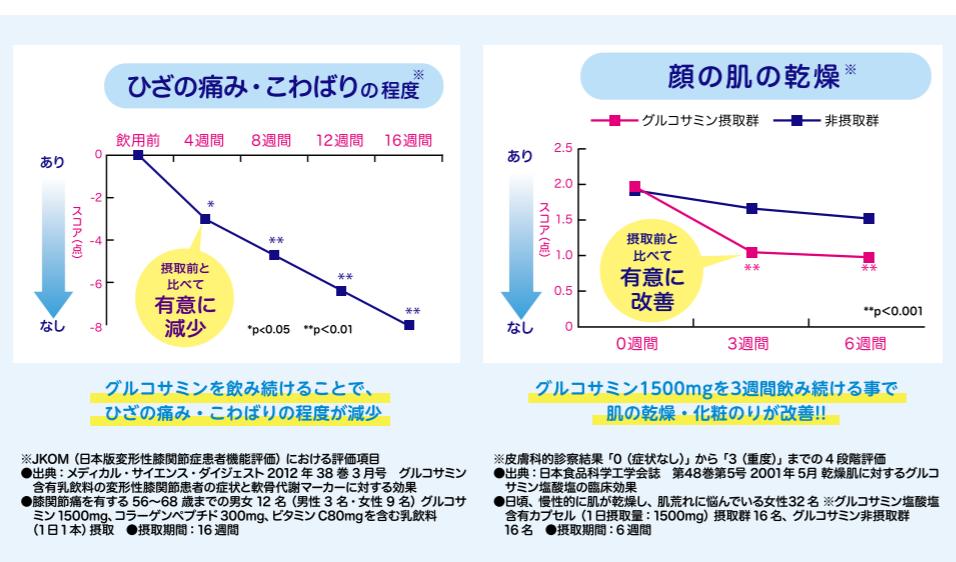




女性にグルコサミン1500mgを毎日飲み続けてもらつたところ「肌の乾燥が改善した」というデータもあります（※）。グルコサミンはその美容効果も注目されているのです。



関節の健康を保つためには、栄養補給だけではなく適度な運動も大切

グルコサミンはカニやエビなどの甲殻類の殻に多く含まれています。ですが、殻なので調理が難しい上に、そのままでは人体に吸収されにくいため、毎日の食事で十分に摂ることは難しいでしょう。効率よくグルコサミンを摂取するには、サプリメントなどを利用することがおすすめです。

また、太ももの筋肉が衰えるとひざ関節への負担が大きくなり、違和感や痛みにつながりやすくなります。栄養を補給するだけでなく、適度な運動を中心ください。

グルコサミンの1日の摂取量の目安は1500mg。一気に摂るよりも、毎日続けることが大切です。さらにコンドロイチンやコラーゲンと併用することで、より健康に役立つと言われています。自分が楽しく続けられる運動を行いつつ、グルコサミンを効率よく補給していくことが、いつまでも元気に動ける体でいるための秘訣です。

ざの軟骨の主な成分のひとつで、実はグルコサミンは、このプロテオグリカンを生成するのに欠かせない物質なのです。そのため、ひざの健康との関係が注目されています。

グルコサミンは人の体内で生成されます、加齢によって減少しつくらめにくくなっています。グルコサミンの不足を補うためには、サプリメントなどで補給するのもひとつ的方法。グルコサミンを毎日1500mg、4週間飲み続けたことで、ひざの痛みやこわばりが減少したという調査データもあります。

明治の宅配 健康ケア新聞

しろひげ

White beard made of Milk

Healthcare NEWS number 04 明治の宅配

続けられる！ 明日のための健康習慣④

ご存じですか？ グルコサミンの体内での合成力は、年齢とともに減少していきます。

関節の働きをサポートすると期待されているグルコサミンは、軟骨を構成する成分のひとつ。しかしグルコサミンは年齢とともに減少しがち。いきいきとした毎日を過ごすために、効率よく補いたい「グルコサミン」について、専門家に伺いました。

気になる関節の痛みの原因は？関節と軟骨の役割

私たちが普段、自由自在に身体を動かせるのは、関節があるからです。関節とは複数の骨のつなぎのことです、骨と骨の間に軟骨があります。軟骨は骨と骨とが直接こすれ合う衝撃を減らすクッションの役割を果たしているのです。

この軟骨は、無理な動作や過度の運動、または加齢によって摩耗したり変性したりして劣化します。すると、骨と骨がこすれ合い痛みが生じてしまうのです。

中高年にると「立つたり座つたりする時に関節が痛む」「階段

を上り下りするとひざが辛い」といった悩みが増えがちですね。日常のささいな動作で関節が痛むようになるのは、こうした関節と軟骨の働きの衰えが原因のひとつです。

年齢とともに関節の機能は衰える

正常な関節 関節軟骨がすり減り骨がぶつかる

「グルコサミンは関節痛にいい」と聞いたことがありますか。グルコサミンは人体を構成する物質の一種。特に関節の軟骨は体の压力と運動による摩擦から骨を守る機能があります。たとえば、ひざ関節の軟骨は体重の圧力と運動による摩擦から骨を守る機能があります。ただし、グルコサミンが不足すると、この軟骨がつくられにくくなってしまうのです。

グルコサミンのほかに、最近はプロテオグリカンという成分が注目されています。これはひ

橋本三四郎
(はしまとさんしろう)
南新宿整形外科リハビリテーションクリニック院長。医学博士。アメリカで医療研究に取り組んだ経験から、帰国後、当時まだあまり知られていなかったグルコサミンの普及に尽力。自身のクリニックで関節の痛みに悩む患者の治療にあたっています。



食べて温活！ ほっこり カラダ温めレシピ特集

冬の冷え対策におすすめ♪
カラダの芯からあたたまる、ぽかぽかレシピをご紹介します。

チーズクリームシチュー

ごろごろ野菜に、チーズのかけらを加えてうまみアップ！

《栄養価 / 1人分》

エネルギー	459kcal
たんぱく質	19.0g
カルシウム	263mg
食塩相当量	2.5g
調理時間	35分

《材料 : 4人分》

- 鶏もも肉…200g ● 塩、こしょう、小麦粉…各少々
- 6P チーズ…4個 ● ジャガイモ…2個 ● 玉ねぎ…1/2個
- にんじん…小1本 ● ブロッコリー…1/3株 ● 白ワイン…大さじ2
- 固形コンソメの素…2個 ● ローリエ…1枚 ● 塩、こしょう…各少々
- サラダ油…大さじ1

*ホワイトソース

- 小麦粉…大さじ4 ● 明治北海道バター…40g ● 明治おいしい牛乳…400ml

《作り方》

- ① 鶏肉はひと口大に、チーズは1個を3等分に切ります。じゃがいもと玉ねぎは少し大きめのひと口大に切り、にんじんは1cm厚さの輪切りにします。
- ② ブロッコリーは小房に切り分けて、下茹でしておきます。
- ③ 鶏肉に塩、こしょうで下味をつけて小麦粉を薄くまぶします。鍋にサラダ油を熱し、鶏肉の表面を焼きつけます。白ワインを加えて、しっかりと煮詰めてアルコール分をとばします。
- ④ ③に水 500ml、固形コンソメ、ローリエ、①のじゃがいも、玉ねぎ、にんじんを加えて10分ほど煮込みます。
- ⑤ ホワイトソースを作ります。鍋に小麦粉とバターを入れて弱火にかけ、粉っぽさがなくなるまで炒めます。牛乳を加えて溶きのばし、とろりとするまで煮ます。
- ⑥ ④に⑤を加えて混ぜ、②のブロッコリーも加えて、2~3分煮込みます。塩、こしょうで味をととのえて火を止め、最後にチーズを加えます。

ほかにも色々！温活レシピ公開中 [検索](#) 明治の食育おすすめレシピ

ミルク坦々麺

ピリ辛スープに牛乳をプラスしてマイルドな口当たりに。

《栄養価 / 1人分》

エネルギー	542kcal
たんぱく質	24.3g
カルシウム	183mg
食塩相当量	4.6g
調理時間	25分

《材料 : 4人分》

- 豚ひき肉…200g ● ザーサイ…40g ● にんにく…1かけ
- しょうが…1かけ ● 豆板醤…小さじ1~2 ● サラダ油…大さじ1
- 長ねぎ、青菜（各飾り用）…適宜 ● 明治おいしい牛乳…2カップ

*A

- 水…800ml ● 鶏がらスープの素…小さじ2 ● ねり白ごま…大さじ4
- しょうゆ…大さじ4 ● 酒…大さじ2
- 中華麺…4玉 ● ラー油…適量

《作り方》

- ① ザーサイは薄切りにして水に10分ほどつけ、余分な塩気をとってから水気をしぼってみじん切りにします。
- ② にんにくとしょうがはみじん切りにします。長ねぎは5cm長さの白髪ねぎにします。青菜を茹で、適当な大きさに切っておきます。
- ③ 鍋にサラダ油を熱し、にんにくとしょうがを炒めます。いい香りがしてきたら豚ひき肉とザーサイを加えて、ひき肉がぼろぼろになるまでしっかり炒めます。
- ④ ③に豆板醤を加えてサッと炒め合わせ、Aを合わせたものを加えます。
- ⑤ スープが沸いてきたら牛乳を加え、しょうゆで味をととのえて、一煮立ちしたら火を止めます。
- ⑥ 麺をたっぷりの熱湯で茹でて器に盛り、⑤を注ぎます。①の白髪ねぎと青菜をのせ、好みでラー油をかけていただきます。

脳トレクイズ

初級問題

なぞなぞクイズ

算数のテストで、サンタクロースが間違えた問題はどれ？

① 1+1 ② 1+2
③ 1+3 ④ 1+4

中級問題

なぞかけクイズ

お寿司屋さんとかけまして、すごろくと解きます。その心は？

上級問題

あるなしクイズ

左にあって右にないもの、なーんだ？

左	右
【ある】	【なし】
アメリカ	イギリス
特盛	大盛り
雑あられ	かしわ餅
ねらいうち	やみうち
屋台風	居酒屋風

解答

【1+3】

【2+4】

【3+5】

【4+6】

テーマ 我が家の冬の体調管理法

生活のちょっとした工夫やヒントをお聞かせください。

ご応募お待ちしています！

次回のテーマは… 運動不足の解消法

ヒトコト みあーらむ

応募要項

テーマにまつわるヒトコトを、下記項目を記載の上、編集部宛にご応募ください。

①ひとこと ②郵便番号 ③ご住所
④お名前（フリガナ）⑤電話番号
⑥年齢 ⑦性別 ⑧メールアドレス

を記入の上、下記事務局宛にメールでお送りください。

次号に掲載された方4名様にクオカード500円分をプレゼントいたします。

応募期間 2021年2月12日(金)

●応募時の住所の入力ミス、住所変更につきご連絡がないなどの事由により、賞品をお届けできない場合がございます。
また、マーケティング等の目的のために個人を特定しない統計的情報の形で利用させていただきます。

▶応募先・お問い合わせはこち
ら 明治の宅配 健康ケア新聞「しろひげ」編集部
メールアドレス shirohigephoto@meiji.com



「まりげさん家の健康習慣」

家族で京都の海の近くで暮らしているまりげさんファミリー。
明治の宅配を10年以上続けているひいおばあちゃんと一緒に
明治の宅配のいいところエピソードをご紹介！

