

「たんぱく質が足りないよ~♪」

「たんぱく質が足りないよ~♪」というコマーシャルを知っていますか? 1964 年、東京オリ ンピックが開かれたころ流れていましたね!? 「たんぱく質をもっと摂らなくては!」「おか ずをもっと食べなくては!」という国民の願望が後押しとなって、随分浸透したようです。(余 談ですが、その後の米消費の減少は「おかず食べ」が原因という考え方もあります) たんぱく 質の protein はギリシャ語で「第一のもの」「最も重要なもの」という意味です。体の中でたえ ず分解され、捨てられているたんぱく質はアミノ酸によって新しく作りかえられています。私 たちは毎日食品として肉や魚、乳製品や豆類などからアミノ酸を補わなければならないのです。

このコマーシャルが流行した 1965 年の調査*によると、たんぱく質摂取量は 71.3g でした。 1975 年(最も食事パターンが良いといわれ始めたころ)は 84.9g と増え、それから 1995 年 までは横ばいでした。しかしその後徐々に下がりはじめ、驚いたことに、2016 年のたんぱく質 摂取量は 68.5g となり 1965 年より下がったのです。では、今、たんぱく質は足りているのでしょ うか?

2015年に示されたたんぱく質の推奨量は成人男子で 60g でした。良かった!足りていたの ですね。しかし最近、加齢とともに起こるといわれている「サルコペニア」(歩く速度・握力・ 筋肉量が低下する)や「フレイル」(活動量の低下・疲労感・体重減少)などは、たんぱく質が 不足する「低栄養」が起因といわれています。成長著しい幼少期や学齢期だけでなく、大人(高 齢者)にもたんぱく質が不足しない食事の習慣が必要です。

では、1日にどれくらい食べたらいいのでしょうか?体重 65kg の方は約 65g のたんぱく質 が必要といわれています。朝ご飯に、ご飯(中程度の茶碗1杯3g)、卵(1個6g)、豆腐の みそ汁(豆腐 30g 程度2g)、納豆(1パック6g)。昼ご飯に、ご飯(3g)と豚肉の生姜 焼き(薄切り3枚16g)、夕ご飯にご飯(3g)、魚の照り焼き(1切れ14g・・缶詰めでも OK)。これでたんぱく質の合計は53gとなります。これに海藻や大豆製品、野菜料理を組み合 せ1汁2菜に、間食には牛乳(カップ1杯6g)やヨーグルト(1個で3g 程度)、果物などを足 すとたんぱく質は万全です。

暖かくなる季節を迎えました。「サルコペニア」「フレイル」予 防のもう一つのポイントは運動です。ぐ〜んと体を伸ばして、 大きく息をすって歩くことから始めてみましょう。清須市には 河川敷が箇所箇所にあります。おいしい空 気と新芽を求めて出かけてみませんか?



※ 1948 年から国民栄養調査として全国で層別無作為抽出法により調査地区が選定され、 実施された。2003 年から国民健康・栄養調査として実施されている。 文責 清須市食育推進会議会長 上原正子

