

# 事業団だより



第132号 2021年4月発行  
毎月、健診についての情報や健康知識、栄養について皆さんにお知らせします。

## 防ごう 生活習慣病！

(公財)鳥取県保健事業団

鳥取市富安二丁目94番4

Tel 0857-23-4841

生活習慣と聞くと何を思い浮かべるでしょうか。食事や運動、飲酒、喫煙など様々なことが挙げられると思います。この生活習慣が原因になる病気を生活習慣病と言います。今回から生活習慣や、それを原因に引き起こされる生活習慣病をテーマに特集していきます。

### 不健康な生活習慣を続けると…

様々な病気を引き起こすと言われている動脈硬化につながります。

食べ過ぎ  
運動不足  
飲み過ぎ

摂取エネルギー過多

血管がボロボロになって破れやすくなる！  
血液の通り道が狭くなり、血管がつまる！

動脈  
硬化

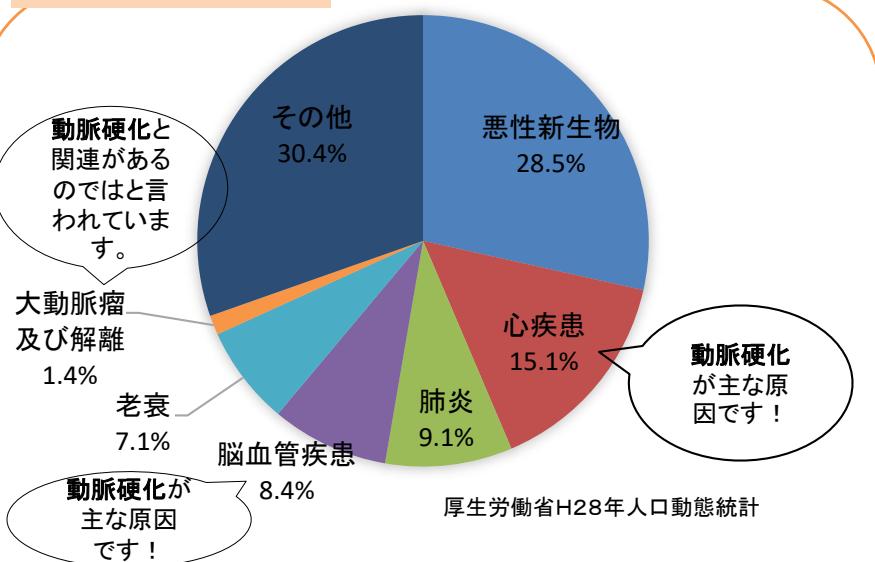
その他の要因として、

- ・加齢
- ・喫煙
- ・肥満
- ・メタボリックシンドローム

加齢は仕方のないことですが、それ以外の危険因子は取り除けるものです。

脂質異常症、糖尿病、高血圧症といった生活習慣病がある場合でも、治療を続けることで動脈硬化の進行を遅らせることができます。

### 日本人の死因



グラフを見てみると、日本人の約4人に1人が動脈硬化が原因となる心臓や脳の病気で亡くなっていることがわかります。1位の悪性新生物も、大腸がんのように生活習慣が原因と言われているものもあります。

### 内臓脂肪型肥満

- ・ホルモン等の分泌異常
- ・代謝異常

脂質異常

血圧高値

糖代謝異常

動脈硬化が進むと、  
様々な病気につながり非常に危険です。

生活習慣を見直し、動脈硬化を防ぐことで、病気を防げるかもしれません！



『生活習慣病かも、』と気づくきっかけの1つである健康診断。裏面では、その結果について振り返ってみましょう！

まずは、ご自身の健診結果を見てみましょう！

肥満度	男性腹囲	<input type="checkbox"/> 85cm未満	<input type="checkbox"/> 85cm以上
	女性腹囲	<input type="checkbox"/> 90cm未満	<input type="checkbox"/> 90cm以上
	BMI(体格指数)	<input type="checkbox"/> 25未満	<input type="checkbox"/> 25以上
脂質	中性脂肪	<input type="checkbox"/> ～149mg/dl	<input type="checkbox"/> 150mg/dl以上
	HDL(善玉)コレステロール	<input type="checkbox"/> 40mg/dl以上	<input type="checkbox"/> ～39mg/dl
血糖	空腹時血糖	<input type="checkbox"/> ～99mg/dl	<input type="checkbox"/> 100mg/dl以上
	HbA1c	<input type="checkbox"/> ～5.5%	<input type="checkbox"/> 5.6%以上
血圧	収縮期	<input type="checkbox"/> ～129mmHg	<input type="checkbox"/> 130mmHg以上
	拡張期	<input type="checkbox"/> ～84mmHg	<input type="checkbox"/> 85mmHg以上
	喫煙	<input type="checkbox"/> なし	<input type="checkbox"/> あり

ピンクが多いほど生活習慣病に注意が必要です。

次号から、それぞれの疾患や生活習慣の改善について特集していきます！

ピンクが多いほど  
要注意

## 栄養コーナー 今がとてもおいしい時期！玉ねぎについて

だんだんと春らしくなり、甘くておいしい新玉ねぎが出回る時期になりました。実は玉ねぎはおいしいだけでなく、体にうれしい効果がたくさんあるんです。今回はそんな玉ねぎの魅力をご紹介します。

### 玉ねぎの成分と効果

**ケルセチン**…玉ねぎの色素で、特に皮や、皮に近い色の付いた部分に多く含まれる、ポリフェノールの一種

#### <効果>

★細胞の酸化を防ぎ、がんの予防や老化の防止に有効とされています



**硫化アリル**…玉ねぎの辛み成分で、刻んだときに涙が出るもの質

#### <効果>

★血栓の生成や動脈硬化を防ぎ、血液の循環を改善して血液サラサラ効果が期待できます

★糖質をエネルギーに変える「ビタミンB1」の吸収を高めて、疲労回復やスタミナ増強に！

他にも、ビタミンCやビタミンB6、カリウム、カルシウム等が含まれています。

～おいしい玉ねぎの食べ方～  
レンジで時短★  
丸ごと新玉ねぎスープ

新玉ねぎは辛みが少なく甘みが強いので、生のままサラダなどで食べるのもおすすめですが、今回は新玉ねぎの美味しさを丸ごと味わえて満足感もある、スープをご紹介します。

#### <材料(2人分)>

- ・新玉ねぎ 2個
- ・コンソメキューブ 1個
- ・水 300cc
- ・お好みでベーコンやパセリ、黒コショウ等

#### <作り方>

1. 玉ねぎの皮をむき良く洗い、根元に十字の切れ込みを入れる
2. 玉ねぎを耐熱容器に入れ軽くラップをかけ、600wのレンジで5～6分程度温める
3. 温めた玉ねぎとコンソメ、水を鍋に入れ、玉ねぎが柔らかくなるまで(10～20分程度)煮詰めて完成！



とても柔らかく、甘くておいしいです