「考え方を広げると気持ちも楽に?!」

生活の中で喜んだり、悲しんだり・・・人には喜怒哀 楽といわれるさまざまな気持ちがあります。人が気持 ちを感じることを「認知」といい、今回はそんな認知が 広がると気持ちも変化するという認知行動療法につ いて簡単にご紹介したいと思います。

「認知ってなに?」

認知とは、ものの受け取り方や考え方のことです。 私たちは、ストレスを感じると物事を悲観的に考えが ちとなり、問題を解決できない気持ちに自分自身を追 い込んでいくことが多いといわれています。認知は人 によって異なり、それぞれ幅があるといわれていま す。認知を広げたり、行動をコントロールしていく手 段としてマインドフルネスやアンガーマネジメントな どがあり、耳にされたことがあるかもしれません。

例えば"挨拶をしたが返事が返って来なかった"とい う出来事があった時「無視をされた」と受け取る(認 知)こともできますが、その他の可能性を考えて「挨拶 の声が聞こえてなかったかもしれない」などと受け取 り方の幅を少し広げて考えることができます。

このように同じ出来事であっても認知を広げて考 えることで[無視された]と認知するよりも[挨拶の声 が聞こえてなかったかもしれない」と認知した方が気 持ちも少し楽になるかと思います。

認知を広げていくことに対し、初めは難しさ感じる かもしれません。まずは自分の受け取り方や考え方を 知り、自身のこころの健康を保っていきましょう。



愛知医療学院短期大学 助教 松田裕美(作業療法士)〉



【材料 2人分】

さわら(4つに切り、塩・酒をふる)	しめじ(小房に分ける)1/3株
200g	かぶの葉(ゆでて3cmに切る) ···· 適量
塩小さじ1/6	┌だし汁2/3カップ
酒 小さじ1	_ うす口しょうゆ… 小さじ1
かぶ(すりおろす) … 大1/3個	え みりん 小さじ1
卵白1個分	/6 塩 少々
塩少々	└片栗粉 小さじ1
にんじん (8mmの輪切り) … 小1/3本	ゆずの皮 (あれば)

【作り方】

- ●卵白をほぐし、すりおろして水気を絞ったかぶ・塩を混ぜる。
- 2器に魚を並べ、①をかぶせるようにのせる。
- ❸にんじん、しめじを入れ、強火で10~15分蒸す。(電子レンジ を使う場合は、ふんわりラップをして4~5分加熱する。)
- ₫蒸した後、盛り付け用の皿に移し、かぶの葉を添える。
- ⑤あんの材料をまぜながら煮立て、④にかける。ゆずの皮があれ ば、最後に添えましょう。

献立名 (1人分)	エネルギー	たんぱく質	塩分
さわらのかぶら蒸し	233kcal	23.5g	1.5g

(レシピ提供:市食生活改善推進協議会)

◆管理栄養士のコメント◆

今回は、手軽にできるおもてなし料理のご紹介です。さわ らの代わりに、鮭、たら、ホタテ、鶏むね肉などを使ってもお いしいです。にんじんは、梅の花の形に切ると、さらにおもて なし風になります。

かぶに大和芋を加えると、さらにふんわりします。

最後にかける"あん"には、ぜひ [昆布とかつお] からとった 美味しいだしを使いましょう。だしをとることに慣れていな い方は、空きびんなどに、水・昆布・かつおを入れて冷蔵庫 で一晩おくだけの簡単だしから試してみるのもおすすめで す。だしをとった後の昆布は、さわらの下に敷いて一緒に蒸 す、かつおぶしはツナのようにサラダに混ぜるなど、無駄な く使っていただけます。



