

栄養を科学するイラスト解説
味覚障害のメカニズムを探る！

プランナー：菅野義彦 東京医科大学腎臓内科学分野主任教授／東京医科大学病院副院長

特集

「おいしい食事」とはどんな食事のことでしょうか？ヒトがおいしさを感じるには味覚・視覚・嗅覚・聴覚・触覚の5つの感覚(五感)が大切といわれます。なかでも「味覚」は食事の根幹ともいえるもので、「味覚」を外して「おいしい食事」を語ることはできません。では、「味覚」とは何でしょうか？「味覚」とは食物を口のなかに入れたときに感じる感覚のことですが、ヒトの味覚は、甘味・酸味・塩味・苦味・うま味の5種類(五味)に分けられます。この五味を感じる器官である「味蕾(みらい)」は舌や軟口蓋に多数存在し、味蕾の神経をとおして味の情報が脳の中枢に伝わります。今回の特集テーマである「味覚障害」とは、何らかの原因によって味蕾や神経、脳に異常が起こり、味が感じられなくなったり、異なる味に感じたりする状態のことです。味覚障害は、食事の楽しみを奪い、食事量低下をひき起こし、栄養状態を左右します。味覚障害が起こる原因はさまざまですが、とくに治療の影響で生じる味覚障害は、栄養管理に大きな影響をおよぼします。本特集は、管理栄養士が味覚障害のメカニズムを正しく理解し、栄養治療にいかすことができるようになるために企画しました。また、管理栄養士が行う食事の工夫についてもわかりやすく解説します。

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 1 味覚のメカニズム | 長井孝紀 慶應義塾大学医学部名誉教授 |
| 2 唾液・咀嚼のはたらき | 栗橋健夫 神奈川歯科大学附属横浜クリニック |
| 3 高齢者と味覚障害 | 稲川雄太 東京医科大学高齢総合医学分野 |
| 4 栄養素と味覚障害の関係 | 岡田晋治 東京大学大学院農学生命科学研究科 |
| 5 病態と味覚障害の関係 | 任智美 兵庫医科大学耳鼻咽喉科 |
| 6 薬剤と味覚障害の関係 | 竹内裕紀 東京医科大学病院薬剤部 |
| 7 味覚障害を訴える患者への食事の工夫 | 宮澤靖 東京医科大学病院栄養管理科科长 |

連載 ●栄養サポートに役立つ 食物アレルギーの基礎知識と最新情報 ●患者に寄り添う食事サポート 食べる楽しみと心の栄養

ほか

読者ターゲット

病院および福祉施設などの栄養士、管理栄養士、栄養療法に関心のある医師、看護師などNSTを構成するメンバー

ADポイント

創刊14年目。人間の健康や寿命にいちばん関連のある日常の栄養学の専門誌。食事・栄養療法の知識・技術の最新情報を発信します。

広告締切

申込締切日：2021.6.11 版下出版社必着：4C 2021.6.11 1C 2021.6.24 綴込 2021.6.29

広告料

(税抜き)

掲載面	刷色	スペース	料金	サイズ(mm)
表4	カラー	1頁	250,000	205×172【断ち切り】
表2	カラー	1頁	230,000	257×182【断ち切り】
表3	カラー	1頁	210,000	257×182【断ち切り】
記事 中※	カラー	1頁	160,000	257×182【断ち切り】
記事 中	1色	1頁	80,000	220×150
記事 中	1色	1/2頁	50,000	105×150
綴込		1枚	100,000	仕上がり天地左右3mm タテシロありの印刷物

※掲載場所指定は20%増の料金となります(記事 中カラーのみ対応)。

取扱い広告代理店

- 広告原稿は完全データをお願いします。 ※ 広告掲載前に審査がございます。事前に広告内容をお知らせください。
 - 入稿の際は、広告データ、出力見本(確認用PDF)をご準備ください。
 - 広告掲載スペースには、断ち切りサイズ掲載可能スペースと、掲載不可のスペースがあります。掲載スペースとサイズをご確認ください。
- 広告に関するお問い合わせは、上記の取り扱い代理店、もしくは(株)メディカ出版 総広告代理店(株)メディカ・アド
TEL:03-5776-1853までお願いいたします。

◇ <https://www.medica.co.jp/ad/> の各誌「広告企画ダウンロード」から、この情報をPDFでダウンロードいただけます。