

空腹時血糖値が  
110mg/dl以上!?

# 健康 フォーラム



現代人の健康において問題になっているのが血糖値だ。血糖値とは血液中の糖の値のことをいい、この数值が上がると様々な病気を引き起こしてしまいます。なんと成人の4人に1人が高血

糖だといわれている。さらに50代になると3人に1人と割合が上がり、今後もその数は増えていくと予測されている。

高血糖の原因は遺伝によるものもあるが、多くは食生活の乱れや運動不足、ストレスなど生活习惯と深く関わっている。自覚症状があまりないことも増え続けている要因だ。健康診断や人間ドックで血糖値の高さを指摘され、初めて気付く人も多い。

※平成24年国民健康・栄養調査より推計  
(厚生労働省)

## 50代以上は「高血糖」に要注意

### つらい食事制限や生活習慣の改善が必要とされる前に

#### 気をつけたい生活习惯



血糖値対策とともにライフスタイルを見直すなら、右の図を参考に取り組んでみていかがだろう。常に血糖値に気をつけていようと、健康的でイキイキ

した体になることはもちろん、体や心が軽やかになったり、たくさん得があるそうだ。軍の方はもう高血糖または高血糖予備に対することが多いなら挑戦しよう」と捉えて、血糖値対策を積極的に取り入れてほしい。

ることはもちろん、体や心が軽やかになったり、たくさん得があるそうだ。軍の方はもう高血糖または高血糖予備に対することが多いなら挑戦しよう」と捉えて、血糖値対策を積極的に取り入れてほしい。

年齢を重ねていく中で、「どうしても無視できないのが「血糖値」の問題。しかし、普段から体重やおなか周りは気にしているが、血糖値の変化はほとんど自覚できない。将来の一大事を引き起こしかねない血糖値、「やや高め」と診断された段階から、すぐに対策を取ることが肝心だ。

「つい食べ過ぎて  
しまつ」は禁物

日本人の食事も、今では欧米化が進み、外食や市販のお弁当、惣菜といった便利なものが増えている。その分、意識しないところが偏ってしまったり、野菜不足になりがちに。また、健康には『腹八分目』が良いとわかっていてながら、忙しさやストレス、残すのはもったいないからと、つい食べ過ぎてしまうことも多いのではないか。



# 「やや高め」から 始めたい 血糖値対策

### 年代別の食物繊維の摂取状況

●出典:平成24年国民健康・栄養調査から作図(厚生労働省)

年齢	成人男性の目標摂取量 (g/日)	成人女性の目標摂取量 (g/日)
20~29歳	16.5	12.5
30~39歳	16.5	12.5
40~49歳	16.5	12.5
50~59歳	16.5	12.5
60~69歳	16.5	12.5
70歳以上	16.5	12.5

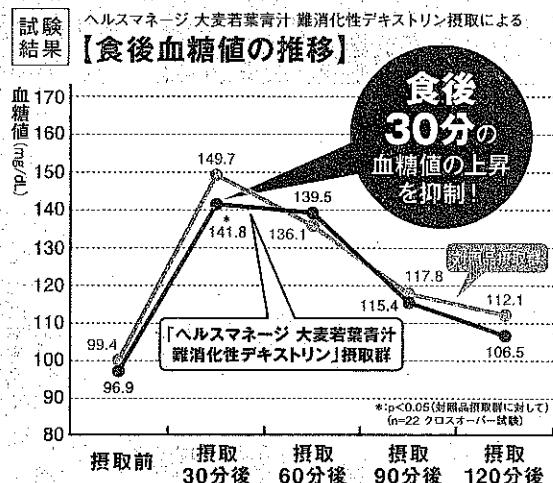
食事から摂れる大栄養素といふものがある。それが糖質、脂質、タンパク質、ミネラル、ビタミンの5つ。これに加えて、『第6の栄養素』と呼ばれていながら食物繊維だ。これまで排出を促す働きはよく知られているが、血糖値のコントロールにも関わり、役立つと注目されている。

血糖値をコントロールするためには、1日3食、栄養バランスを考えた規則正しい食生活を中心がけたい。たとえば朝食を抜くと血糖値が上がりやすくなるという。夜は活動量も少ないので、食事の量も控えめにしたい。また、一度にたくさん食べると血糖値がぐんと上がってしまうので、早食い、食べ過ぎは禁物だ。

そこで、血糖値が気になる現代人の健康のために開発されたのが、大正製薬の「ヘルスマネージ 大麦若葉青汁〈難消化性デキストリン〉」だ。食後の血糖値の上昇を抑える効果が消費者厅に認められた特定保健用

**大正製薬のトクホ  
大麦若葉の青汁で  
手軽に血糖値対策**

ドを遅くするため、糖の吸収による血糖値の急激な上昇を抑えることができる。



The diagram shows a cross-section of the human digestive system. A speech bubble originates from the small intestine (小腸) and points to a specific area where a fiber molecule (糖質) is shown being broken down by enzymes (酵素) into smaller fragments. This process is labeled '難消化性デキストリンを摂取すると 糖がゆっくり吸収される' (When you eat soluble fiber, sugar is absorbed slowly).

発売以来、1杯でレタス約6個分の食物纖維が摂れ、手軽に血糖値対策ができると大好評。また抹茶配合により、青汁とは思えないほど口当たりがまろやかで、爽やかな味わいに。おいしく続けられることも大きな魅力になっている。

原料の大麦若葉は、阿蘇地方などで有機栽培されている九州産のものだけを使用している。食物纖維をはじめ、鉄分や葉酸、ビタミンB<sub>2</sub>などの栄養をバランスよく含み、えぐみが少なく、自然な甘さもある青汁に最適な素材だ。

## 飲みやすく 毎日の健康維持に

る。通常は糖質が小腸から血中へ短時間に吸収されるため、食後の血糖値が急激に上がってしまう。難消化性デキストリンを摂取すると、時間をかけてゆっくり吸収されるので、食後の急激な血糖値の上昇を抑えることができるのだ。