クラウン治療」を取り上げました。

保険適用のクラウンは限定

虫歯や外傷などで歯が大きく欠けたところを修復する方法の一つに「クラウン治療」があります。クラウンは文字通り「冠」を意味し、歯の全周に被せる修復法です。一般的に言われる「さし歯」とは、まさしく俗語で正式には、「クラウン」のことを言います。



熊本インプラントセンター 添島歯科医院 添島 英輔 副院長
日本歯周病学会 会員
日本アンチエイジング歯科学会 理事

専門医からのアドバイス Q&A

「クラウン」

「一般的によく耳にする「さし歯」。正式には「クラウン(冠)」のことを言います。そこで今回は「クラウン」について、添島歯科医院(熊本市中心区桜町)の添島英輔副院長にお話を伺いました。

Q 一般的によく耳にする「さし歯」

正式には「クラウン(冠)」のことを言います。そこで今回は「クラウン」について、添島歯科医院(熊本市中心区桜町)の添島英輔副院長にお話を伺いました。

Q よく「さし歯」という言葉を聞きますが、意味を教えてください。

実は歯科の専門用語では「さし歯」という言葉はなく、正式には「クラウン」のことを指します。この治療は虫歯や外傷などによって歯の多くの部分が欠損した場合に行う補綴(ほてつ)治療の一つです。歯の欠損が少ない場合は「インレ

Q クラウンには大きく3種に分類

クラウン(冠)の材質はいろいろあり、主に合金系、メタルセラミック、金属を使用しないセラミック、硬質レ

Q 審美性に優れたセラミッククラウン

保険では審美性に優れたセラミックは使えません。セラミッククラウンは審美的なだけでなく、表面が滑沢であるため

Q 歯根に土台を入れ冠を被せる

具体的にはどのような治療となりますか?

例えば歯が大きく欠損していたら、歯を削りキレイに形成します。次に型取りを行いクラウンを作ります。歯の神経の治療が必要もしくは終わっている場合、歯根(しこん)に入れるコアといわれる土台を作り、それに合わせて上に乗せる冠を製作して被せます。固定式です。再度、虫歯になったり、歯根が割れない限り、外れることはありません。治療期間は歯茎の状態が良好で神経の処置がなければ、2回から3回の通院で短期間で済みます。

Q 20年以上維持の可能性も

最近の傾向や治療後のメンテナンスはどのようにすればいいですか?

以前と比べて、前歯奥歯でも審美性を求められる患者さんが、女性を中心に増えてきています。また、クラウンの寿命は個人差がありますが、適切なブラークコントロール、定期検診、歯のクリーニングなどを適宜行えば、10年から20年以上保つことができ

Q プラークが付着しにくいという利点

にも、プラークが付着しにくいという利点もありです。また、現在のセラミックは強度もかなり向上しています。

これまでクラウンは型をとり、作って被せていましたが、最近では型をとらないうでクラウンが作れるようなシステムも出てきました。簡単に説明すると写真を撮り、それをコンピュータがスキヤンします。これを「光学印象(こうがくいんしょうこ)とい、型どりをコンピュータで行うものです。今後はこのシステムが本格的に登場してくると思われる



▲セラミッククラウンを入れた前歯の例

第一高校 合同行舎 (社)日本口腔インプラント学会指定研修施設
添島歯科医院 添島英輔 副院長
熊本市中央区桜町1-28 桜町センタービル205
0120-354-508
http://www.soejima-sika.com/

Enjoy Cooking

ハローグリーンEVERY九品寺店2階、レストラン・シャルドネの松本シェフが作る旬の食材を使ったアレンジ料理。家庭でも簡単にできるレシピをご紹介します。



サンマのソテー バルサミコソース

◆材料(4人分)

- サンマ(三枚おろし).....2匹
- ニンニク.....1片
- アボカド.....1個
- バルサミコ酢.....30cc
- トマト.....1個
- レモン.....1/2個
- 赤タマネギ.....1/2個
- 小麦粉.....少量
- ルッコラ.....1束
- 塩・コショウ.....少々
- オリーブオイル.....適量
- パセリ.....少量

◆作り方

- ① サンマは塩・コショウして小麦粉を付け、オリーブオイルを入れたフライパンで焼き色を付けます。
- ② ソースを作ります。フライパンにオリーブオイルとつぶしたニンニクを入れて熱し、香りが出たら、バルサミコ酢を入れて軽く煮詰めます。
- ③ ②に角切りしたアボカドとトマトを加え、塩・コショウで味を整えます。パセリのみじん切りを入れ、レモン汁を加えます。
- ④ 皿に①のサンマを盛り、③のソースと具をかけ、ルッコラとスライスした赤タマネギを飾れば出来上がり。



キノコのクリームソースパスタ

◆材料(4人分)

- パスタ(N011).....300g
- 固形ブイヨン.....1個
- マッシュルーム.....1パック
- 生クリーム.....30cc
- 生しいたけ.....1パック
- パセリ.....少量
- しめじ.....1パック
- オリーブオイル.....少量
- バター.....適量
- パルメザンチーズ.....少量
- 水.....90cc
- 塩・コショウ.....少々

◆作り方

- ① 大きな鍋にお湯を沸かし、塩を加えてパスタをゆでます。
- ② キノコは食べやすい大きさに切ります。鍋にバターを入れ、キノコをソテーします。
- ③ キノコがしんなりしてきたら、水と固形ブイヨンを入れて、煮込みます。
- ④ ③をミキサーにかけ、鍋に戻します。生クリームを入れて混ぜ、塩・コショウで味を整え、バターを加えます。
- ⑤ ゆであがったパスタにオリーブオイルをまわしかけて皿に盛り、④のキノコのクリームソースをかけ、パルメザンチーズとパセリのみじん切りをかけたら出来上がり。



◆材料(4人分)

- 梨(あきづき).....1個
- 白ワイン.....500cc
- 水.....200cc
- グラニュー糖(コンポート用).....100g
- レモンスライス.....3~4切れ
- 生クリーム.....1パック
- グラニュー糖(生クリーム用).....50g
- ミント.....少々

◆作り方

- ① 梨は皮をむき、種を取り、8等分してくし型に切ります。
- ② コンポートを作ります。鍋に白ワイン、水、グラニュー糖、レモンスライスを入れて熱し、①の梨を加えて20~30分煮ます。
- ③ ②を冷蔵庫でよく冷やします。
- ④ クリームシャンテを作ります。生クリームにグラニュー糖を加えて7分立てします。
- ⑤ 皿に③の梨を盛り、④のクリームシャンテを乗せ、ミントで飾りつけたら出来上がり。

梨のコンポート クリームシャンテ添え



残り僅かですが... 参加者募集!

ハローグリーンEVERY九品寺店のレストラン・シャルドネ 松本シェフの料理教室

10/12 (金)

ハローグリーンEVERY九品寺店2階のレストラン・シャルドネで行なっている松本シェフの料理教室。今回は10月12日(金)に開催します。毎回、エプロンおすずめの食材を使い、フレンチをベースとした様々なアレンジ料理をご紹介します。旬の食材を使ったレシピは、家庭でも簡単にでき、おもてなし料理としても大活躍。教室では松本シェフが作った料理を実際に試しながら、料理に関する疑問、質問にもお答えします。お友達を誘って一度参加されてみませんか。ぜひお待ちしております。

日時 平成24年 10月12日(金) 午後2時~午後4時まで
場所 ハローグリーンEVERY九品寺店2階 レストラン「シャルドネ」
参加費 1,000円(当日徴収) 定員先着12名(残り僅か)
申し込み くま経プレス編集部へ直接、電話でお申し込みください。
☎096-359-7777 担当:宮田・甲木(かつき)

