

管理栄養士・加藤初美さん 基調講演

第27回食と文化フォーラム

食生活と健康について考える「第27回食と文化オンラインフォーラム」(毎日新聞社・一般財団法人「食と健康財団」主催)が2月23日、Zoomによる配信で開催され、北海道だけでなく、大阪や九州など日本各地の約300人が視聴しました。財団の鹿内正孝理事長のあいさつその後、第一部として管理栄養士で2019・21・23年ミス・ジャパン・ビューティーキャンプ講師の加藤初美さんの基調講演「健康寿命を延ばすための食生活法」がありました。

健康寿命という言葉を存じですか。健康上のトラブルによって日常生活が制限されることなく過ごせる、要支援・要介護がなく自立して生活できる時間のことです。今日はこの健康寿命を延ばす食生活法についてお話ししたいと思います。

まず私自身の20代の頃の食生活のお話をします。栄養士の勉強をしていましたが、食生活に重きを置いていませんでした。「お米を食べる」と思い込み、米粒は一切食べず、パン食や脂っこい洋食が中心でした。甘いものも大好きで毎日食べ、「牛乳を飲めば栄養が足りる」と水代わりに飲み、「ヨーグルト類を取っていれば腸内環境にいいのでは」と…。そういう食事をしておりました。

体調はどうだったか。お米を取っていないので便秘症で、肌も荒れ、毛穴が開いて顔色も悪い。20代なのに膝の痛みや耳鳴りもありました。「このままじゃ良くない」と考え、そこからいろいろな食生活法を学び始めました。その中で一番、「これ」と思った食生活が、食事道の三原則でした!』

図1。

食事道

- ・適応食
- ・身土不二
- ・一物全体食

<図1>食事道の三原則

一つ目は「適応食」。人に適した食事を取ることです。日本人がなぜ长寿かを考えた時、食べてきました主食はお米と、プラス発酵食品です。二つ目は「身土不二」。身と土は二つにあります。できるだけ私たちが生まれ育った土地で取れる、旬のものをいただきましょう。

三つ目が「一物全体食」。食べ物は丸ごといただく。お米も精製するより玄米がいいということです。玄米を中心の食事に変え、おみそ汁やぬか漬けます。

春先は肝臓の機能が低下しやすい時期で炎症が起きやすく、花粉症などを促し、肝臓を助ける働きをしてくれます。「旬のものを食べる」とだけ覚えて実行すれば

など日本人の伝統的な発酵食品を取るように心がけた結果、最初の1週間ぐらいでます便秘が改善されました。「腸は要」と言われます。腸内環境が変わると全ての状態が良くなってきたのです。膝の痛みも耳鳴りもなくなりました。コントロール食などは便利ですが、食物繊維やたんぱく質が足りないと言われます。たんぱく質が不足すると満足感がなくなり、食べすぎの原因になります。やはりお家で料理することが大切かと思います。例えば「身土不二」。季節の

物を中心に食べることで良いのです。さらに適応食と一物全体食。単純明解な考え方ですが、このあたり前のことが当たり前にできなくなってきたから、病気が増えてきたような気がします。

私が以前のような食事を続けていたら、今ごろはきっと(年を取るとともに筋力や骨量が低下する)口コモティップシンドrome(運動器症候群)になっていたでしょう。私は骨粗しょう症、膝関節症、腰痛の三つの症状があります。痛みがあることは骨粗しょう症、膝関節症、腰痛の三つの原因が「糖化」です。

糖は効率の良いエネルギー源ですが、体の中で余分な糖がたんぱく質と結合する過程で、炎症物質AGES、終末糖化産物と言います。健康寿命が短くなる大きな原因の一つが酸化です。活性酸素が大きく影響していると考えてください。

では炎症などの症状はどうして起るのでしょう。やはり腸内環境が大きく悪化して起きるのです。腸内環境が悪化したり、ストレスを受けたりするところで、体の中で

既にAGESが作られてしまっている食べ物もあります。高温で加熱した揚げ物やジャンクフードには体に必要な栄



加藤 初美さん

管理栄養士。健康自然食料理教室「エコロクッキングスクール」指導講師。2019~21年と23年、ミス・ジャパン・ビューティーキャンプ講師。

現在は、全国で料理教室・セミナーの講師を年間100回ほど務める。東京都墨田区の学校支援ネットワーク事業にも携わり、同区や港区の公立学校を中心授業の講師も務める。

著書に「健康美人をつくる50の食習慣 FOOD LIST」(IDP出版)、「美人をつくる食事」(徳間書店)。

その後、玄米自然食についての研究を深め、株式会社玄米酵素の運営するエコロクッキングスクールの講師として指導にあたる。

十文字学園女子大学食物栄養専攻科を卒業。興和研究所で7年にわたり医薬品の研究助手として勤務。漢方薬局での勤務経験もある。

次になぜ玄米がよろしくなるのか、有効成分に注目してお話しします。一つ目がGABA(ギャバ)、(ガンマ)アミノ酪酸です。リラックス効果や、血管を拡張する効果もあるので血液の流れが良くなります。エルラ酸は強力なファイバーカルの一つです。ケミカルの一つです。

N-キシランとは、体内で消化されないでんぶんの有効成分がありまます。二つ目がGABA(ギャバ)、(ガンマ)アミノ酪酸です。リラックス効果や、血管を拡張する効果もあるので血液の流れが良くなります。エルラ酸は強力なファイバーカルの一つです。ケミカルの一つです。

今回も昨年に引き続き、オンラインでのフォーラム開催となりました。加藤初美先生の講演では、食生活についてお話しをいたしました。食べ物がやっぱり大事なのですが、食環境も難しくて皆さんも気になります。でもお役に立てる情報をお示してもらいたうれしく思います。

今日はきっと勇気をいたげるお話になると思います。

お二人の講師のお話で、皆さんが乗り越えてこられた体験を通して、

一層お元気になれるごと願っています。

特別講演のバイマーヤンソンさん

は日本に来てもう30年になります。

小さな頃から苦労も多く、それを

活動についてお話しをいたしました。

お役に立てる情報をお示して

きました。

今日はきっと勇気をいたげるお話になると思います。

お二人の講師のお話で、皆さんが

乗り越えてこられた体験を通して、

一層お元気になれるごと願っています。

今日はきっと勇気をいたげるお話

になると思います。

お二人の講師のお話で、皆さんが

乗り越えてこられた体験を通して、

一層お元気になれるごと願っています。

特別講演のバイマーヤンソンさん

は日本に来てもう30年になります。

小さな頃から苦労も多く、それを

活動についてお話しをいたしました。

お役に立てる情報をお示して

きました。

今日はきっと勇気をいたげるお話

になると思います。

お二人の講師のお話で、皆さんが

乗り越えてこられた体験を通して、

一層お元気になれるごと願っています。

