



あなたのココロとカラダをアップデートする健幸レシピ

金のカラダ

2019・夏 vol.7

CONTENTS

運動
レシピ
recipe

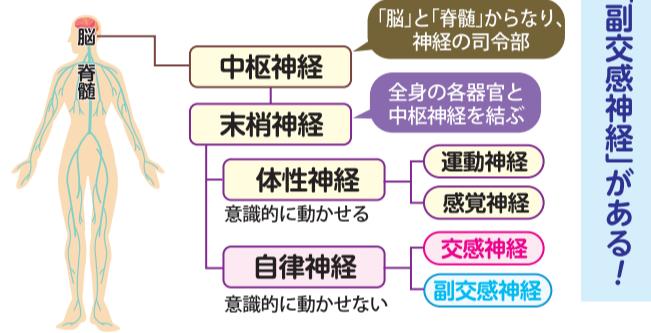
季節の変わり目には要注意!!
自律神経の乱れ!!
自律神経をケアする!
ゆるゆるずぼらヨガ

休養
レシピ
recipe

栄養
レシピ
recipe

自律神経をケアして 夏を乗り切る!! ザ「麺」最強レシピ!!

自律神経は脳の視床下部という場所から全身に行き渡っている末梢神経の一つで「交感神経」と「副交感神経」があります。この2つの神経は、それぞれ正反対の役割を持つていて、「交感神経」は、心拍数を上げたり、血圧を上げて身体を、「アクティブ」にする働きを、「副交感神経」は、心拍数を下げて心を落ち着かせて身体を、「リラックス」させる働きを持っています。



ます。朝晩の寒暖差の激しい季節の変わり目や連日の猛暑強い紫外線を浴びる夏は、特に自律神経のバランスが変化し不調が出やすい時期でもあるのです。



細かい事は気にせず、この3つ
たゆきりと深い呼吸を1日の
1分間取り入れてみましょう。
**休養を取り入れて、ゆとりある時
切です。**

次貢では、深い呼吸を意識した
する！ゆるゆるすばらヨガ^{やが}を
呼吸が浅くなっているな」と気
すぐでできる体操です。ぜひ日々
入れてみてください！！

細かい事は気にせず、「」の3つのポイントを意識して、たゆつくりと深い呼吸を1日の生活中に、「まずは1分間取り入れてみましょう。他にも適度な運動や休養を取り入れて、ゆとりある時間を過ごす」とも大切なことです。

次頁では、深い呼吸を意識した、「自律神経をケアする! ゆるゆるすぽらヨガ」を紹介します。「あつ、呼吸が浅くなっているな。」と気がついた時にその場ですぐできる体操です。ぜひ日々の暮らしの中に取り入れてみてください!!

寝ている時でも無意識に呼吸がしたり、「ほんとうに食べる時や代謝、体温調節、ホルモンの分泌など生きていなくてはならない必要な不可欠な体内の働きをコントロールするのが自律神経です。その名の通り私たちの意識から独立して自ら律して働く神経です。24時間365日休むことなく体内でこつそりと働いてくれていて、私たちの身のコンディション(体調)を維持・調整しています!!

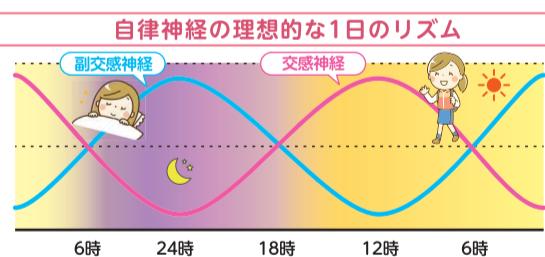
そもそも、自律神経ってどんなもの？

だるい、疲れが取れない、頭痛、イライラ……。病気」まではいいえないので、なんとなく体調が優れない、そんな症状で悩んでいる人は少なくありませんよね？特に夏場は暑さでバテてしまったり、寝不足の状態が続いてしまったりで不調が現れやすい時期でもあります。その不調、実は「自律神経の乱れ」が大關係しているかもしれませんよ！自律神経の乱れを放つておくと、症状はさらに悪化するばかり。夏本番を迎える前に、自律神経の乱れをケアする方法を知つて、ワンランク上の快適な夏を過ごしましょう！

夏に起りやすいその不調、

その
3
1日のリズムがある！

「交感神経」と「副交感神経」は、どちらか一方が強く働いている時は、もう一方の働きは抑えられる、というように、お互にバランスをとりながら働きます。そしてこの働きは、1日の生活で様々な刺激によって変化しますが、その中で最も大きな影響を与えるのが、「太陽の光」なのです。光の刺激は、交感神経に強く働きかけるので、朝、太陽が昇り始めると交感神経が優位に働いて身体が活動発に動くようになります。一方、太陽が沈んで暗くなり始めるとき、副交感神経が優位に働き、交感神経の働きは弱くなつて、身体は自然と眠りの準備を始めるのです。



このように自律神経が乱れる原因はたくさんあります。実際多くの人は自律神経が乱れやすい環境にさらされています。この環境を変えることはなかなか難しいですよね。けれど乱れてしまった自律神経を整える方法はあるのです!!

自律神経の乱れを整える 最初の一歩は、「呼吸」にあつた!

自律神経の乱れを整える
最初の一歩は『呼吸』に

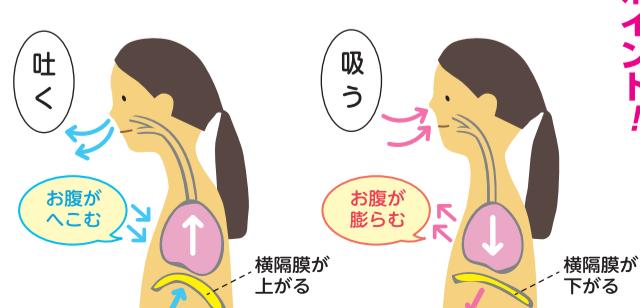
自律神経は私たちが気づかない
動きをコントロールしてくれてい
ちが意識的に自律神経をコントー
リします。それが『呼吸』なのです
うちに浅くなってしまっている呼
吸も良いのでゆっくりと深い呼吸に
過ぎの交感神経を落ち着かせて、
を良くすることができます!!

自律神経を整える!
3つの“呼吸”ポイント・

3 なるべく
鼻呼吸を！

2 横隔膜の
動きを意識！

1 [吸う：吐く=1:2]
の割合にしてみる



**運動レシピ
recipe**

季節の変わり目には要注意!! 自律神経の乱れ!!



完璧にポーズをとれなくても大丈夫！隙間時間にできる!! 自律神経をケアする！ゆるゆるずぼらヨガ

私と一緒に
トライしてみましょう！

心臓の鼓動を感じながら、
ゆっくりと深い呼吸を
繰り返す！

目安
5呼吸

胸を開いて、深呼吸するポーズ

- 1 あぐらの姿勢で座り、肩の力を抜く。両腕を大きく広げ、胸を開く。息を吸って、吐いてを3回繰り返す。



目を閉じて行うと、よりリラックスできてgood!

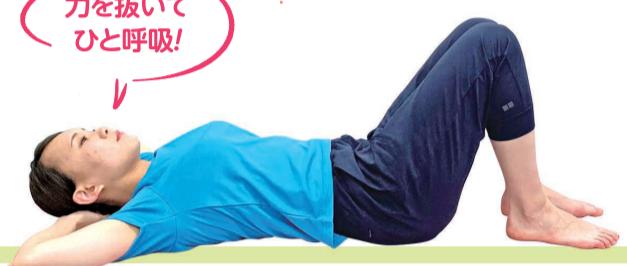
- 2 広げた腕を胸の前で交差して肩を組み、背中を丸める。息を吸って、吐いてを繰り返す。



ろっこつ

ねじって肋骨のつまりをほぐすポーズ

- 1 仰向けになり、両膝を立てる。手は頭の下で組む。



力を抜いてひと呼吸！

身体の側面が伸びているのを感じながら深呼吸！

- 2 両膝を左に倒し、右ひじは斜め上にずらす。息を吸って、吐いてを繰り返す。反対も同様に行う。



左に倒す

ひじを斜め上にずらす

お尻の筋肉を緩めるポーズ

- 1 仰向けになり、両膝を立てる。右の足首を左ももの上にのせ、膝を真横に開く。



- 2 両手で左膝を抱え、胸の方に向かって引き寄せる。息を吸って、吐いてを繰り返す。反対も同様に行う。



目安
5呼吸

両手で足を抱えるのが難しい場合は、タオルを使って引き寄せてもOK！



右側

ゆっくりと深い呼吸を意識して行いましょう！
体幹や下半身を強化することもできます！

全身を大きく使って、深呼吸するポーズ

- 1 右足を前に大きく一步出し、膝を軽く曲げる。



目安
5呼吸

- 2 両手を上に引き上げて軽く背中を反り、目線も上に向ける。息を吸って、吐いてを繰り返す。

膝を軽く曲げる

足の裏全体で身体を支える

反りすぎないように注意！

胸を開いて、リラックスしながら深呼吸！

足がつま先よりも前に出ないように！

動画でCheck!

下記のQRコードから
自律神経をケアする！
ゆるゆるずぼらヨガ

の動画をご覧いただけます。



血の巡りを良くして、身体を温めるポーズ

- 1 よつんばいの姿勢になり、ひじについて手を組む。

このポーズでひと呼吸！



目安
5呼吸

- 2 膝とお尻を天井に向かって引き上げていく。息を吸って、吐いてを繰り返す。



脇を伸ばして体重を後ろへ移動

上半身の血行も良くなる！

ひじは床につけておく

前のページでご紹介した、3つの呼吸ポイントを取り入れながら、身体をほぐしていくましょう！
寝起きに、テレビを見ながら、仕事の合間に、リラックスしながら行いましょう！

旬な情報を届け！

近年、注目を浴びている 完全栄養食って？？

(パーフェクトフード)

健康を維持するために必要な栄養素を
すべて含んだ食品・食事のこと

私たちの健康に欠かせない栄養素には、
たんぱく質や脂質、糖質のほかに、
食物繊維、ビタミン13種、ミネラル13種があって、
これらを過不足なく一定量をバランスよく摂るのは、
現実的にはなかなか難しいものです。
そんな必要な栄養素すべてをひとつにまとめて、
手軽に摂取できるようにしたもの
まさに“完全栄養食”!!
(パーフェクトフード)

厚生労働省が示す1日に必要な栄養素の3分の1を、
一食ですべて摂ることができるバランスの整った食品
として、いま続々と研究・開発が進み、商品化されています。

忙しくってついつい偏った食事を摂っている方や、手軽に身体に必要な栄養素を摂りたいという方、
ぜひ一度食卓に取り入れみてはいかがでしょうか？



出来ていますか？？ こまめな水分補給！

～熱い夏を乗り切るために！～

夏に最も注意したいのが“熱中症”ですね。たとえ自宅などの比較的過ごしやすい屋内にいても、水分を摂らなければ熱中症のリスクは高まります。特に体温調整の機能が未熟な子どもや温度に対する感覚が鈍くなる高齢者は注意が必要です。

大量に汗をかいた時は、水分とともにナトリウムなどのミネラルも流出してしまいます。体内的水分やナトリウムが不足すると、頭痛や倦怠感、脱力感などの脱水症状や熱中症の症状が現れる恐れも。こまめな水分補給を心掛けて、熱中症を予防しましょう！

水分補給の
ポイント!

1 一気にまとめてではなく、
こまめに補給！

一気にまとめて飲んでも身体に上手く吸収できません。朝起きたら、出掛ける前に、外出中に、帰宅したら、入浴の前後に、就寝前に…というように、そのつどコップ半分から一杯程度の水分を補給するようにしましょう。喉が渴く前に飲むことが大切です！

2 水分だけでなく
糖分・ナトリウムも
補給！

水やお茶だけでなく、大量に汗をかいた時はスポーツドリンクや経口補水液を活用して、糖分・ナトリウムを補給しましょう。糖分・ナトリウムが、水分の吸収をより高めてくれます。飴やタブレットでも補給できるので、常備しておくといいでしょう！

3 夏野菜を食べて、
水分・栄養を補給！

食材にも水分はたくさん含まれています。夏が旬のきゅうりやトマト、ズッキーニ、なすは水分だけでなくビタミン、ミネラルなども豊富！夏野菜を食べて、水分・栄養をしっかりと補給して、暑い夏を元気に乗り越えましょう！

知っているようで知らない

くらしに役立つ栄養学!!

「炭水化物ってどんな栄養素？」



特徴 炭水化物は「糖質」と「食物繊維」に区別され、1gで4kcalのエネルギーになる！

炭水化物は、体内で消化・吸収される糖質と、ほとんど消化・吸収できない食物繊維に分類されます。糖質は体内でブドウ糖に分解されて、1gあたり4kcalのエネルギー(熱)を生み出し、身体の主要なエネルギー源になります。また消化・吸収に優れているため、たんぱく質や脂質に比べると、エネルギー源としてすばやく利用できるという特徴があります。主に、ご飯、パン、めんなどの穀類のほか、いも、果物などに多く含まれています。食物繊維は体内の脂質や老廃物に吸着し、体外へ排泄する働きがあります。主に野菜、豆、海藻、きのこなどに多く含まれています。

栄養成分表示は
ここを見る!!

【一例】

栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	… 362kcal
たんぱく質	… 12 g
脂質	… 2 g
炭水化物	… 74 g
食塩相当量	… 0 g

食品のパッケージ
には栄養成分表示が
記載されています。

炭水化物
!!
「糖質」と「食物繊維」
の合計!!

※中には、糖質と
食物繊維を区別して
表示しているものも
あります。ぜひcheckを！

摂り方のコツ

糖質のエネルギー代謝をサポートする
ビタミンB₁・B₂と摂る！

糖質が体内で効率よくエネルギーとして利用されるには、ビタミンB₁・B₂が必要です。精白米よりも、精製度の低い玄米や胚芽精米にすると、糖質とビタミンB₁・B₂の両方を摂ることができます！

自律神経をケアして 夏を乗り切る!!

500kcal以下の

ザ「麺」最強レシピ!!

かつおのたたきとトマトの冷製パスタ



449 kcal



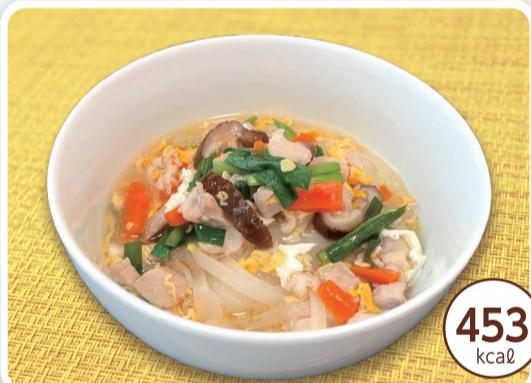
材料(1人前)

パスタ…80g
かつおのたたき…3切れ(約50g)
トマト…3個
青じそ…3枚
オリーブ油…小さじ2
すりおろし生姜(チューブ)
…好み量
塩・こしょう…好み量
かつおのたたきのタレ…1袋

作り方(1人前)

- かつおのたたきは一口サイズに切り、冷凍庫に入れておく。トマトは一口サイズに、青じそは千切りにしておく。
- パスタを茹で、ザルに上げて氷水で冷やし水気をきる。
- ボウルにかつおのたたき、①でカットした具材、調味料をすべて入れて混ぜる。最後にパスタを加えて、具材としっかり和える。

ストレス緩和に効果のある
かつおを使ったお手軽レシピ。
付属のたれを使って味付けも簡単です!

サンラータン
フォーでいただく酸辣湯

453 kcal



材料(1人前)

フォー…80g
鶏もも肉…30g
にんじん…1/4本
しいたけ…1個
にら…1/4束
卵…1個
水…1カップ
めんつゆ(ストレート)…小さじ1
鶏ガラスープの素…小さじ1
片栗粉(水で溶いておく)…大さじ1
酢…小さじ1/2塩…少々
ラー油…好み量

作り方(1人前)

- にんじんは細切り、にらは3cm~4cm幅に切り、しいたけは薄切りにする。
フォーは好みの固さに合わせて茹でる。
- 鍋にA、鶏もも肉を入れて火にかける。沸騰したらアツをとり、にんじん、しいたけを加える。煮立ったら水溶き片栗粉をいれてとろみをつける。溶きほぐした卵を回し入れ、ニラ、酢を加えてひと煮たちさせる。
- フォーを器に盛り、②を流し入れて、最後にラー油をかける。

主にベトナムで作られている
米粉の麺、フォーを使ったレシピ。
平らでツルツルした食感が特徴で、
食欲が落ちている時もツルっと食べられます!

さば缶とかいわれ大根の焼きそうめん



458 kcal



材料(1人前)

そうめん…2束
味付さば缶(しょうゆ味)…1/3缶
玉ねぎ…1/4玉
かいわれ大根…1/2パック
みょうが…1本
オリーブ油…小さじ1

作り方(1人前)

- そうめんを茹で、もみ洗いして水気をきる。
玉ねぎ、みょうがは薄切りに、かいわれ大根は根を切り落とす。さばの身はほぐしておく。
- フライパンにオリーブ油を入れて火にかけ、玉ねぎを炒める。軽く火が通ったら、ほぐしたさばの身を汁ごと入れ、そうめん、みょうがも加える。具材と麺が合わさったら、最後にかいわれ大根を加えて完成。

EPA・DHAを豊富に含んだ
さば缶を使ったお手軽レシピ。
今回は、味付さば缶(しょうゆ味)
を使用し、甘辛風味の
焼きそうめんです!

山形名物 さば缶で作るひっぱりうどん(冷やし)



492 kcal



材料(1人前)

うどん…80g
さば缶(水煮)…1/3缶
納豆…1/パック
青ねぎ…1/2本
みょうが…1本
納豆に付属しているタレ…1袋
めんつゆ(ストレート)…小さじ1
すりおろし生姜(チューブ)
…好み量
いりごま…少々
卵黄…1個

作り方(1人前)

- うどんを茹でて冷水につけ、もみ洗いして水気をきる。
- 納豆をすりつぶし、さば缶(煮汁も一緒に)、青ねぎ、みょうが、Aを加えて混ぜ合わせる。
最後に卵黄をのせる。

山形県の郷土料理、さば缶を
使った“ひっぱりうどん”。
暑い時期は冷やして食べるのもあり!
納豆と合わせることで、
さばに含まれるEPA・DHAを
より効果的に摂取できます!

編集
後記

4月1日、新元号の発表があり5月1日より“令和”がスタートしましたね。気分一新、新たなことにチャレンジし始めた方も多いのでは?さて、今回は「自律神経」を取り上げました。生活習慣の乱れやストレス、天候の変化など私たちは常に自律神経が乱れやすい環境にさらされています…。そんな時は、一度立ち止まって“深呼吸”をしてみましょう。ココロもカラダもスッキリするはずです!!この勢いで、梅雨の季節も真夏も元気に乗り越えていきましょう!(廣瀬)

総合フィットネスクラブ
(キッズスクール)

ヘミング

<http://www.heming.co.jp/>

スポーツを通じてサードプレイス(第3の快適空間)を創造する“スカイ・グループ”

スポーツクラブ 京都府亀岡市 北古世町2-1-7

ヘミング亀岡 TEL:0771-29-0820

スポーツクラブ 京都市左京区 田中関田町22-76

ヘミング出町 TEL:0120-779-234

フィットネス & スパ

ヘミング伏見

京都市伏見区 深草綿森町9

TEL:0120-466-683

詳しくは
こちら▶「タニタ」がプロデュースする
女性専用フィットネス
(ランチタイム)

タニタフィットツミー

<http://www.fitsme.jp/>タニタフィットツミー 京都府城陽市平川室木85
イズミヤ大久保店 TEL:0774-57-5100滋賀県近江八幡市後宮町202-1
アル・プラザ近江八幡2Fタニタフィットツミー 大阪府寝屋川市早子町23-1-104
イズミヤ寝屋川店 5F

TEL:0748-31-1600

タニタフィットツミー 京都府城陽市富野荒見田112
アル・プラザ城陽店 TEL:0774-54-8100詳しく述べ
こちら▶タニタフィットツミー 京都府城陽市富野荒見田112
アル・プラザ城陽店 TEL:0774-54-8100詳しく述べ
こちら▶障がい児通所支援事業
放課後等デイサービスジュニアスペース
らいぶ<http://www.js-live.jp/>ジュニアスペース
らいぶ北白川 TEL:075-706-6900京都府京都市左京区
北白川下別当町33番地ジュニアスペース
らいぶ草津滋賀県草津市
矢橋町884-8ジュニアスペース
らいぶ堀川三条 TEL:075-823-3800京都市中京区
岩上町724ジュニアスペース
らいぶ草津 アネックス滋賀県草津市
矢橋町884-1詳しく述べ
こちら▶