

# 今日から変える食生活

第6回



健康マネジメント協会 佐藤 恵美子 管理栄養士

オリーブオイルをサラダのドレッシングだけでなく、炒め物、バター代わりにパンに付けるといった、さまざまな使い方をしていらっしゃる人も多いだろう。たしかに、オリーブオイルには悪玉コレステロールを減らしてくれる「一価不飽和脂肪酸」がたくさん含まれている。

だがカロリーが低いわけではなく、他の植物油とエネルギーは変わらない。使いつ過ぎると、減らせるはずの内臓脂肪が増えてしまう。オリーブオイルとはいえ、油の使用は控えるべきといえる。

就寝3時間前なら、遅い時間に食事をしても平気と勘違いしている人がいる。就寝直前に食べたものは消費されず、脂肪として蓄えられることはすでに紹介した通りだ。眠りに就くのが午前1時、2時となればかなり長い時間。深夜に普通の食事をすると代謝が追い付か

力口リー過多にご用心

さとう・えみこ＝昭和53年2月22日生まれ、39歳。東京都出身。平成12年大妻女子大卒。食品メーカー、葛飾区保健センターなどを経て、27年から健康マネジメント協会管理栄養士として勤務。

食生活の相談は  
☎03(5604)9547  
<https://health-ma.jp/>

ず、体重や内臓脂肪は必ず増える。翌朝の胃もたれ、だるさにもつながるため、仮に遅い時間に食事をするなら、雑炊やうどんなどの軽めで消化の良いものにしたい。

またスポーツドリンクについても、「飲んだだけ脂肪が減らせる」「飲めば瘦せる」と勘違いしていないか。もちろん滝のような汗をかく運動時に、塩分とエネルギーを急速に補給することは大切だ。一方、日常の水分補給にスポーツドリンクを常用すると、肥満の原因となるだけでなく、血糖値の上昇、カロリーオーバーにつながる。

習慣でついお代わりをしてしまう人も、ドライバーに少なからずいるだろう。だがお代わりをしたいと感じた時、5分待ってほしい。インスターバルを置くことで「本当に空腹なのか」「単に癖だったのか」が分かる。少し時間を置くと、お腹が膨らむだけでなく、血糖値の上昇、カロリーオーバーにならぬ。

だがお代わりをせずしてお代わりをせずにならぬ。これは咀嚼（そしゃく）の情報が中脳の咀嚼中枢に伝わると、神経ヒスタミンがたくさん分泌され、満腹神経を刺激し食欲を抑えるためだ。

また神経ヒスタミンは交感神経を活発化する。内臓脂肪は交感神経が活発になると分解されやすくなるため、よくかむことは内臓脂肪の減少に重要だ。

ではかみ応えがあり、満足感を得られる食材として、どんなものがあるのか。お勧めの食べ方を含めて次回（6月13日号）で解説したい。