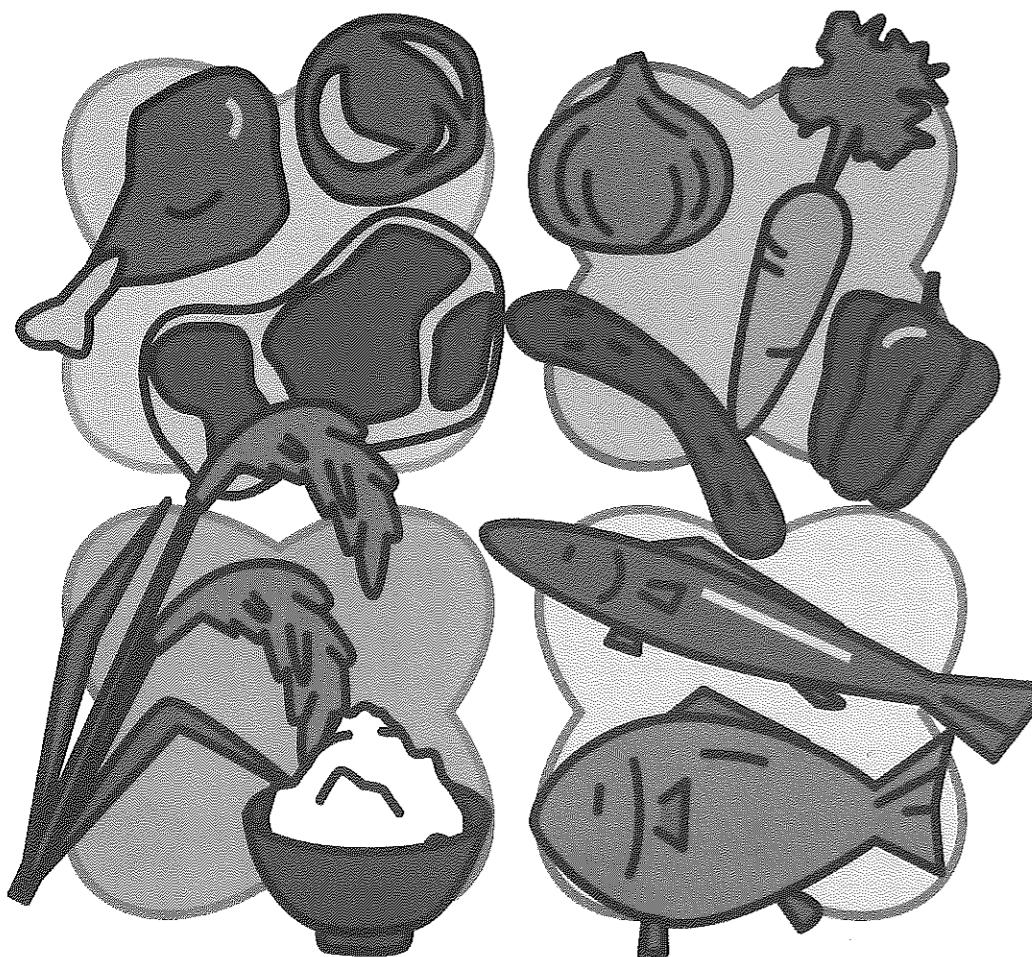


発行：公益財団法人体力つくり指導協会 東京都江東区大島一丁目2番1号 発行年月日：平成24年6月1日

□十日町事業所	〈十日町体力つくり支援センター〉	新潟県十日町市馬場丙1495-8 TEL 025-758-3343
□塩尻事業所	〈ヘルスパ塩尻〉	長野県塩尻市大門一番町1-1 TEL 0263-54-3939
□備前事業所	〈ヘルスパひなせ〉	岡山県備前市日生町寒河380-36 TEL 0869-72-1741
□君津事業所	〈君津メディカルスポーツセンター〉	千葉県君津市西君津11-1 TEL 0439-88-0611
□滑川事業所	〈滑川室内温水プール〉	富山県滑川市柳原258-4 TEL 076-476-0711
□袖ヶ浦事業所	〈袖ヶ浦健康づくり支援センター〉	千葉県袖ヶ浦市三ツ作1862-12 TEL 0438-64-3200

Health & Fitness (ヘルス&フィットネス) は、健康を願う全ての方に向けた健康づくり情報誌です。  
皆さまの日々の健康づくり活動にお役立てください。



## 特集

# 「食べ物」を大切に 食と健康

『減量』第2回  
減量を始めよう！～目標設定～

誌上  
講習会

## 誌上講習会

「減量しよう！」と頭の減量スイッチをONにできたら、次は、自分はどれくらいの減量が必要なのかを考えます。毎年の健康診断は受けていますか？その結果と見比べながら、減量目標を考えてみましょう。

## 第2回 減量を始めよう！～目標設定～

**●BMI**  
**リスク改善のために**  
内臓脂肪の量を把握する簡単な方法が腹囲測定です。腹囲はウエストではなく、おへその高さで測ります。男性85cm、女性90cm以上になると、メタボといわれます。腹囲は予備軍減1kg減につき、約1.5kg体重減ります。

$$\text{BMI} = \frac{\text{現在の体重} (\text{kg})}{\text{身長} (\text{m})} \div \text{身長} (\text{m})$$

※身長はメートルで計算します

### ★メタボを改善するための減量目標値

現在の体重の

5%…効果の実感できる最低目標値

8%…リスク改善効果が

得られる目標値

10%…十分な減量効果が

得られる目標値

15%…3ヶ月で減量する場合の上限

BMI、腹囲、健康状態、年齢、20歳の時の体重、両親の体重、性格、仕事など：いろいろな面から自己分析し、目標体重を決めましょう！



目標体重が決まったら、毎日体重をはかり、記録をつけましょう。体重は一定の条件で測るのが最適です。朝起きた時、夜寝る前など、毎日測ることができるタイミングでおこないましょう。

次回はいよいよ食事について解説します。まずは体重の記録を続けましょう！

来月号のテーマは  
**「動きやすさ」**です

内容は予告なしに変更する場合ございます。予めご了承ください。

## 編集後記

じめじめとした梅雨の季節。私にとって好ましくない雨は、我が子にとっては楽しみの一つのようです。雨が上がると、水たまりに足を入れてはそーっと次の水たまりへ移動をくりかえしているので聞いてみると、「泥棒の足跡！」という答えが返ってきました。発想が子どもらしくて笑ってしまいました。多くの人が嫌だと思う雨にも、色々な楽しみ方があるものですね。運動についても、周りの人の楽しみ方を聞いてみるのはいかがでしょうか？新たな楽しみ方を見つけられるかもしれませんよ。



by

ようという考えが広く一般的に定着しています。日本語では、「医食同源」と表現されます。

中国では長年培ってきた漢方医学の知識から、食べ物それぞれに薬効があると材は、中国固有の特殊なものが、たとえば、ありがちなカラダの不調に五月病など呼ばれるものがあります。私たちが普段手にとり、食べているもの一つひとつにもカラダを整える効果があります。

こうなる前におススメのが、豊富なじみを使つた理です。カラダの調子を整える働きのある食材を使つた料群で、「医食同源」を実現しましよう！

## しじみとレタスの温サラダ

### 【材料(2人分)】

しじみ	150g	塩、コショウ	少々
レタス	5~6枚	★ポン酢	大さじ1
にんじん	30g	★すりごま	大さじ1/2
しょうがスライス	2~3枚	焼きのり	適量
水	大さじ2		

### 【作り方】

- しじみは砂出ししておく。生姜とにんじんは千切りにし、レタスは食べやすい大きさにちぎっておく。★を混ぜ合わせておく。
- 鍋に、水、生姜、ニンジン、しじみ、食べやすくちぎったレタスの順に入れ、蓋をし、しじみが開いたら火を止め、中身を器に盛る。
- 具の上から★をかけ回し、塩、コショウする。お好みで焼きのりを散らしてできあがり！

カラダをつくるのも、カラダの調子を整えるのも、食べる人が基础になります。

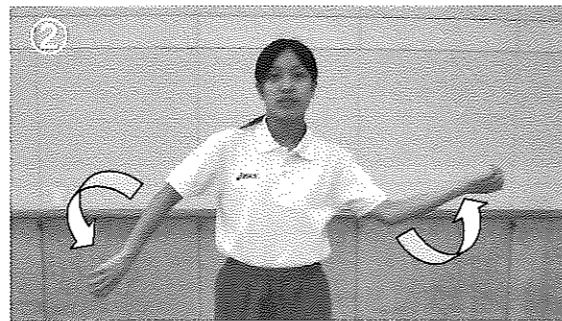
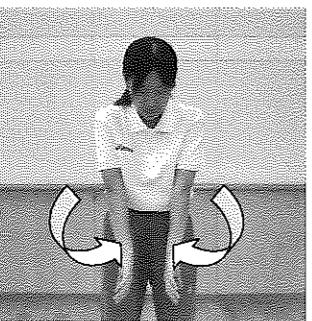
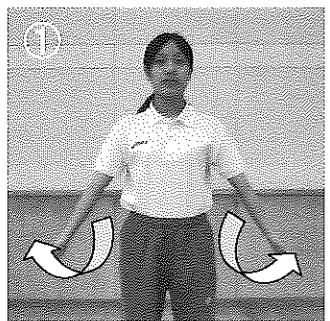
毎日の食を大切にしましょう。



管理栄養士 竹島佳代

## すきま運動

### 上半身のストレッチ



胸を張りながら腕を外ひねり、背中を丸めながら腕を内ひねりします。外ひねりしながら息を吸い、内ひねりしながら吐き出しだ大きくおこないましょう。

腕を互い違いにねじります。肩が動くぐらに大きく動かしましょう。

※すきま運動とは・・・日常生活のちょっとした時間に簡単におこなえる運動です

# 特集 食と健康 『食べる』を大切に



皆さん、何のために食事をとっていますか？「生きるために」「お腹がすくから」など、その理由はいろいろな形で表現されることでしょう。そして、もうひとつ、当たり前のことなのですが「カラダをつくるため」、「食べるものは血となり、肉となるのです。こうした、

「カラダをつくる」ということを最も意識しているのは、スポーツ選手でしょう。スポーツ選手はより良いパフォーマンスを発揮するために、カラダづくりを重視し、そのための食事をとっているからです。たとえば、骨をつくるカルシウム、血をつくる鉄、軟骨をつくるコラーゲン：コレステロールは細胞膜の材料になります。また、たんぱく質は主に筋肉の材料と言われ、骨や血、軟骨、細胞膜の精製にも重要な働きをもたらします。こうしたことで、カラダづくりのための食事を意識しているのです。



食べ物はカラダの調子に影響します。わたしたちのカラダは、病気として現れていても、筋バランスなどバランスの崩れを食事で整えています。この状態を、中国医学では「未病」と言い、このようなバランスを乱すことがあります。この病状態を、元気なカラダをつくるため、毎日つくり食べて、丈夫に成長期の子どもに限られたことではありません。大人でも、カラダは毎日つくり食べられています（新陳代謝）。しっかりと食事を整えることは、元気なカラダをつくるための栄養を補いましょう！

### 『医食同源』

食べ物の大切な力