

など、鼻腔や副鼻腔の病気が嗅覚障害の約7割を占めています。

### ●慢性副鼻腔炎（蓄膿症）

細菌による鼻腔の炎症が副鼻腔<sup>※</sup>にまで広まり副鼻腔内に膿がたまりやすくなります。慢性的な鼻詰まりになり、においを感じなくなります。副鼻腔内に鼻茸というポリープ<sup>※</sup>ができて鼻をふさいでしまうこともあります。

※副鼻腔は4つある。目と目の間にある篩骨洞、おでこにある前頭洞、頬の下にある上顎洞、鼻腔の奥にある蝶形骨洞。全ての副鼻腔は小さな通路で鼻腔とつながっている。

### ●アレルギー性鼻炎

鼻が詰まり、においを感じなくなります。

その他の原因としては以下のようなものがあげられます。

### ●風邪

風邪のウイルスが鼻の嗅粘膜を直接障害するために、においを感じられなくなることがあ

ります。

### ●頭部外傷による嗅神経の障害

頭部外傷で脳震盪などを起こした場合に、衝撃で嗅糸の一部が切れたりすると、においの情報が脳へ伝わらなくなるため、においを感じられません。

### ●異臭症あるいは錯臭症

実際は臭くないのに臭いと感じる心因性の嗅覚障害です。

## 嗅覚障害の予防策は風邪をひかないこと

予防策に一番効果的なのは風邪をひかないことです。慢性副鼻腔炎は風邪から起こりますし、風邪のウイルスが嗅粘膜を傷害することもあるからです。風邪の症状が長引く場合は副鼻腔炎を起こす可能性があります。このような場合は、早めに耳鼻咽喉科を受診し、きちんと治療しましょう。

「味」と「におい」を合わせて風味（フレイバー）といいます。  
「嗅覚」と「味覚」が合って「おいしい」と感じることができます。

- 1 視覚、聴覚、嗅覚などで目の前にある食べ物<sup>くんくん</sup>の味を予想する



- 2 今までの経験から味を予測する



- 3 味とにおいがマッチングすると「おいしい」、「好きなもの」と判断する

甘い香りと味

おいしい!



- 味とにおいがミスマッチングすると「嫌いなもの」と判断する

においと味が合わない

嫌い!

