

基調講演「健康と美をつくる腸活のススメ」

第28回食と文化セミナー



は健健康美である」とい
うデータを見ることができます。
ですが、その背景には、
単に肉を食べることだけ
でなく、それをしっかり
消化吸収できる健健全な胃
腸の働きがあるためだと
考えられます。

昨年、2024年ミス・
・ジャパン・ピューティ
・キャンプ講師をした際、「発酵食を食べてい
る人は?」と聞いたところ、
、ファイナリストの9割が食べており、「腸活」
をしていました。世の中、
腸活の時代です。今日は、
この腸についてお話をさ
せていただきます。

まず腸は小腸と大腸に
分かれています。小腸は
消化吸収、そして今注目され
ている免疫やホルモンを作り、最後は便を作
っています。植物や野菜
にも乳酸菌はあるので、常時に善玉菌を入れてあげる
必要があります。

「お肉を食べている人
は健健康美である」とい
うデータを見ることができます。
ですが、その背景には、
単に肉を食べることだけ
でなく、それをしっかり
消化吸収できる健健全な胃
腸の働きがあるためだと
考えられます。

「食の三原則」で腸内環境改善



石井 尚美さん

「まごわやさしいこ」をプラス

管理栄養士。クリエイティブスクール指導講師。2018年ミス・ユニバース・ジャパン北海道の公式コーチほか、2022、24年ミス・ジャパン・ピューティ・キャンプ講師も務めました。

女子栄養大学栄養科学専攻を卒業。漠方薬局での薬膳料理の指導やスポーツクラブでの食事指導、トレーニング

グインストラクターを経て、現在は株式会社玄米酵素が運営する自然食料理教室「エコロクッキングスクール」指導講師。

東京都墨田区の学校支援ネットワーク東京都墨田区と港区の公立学校を中心に授業の講師も務める。玄米自然食レストラン「元氣亭」監修。

多くの人が乳酸菌ですが、皆さんがすぐ思い浮かぶのはヨーグルトなどでしょうか。ヨーグルトは酸味があるように、その乳酸菌はあります。ヨーグルトを食べても、善玉菌がいるので、常時に善玉菌を入れてあげる必要があります。

小腸の腸内細菌の代表的なものが乳酸菌です。乳酸菌は自然界に広く分布しています。植物や野菜にも乳酸菌はあるので、常時に善玉菌を入れてあげる必要があります。

次に大腸にいるビフィドス菌。こちらは酵素を分泌します。腸内細菌が作る代謝物質の短鎖脂肪酸は「ホルモンをつくる」「睡眠」「炎症を抑える」「排泄」などの働きを担っています。

腸内細菌は善玉菌が2種類あります。B群、葉酸をつくります。また、代謝産物として乳酸、酢酸、ヒタミンB群は髪の毛や爪、骨などを作るのに必要です。腸を大切にすれば、それでも生き延びた善玉菌を小腸のバイエル板で殺していくわけです。

たこのバイエル板が小さいい人もいます。ビタミンB1が不足している人です。どんな人が不足しているか。まず体内に入っている量が少ない。もう一つは消耗です。ビタミンB1は甘いものやアルコールを飲み過ぎたり食べ過ぎたりすると消耗しますので、ほどほどが良いでしょう。

そして日和見菌。これが善玉菌が理想的と言われる理由です。善玉菌の中にアツカイと悪さをするものもありますし、免疫をつくる攻撃練習のために悪玉菌も少しい方が良いわけです。

抗酸化作用の働きもありますし、美容や代謝の促進、腸や体のエネルギーを作るのも、やはり代謝物質の働きになってしまいます。

また、認知機能の衰えは腸内の酸化が原因の一因と言われますが、腸内細菌が酸化を抑えた細胞が脳の活性化を抑えます。そのため、腸内細菌が脳の成長因子を増加させたりするといふ報告も最近出されています。

そこで腸活です!! 図2①発酵食品や乳酸菌で善玉菌をとりましょ。日本人は普段からおみやげや納豆などを、レジスタンストラップなどの消化性でんぶんであります。発酵食品は既に発酵している食品、発酵性食物繊維が善玉菌の餌となるものが必要です。

そこで腸活です!! 図2②同時に、善玉菌の餌となるものが需要です。そのため、善玉菌を育むための発酵食品や乳酸菌を取り入れてきました。

自分自身で守ろう



食と健康財団 鹿内正孝理事長

今日は大勢の方にご参加いただきありがとうございます。当財団も数えて32年目となりました。皆様のご支援とご協力ありがとうございます。生活習慣病という言葉がありますが、これを性

格闘病という言い方をする人がいます。その人の考え方方が病気を生んでいるのではないかといふことで、自分の体は自分で守っていかなくてはなりません。自分が形成につながると意味で、大事な指針だと思います。健

康に近道はありません。

本日は、講師お二人の話から一緒に学びましょ

腸活

色々な種類の善玉菌を入れる

発酵食品・乳酸菌

善玉菌の餌となるもの

食物繊維 不溶性、水溶性(ぬるぬるしたもの)
オリゴ糖

特に「発酵性食物繊維」が注目!

<図2>

バランスを崩していくま
逆に言うと腸が長くな
ると、よく眠れる運動
のパフォーマンスが上が
ると言われています。大き
くして骨を丈夫にする「
カルシウムの吸収を良
くして骨を丈夫にする」
「免疫を高める」などの
善玉菌があるようない
いことは、これだけ幅
広く健康に役立つとい
うことです。

次に大腸にいるビフィ
ドス菌。こちらは酵素を
分泌するもので、でもこの菌は死んでも復
活します。腸内細菌の免疫器官としても重要な
働きをしています。バイ
エル板という免疫器官が
あります。それでも悪い細菌た
ちを殺していくので、私たちの体はまず唾
液、次に酸で殺菌しますが、それでも生き延び
た善玉菌のバイエル板で殺していくわけです。
たこのバイエル板が小さいい人もいます。ビタ
ミンB1が不足している人です。どんな人が不足
しているか。まず体内に入
っているか。ます体に入
っている量が少ない。も
う一つは消耗です。ビタ
ミンB1は甘いものやア
ルコールを飲み過ぎたり
食べ過ぎたりすると消耗
しますので、ほどほどが
良いでしょう。

そして日和見菌。これ
がすごく大切です。善玉
菌が多ければそのバッカ
アップをしてくれ、逆に
け、私たちのさまざまな
腸の蠕動運動で血流に乗
って全身に回りますし、
抗酸化作用の働きもあり
ますし、美容や代謝の促
進、腸や体のエネルギー
を作るのも、やはり代謝
物質の働きになってしま
す。

また、認知機能の衰
えは腸内の酸化が原因の一
つと言われますが、腸内
細菌が酸化を抑えた
細胞が脳の活性化を抑え
ます。そのため、善玉菌を
育むための発酵食品や
乳酸菌を取り入れてきま
した。

そこで腸活です!! 図2③
①発酵食品や乳酸菌で善
玉菌を育むための発酵
食品の問題に関与してい
ますので、ほんとうが
わかるのです。

格闘病という言い方を
する人っています。その人
の考え方方が病気を生んで
いるのではないかといふこと
で、自分の体は自分で守
っていかなくてはなりません。
自分が形成につながると
意味で、大事な指針だと思
っています。健

康に近道はありません。

本日は、講師お二人の話
から一緒に学びましょ

一方で、腸内細菌のバ
ランスを崩すものがあり
ます。アルコールや高脂
肪食、甘いものの取り過
ぎ、添加物や塩分は控え
めにします。腸脳相
関がありますので、過度
なストレスや寝不足、運
動不足なども腸内細菌の

物質の短いタマネギやゴボウなどは大腸の最初の方のリレー選手の餌になります。少し長い食
物繊維は後半の選手の餌になります。物繊維は真ん中の、不溶性の玄米などに含まれる
物質を崩すものがあり
ます。アルコールや高脂
肪食、甘いものの取り過
ぎ、添加物や塩分は控え
めにします。腸脳相
関がありますので、過度
なストレスや寝不足、運
動不足なども腸内細菌の

物質の短いタマネギやゴボウなどは大腸の最初の方のリレー選手の餌になります。少しこの物
繊維は善玉菌の成長因子を増加させたりするといふ報告も最近出されています。サプリメントや
補助食品を取るのもいいですが、まずは食べ物から、おなかの中で発酵し、善玉菌の増殖をサポート
します。

また、認知機能の衰
えは腸内の酸化が原因の一
つと言われますが、腸内
細菌が酸化を抑えた
細胞が脳の活性化を抑え
ます。そのため、善玉菌を
育むための発酵食品や
乳酸菌を取り入れてきま
した。

そこで腸活です!! 図2④
②同時に、善玉菌の餌とな
るものが需要です。そのため、善
玉菌を育むための発酵
食品の問題に關与してい
ますので、ほんとうが
わかるのです。

また、認知機能の衰
えは腸内の酸化が原因の一
つと言われますが、腸内
細菌が酸化を抑えた
細胞が脳の活性化を抑え
ます。そのため、善玉菌を
育むための発酵食品や
乳酸菌を取り入れてきま
した。

そこで腸活です!! 図2⑤
③同時に、善玉菌の餌とな
るものが需要です。そのため、善
玉菌を育むための発酵
食品の問題に關与してい
ますので、ほんとうが
わかるのです。

格闘病という言い方を
する人っています。その人
の考え方方が病気を生んで
いるのではないかといふこと
で、自分の体は自分で守
っていかなくてはなりません。
自分が形成につながると
意味で、大事な指針だと思
っています。健

康に近道はありません。

本日は、講師お二人の話
から一緒に学びましょ

