

## 食物繊維を摂る

食物繊維は腸に入るとその吸着性や粘性により毒素をキヤツチし、保水性により毒素を薄め、かさを増やすことで便となって排出を促します。

このはたらきにより、腸内では悪玉菌の活動が抑制される一方で、善玉菌であるビフィズス菌の増殖が促進され、腸内細菌のバランスがよくなり、免疫力の維持・向上につながります。昔は「消化できない役立たずの栄養素」と思われていた食物繊維ですが、最近では便秘のほか生活習慣病や大腸がんの予防にも効果があるとして、注目を集めています。

食物繊維には次のような性質があります。

保水性／水を含む性質。便がやわらかくなり、かさが増える。

粘性／水にとけるとゲル状になる。腸の内容物はゲル状になると腸管をゆっくり移

## PART 4

### 腸育・子どもの便秘解消実践編

動。

吸着性／コレステロールや食べ物の有害物質を表面に吸着して便の中に排泄。  
発酵性／一部は大腸内の善玉菌によって分解、発酵する。結果的に大腸の中が酸性になつて腸が健康に。

ところが現代の日本人の食生活では、意識しないとなかなかこの食物纖維が摂れません。その摂取量は年々減少していく、1955年ころは1日22gほど摂取していたものが、現在では平均14g前後。特に朝食抜きなどになると10～11gになることもあります。便秘を解消するためには「一日20gの食物纖維」がひとつの大安です。

前述した「子どもの排便状況と食物纖維の摂取」によると、食物纖維が「親子ともに不足している」と答えた人は約40%、「親は足りているが子どもは不足している」と答えた方は、15・4%でした。

表からもわかるように、食物纖維は野菜や果物に多く含まれています。しかし子どもたちは多くは野菜嫌い。中でもペーパンやセロリといった苦みのあるものは子どもたちの舌では「毒」と認識してしまうため、なかなか食べることができません。する

## 食物繊維が多い食品

	寒天(もどし)	3	1.5	-	-	2
	ヒバク	4	1.4	-	-	3
	ワカメ(もどし)	17	5.8	-	-	3
豆・海藻	赤から	111	11.5	0.4	11.1	10
	大豆(ゆで)	180	7	0.9	6.1	26
	納豆	200	6.7	2.3	4.4	30
	そら豆(ゆで)	112	4	0.4	3.6	28
	ブルーベリー	49	3.3	0.5	2.8	15
	キウイフルーツ	49	3.3	0.5	0.9	24
	イチゴ	34	1.4	0.5	0.9	24
	イチジク	54	1.9	0.7	1.2	28
	アボカド	187	5.3	1.7	3.6	35
	リンゴ	54	1.5	0.3	1.2	36
穀類	グレープフルーツ	38	0.6	0.2	0.4	63
	バナナ	86	1.1	0.1	1	78
	ソトウ	59	0.5	0.2	0.3	118
	ライ麦パン	264	5.6	2	3.6	47
	ソバ	132	2	0.5	1.5	66
	ヒエ	367	4.3	0.4	3.9	85
	ハスカ(ゆで)	149	1.5	0.4	1.1	99
	アワ	364	3.4	0.4	3	107
	コムギ	264	2.3	0.4	1.9	115
	うどん(ゆで)	105	0.8	0.2	0.6	131
麺類	蕷白米	168	0.3	0	0.3	560
	ブナシメジ(ゆで)	21	4.8	0.2	4.6	4
	マッシュルーム(ゆで)	16	3.3	0.1	3.2	5
	オクラ(ゆで)	33	5.2	1.6	3.6	6
	コモリ	17	2.6	0.5	2.1	7
	モロヘイヤ(ゆで)	26	3.5	0.8	2.7	7
	ブロッコリー(ゆで)	27	3.7	0.8	2.9	7
	ゴボウ(ゆで)	58	6.1	2.7	3.4	10

\* F・I 値=食材100gのエネルギー量/食材100gの食物繊維量。値が小さいほど食物繊維が多く、低カロリー。

## PART 4

### 腸育・子どもの便秘解消実践編

と食物繊維の摂取量も当然減ってしまいます。

日本人の食事摂取基準（2010年版）によると、1日に理想とされる食物繊維の量は18歳以上の男性で19g、女性で17g以上。それは一体どのくらいなのかイメージできるでしょうか？　これは両手に山盛りいっぴいの野菜の量です。

「そのくらい食べてると」と思われる方も多いこと。実はレタスやキャベツといった葉物野菜をサラダなどでたっぷり食べているつもりでも、見た目ほどたくさんの中の食物繊維は摂れていません。これらは加熱し、できればスープなどにしてたくさんの方を摂ったほうがより多くの食物繊維を摂れるでしょう。

また食物繊維は従来からいわれている野菜、豆、海藻以外に果物にも多く含まれています。しかし昔に比べて現代の家庭では、果物を極端に食べなくなっています。今から5～6年ほど前に農林水産省でりんごとみかんの担当をされている方から電話をもらつたのですが、家庭の中でも「特に若い女性と子どもが果物を食べなくなつた」というデータが出ていたそうです。果物は皮を剥いたり、種を取り除いたりする必要がありますから、若い女性、つまりお母さんが食べなければその子どもたちも当然食べる機会が少なくなります。

## 食物繊維が多い食品

レタス	12	1.1	0.1	1	11		
キョウウリ	14	1.1	0.2	0.9	13		
キャベツ(生)	23	1.8	0.4	1.4	13		
ニンジン(ゆで)	39	3	1	2	13		
カボチャ(ゆで)	60	3.6	0.8	2.8	17		
タマネギ(ゆで)	31	1.7	0.7	1	18		
トマト	19	1	0.3	0.7	19		
トウモロコシ (ゆで)	99	3.1	0.3	2.8	32		
サツマイモ(蒸し)	131	3.8	1	2.8	34		
ジャガイモ(蒸し)	84	1.8	0.6	1.2	47		

