



金のカラダ

2022 新春号 vol.13

CONTENTS

運動
レシピ
recipe

肩こり 腰痛 ぽっこり お腹 冷え性
解消の ヒントは **筋肉** にあった！

休養
レシピ
recipe

今さらだけど、ちゃんと知っておきたい！ **糖や脂肪を溜め込まない お酒との付き合い方**

栄養
レシピ
recipe

免疫力を高めて、
この冬を乗り切る!
メンカツ
免活 一杯めし

運動不足が続くと、足の筋肉だけでなく、お腹周りや背中の筋肉も減少し、腰に負担がかかりやすくなります。体重が増えると、腰への負担がさらに増大。痛みを軽減させるためにも、普段から筋肉を使った運動を取り入れることが大切です。

腰痛が気になる

猫背など前傾姿勢が続くことで、背中の筋肉が張ってガチガチになってしまいます。また同じ姿勢が長時間続くと、筋肉内の血流が滞り、こりや痛みを引き起こしやすくなります。普段からストレッチや筋トレなど筋肉の柔軟性を高めたり筋肉を増やしたりする運動を取り入れることで大切です。

1
ひどい肩こりに
悩んでいる

こんな症状はありませんか？

ズーンと重・ダルい肩こり、気が付いたらファスナーの上に乗っかるぽつりお腹、冬場に特につらい冷え：実はこれ、原因の多くは筋肉と関係しているのです。筋肉は、からだを動かす以外に、伸縮することで筋肉内の血流をスムーズにし、身体の隅々まで酸素や栄養を行き渡りやすくなります。疲労回復やこりの解消はもちろん、代謝がアップして痩せやすくなったり、免疫細胞を活性化させたりする働きもあります。じつとしては筋肉は萎縮するばかり。家に閉じこもりがちな寒い冬こそしっかり身体を動かし、不快な症状を解消していきましょう！

肩こり、腰痛、ぼっこりお腹、冷え性…
原因の多くは
“筋肉”と関係している

The image shows a vertical arrangement of four rectangular labels. From top to bottom: 1) A blue label with white Japanese text '運動レシピ' (Sports Recipe) and the English word 'recipe' below it. 2) A yellow label with blue Japanese text '肩こり' (Shoulder Pain). 3) An orange label with white Japanese text '腰痛' (Back Pain). 4) A pink label with white Japanese text 'ぽっこりお腹' (Belly Fat). The labels have rounded corners and are set against a light yellow background.

筋肉は、インスリンの働きを高めて糖代謝を活性化にし、血糖をコントロールする重要な役割があります。また糖尿病が進行すると筋肉が減少しやすいこともわかつています。糖尿病の悪化予防のためにも筋肉は多いに越したことはありません。

筋肉が少ないとインスリンが
充分に力を発揮しません！

筋肉を動かすことで免疫力を高めることができます！

5
風邪をひきやすい
が多いかもしません。

手足の先が冷える原因の一つに筋肉量の不足があげられます。筋肉が少ないと、熱を產生にくくなり冷えやすくなります。特に女性は里

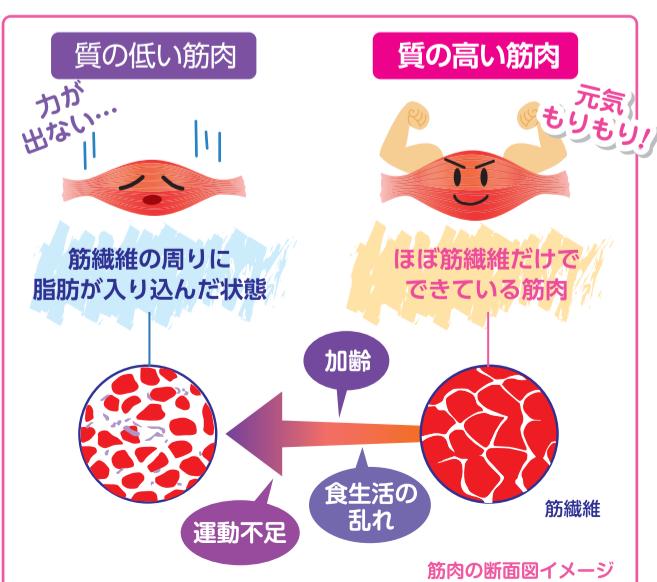
手足の先が冷たい
(冷え性である)

筋肉量が減つてくると基礎代謝が落ち、脂肪が蓄積しやすくなります。内臓脂肪が溜まると、悪玉ホルモンが分泌され生活習慣病（高血圧・糖尿病・脂質異常症）を引き起こす原因にも。適度な運動に加えて、いま一度、食事量や生活習慣を見直してみましょう。

**ぽつこりお腹が
なかなかへこまない**

解消のヒントは筋肉

筋肉は量だけじゃない！



年齢を重ねても、筋肉本来のパワーを最大限に發揮していくには、筋肉量だけではなく質も高めることが大切です。では、質を高めるには一体どうしたらいいのか。

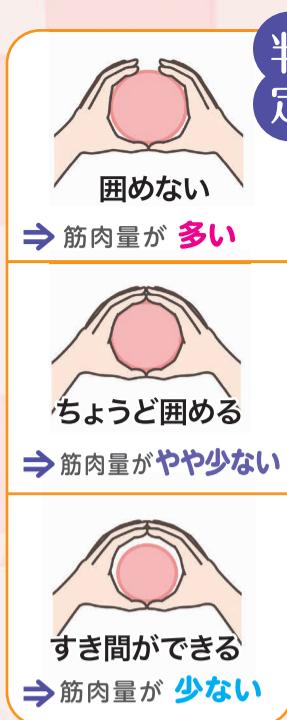
あなたの筋肉量と質をチェック!

筋肉量をチェック
やってみよう!



「タツでじつとしていても減るばかり!
【筋トレ+有酸素運動】で質をアップ!!」

身体を動かす際に使う筋肉は、大きく分けて速筋と遅筋の2種類があり、速筋はすばやく収縮して瞬間に大きな力を発揮するのに優れ、遅筋はゆっくりと収縮して長時間力を発揮するのに優っています。筋肉内に溜まった脂肪を減らすには、この速筋と遅筋の両方に刺激を与えることが大切です。やや強めの刺激で速筋を鍛えられる筋トレに加えて、遅筋を主に使うウォーキングやジョギング等も取り入れましょう。運動頻度は、1回30~60分、週2~3回程度が目安です。継続的に筋肉に刺激を与えて、筋肉量を増やすだけでなく質も高めていきましょう!



簡単な筋肉量テスト
指輪つかテスト

椅子に座り、両手の親指と人差し指でふくらはぎの最も太い部分を囲む。

※利き足ではない足を使う
(ボールを蹴る足が利き足です。)



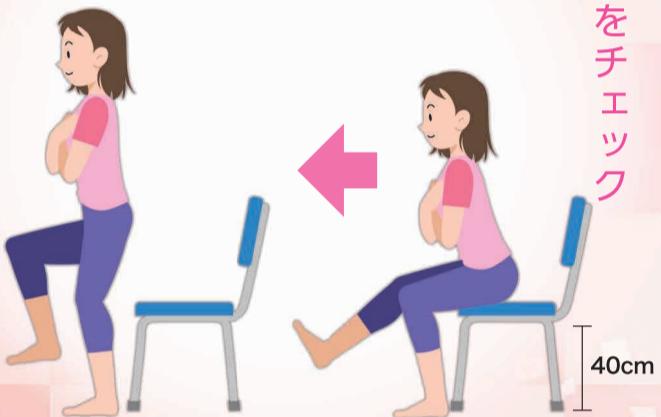
最も太い部分で

体組成計がある場合は、それで測定するとより正確に測ることができます。

判定	
両足とも立ち上がる	→筋肉の質が高い
どちらか片足で立ち上がる	→筋肉の質がやや低い
両足とも立ち上がれない	→筋肉の質が低い

簡単な筋肉質テスト
片足立ちテスト

高さ40cmの椅子に浅く腰掛ける。
手を胸の前で組み、片足で立ち上がり3秒間キープする。両足とも行う。



ところで、あなたの筋肉量や質はどうでしょうか。次の方法でチェックしてみましょう。

運動
レシピ
recipe

筋肉の量と質を高める!!
・・・・・
自宅でできる筋トレ

筋トレ×ストレッチで、凝り固まった筋肉をほぐして刺激!
継続して行うことでの筋肉に刺激がいき、筋パワー(量や質)がアップします!!

エクササイズ

筋パワーアップ



1 四つん這いになり、背中を丸めながら、おでこと膝を近づける。



2 顔を上げ、膝は後ろへ伸ばし、上へ引き上げる。
1の姿勢に戻り、これを繰り返す。
終わったら反対も同様に行う。

目安
左右5回
ずつ

股関節とお尻を刺激!

1 足を肩幅より広めに開いて立つ。お尻を後ろに引きながら腰を落とし、指先を床にタッチ。



目安
10回

全身を刺激!

2 上体を起こして、真上へと大きく伸びをし、つま先立ちになる。
1の姿勢に戻り、これを繰り返す。



目安
10回

しゃがんでばんざい

筋トレ×ストレッチで、凝り固まった筋肉をほぐして刺激!
継続して行うことでの筋肉に刺激がいき、筋パワー(量や質)がアップします!!



糖や脂肪をお酒を賢く楽しむ5力条

その4 21時以降はなるべく低カロリーなおつまみを



特に21時以降の高カロリーな飲食は、糖や脂肪を溜め込みやすくするため、野菜料理の皿数を増やすなどして調整しましょう。例えばキャベツ、枝豆、トマトスライスなど低カロリーな野菜や海藻類、たんぱく質を多く含む冷奴やカルパッチョなどがおすすめです。

その5 メのラーメンやスイーツは我慢!別のものでお腹を満たして!



飲酒後に脂っこいものや甘いものを食べると、血糖値が急上昇し、翌朝まで下がりにくくなります。我慢するのが一番ですが、どうしても…という時は、味噌汁や温かいお茶を飲んでお腹を落ち着かせましょう。

その1 糖質の少ないお酒を選ぶ



甘いアルコール飲料(チューハイ・カクテル・梅酒など) 烧酎・ウイスキー・糖質0ビールなど

甘いアルコール飲料は控え、糖質を含まない焼酎・ウイスキー・糖質0ビール、糖質0のノンアルビールなどで楽しみましょう。

スーパーでもよく見かける「糖質0ビール」や「ノンアルビール」などの製品は、よりビールの味わいに近づけるために添加物を複数使っている場合も。添加物特有の風味が苦手な方は、「添加物0」と表記のある物を選ぶことをおすすめします。

その2 空きっ腹でお酒を飲まない



空腹時間が長い状態からのいきなりの飲食は、早食いやドカ食いの原因になり結果的にカロリーオーバーになりやすくなります。またアルコールの吸収スピードも高まるので二日酔いのリスクも。空腹状態での飲酒は避けましょう。

その3 飲んでいる間はこまめな水分補給を



水を飲むことで満腹感が得られ、自然にアルコールの摂取量を減らすことが出来ます。また脱水症状や二日酔いといった不調を防ぐ効果もあります。

お酒“だけ”だと
そんなに太らない?

お酒(アルコール)自体は1gあたり約7kcalあります。大部分は熱となって消費されるので太りにくいと言われています。ただ、甘いお酒や、ビール・日本酒などの糖質を多く含むお酒を飲み過ぎると、代謝しきれなかつた余剰分が中性脂肪として蓄積されやすくなります。また、おつまみ、も、お酒と一緒にだとついつい食べ過ぎてしまい、太る原因になります。

1日の適量つて
どのくらい?

1日のアルコール摂取量の適量は、個人差がありますが一般的に男性で20g、女性はその半分の量とされています。ビールでは中ジョッキ1杯(500ml)、日本酒では1合(180ml)、ワインだと2杯弱(200ml)がおおよその目安になります。

お酒の1日の適量

ビール(5度)	中ジョッキ1杯 [500ml]
缶チューハイ(7度)	1本 [350ml]
日本酒(15度)	1合 [180ml]
ワイン(12度)	グラス2杯弱 [200ml]
ウイスキー(40度)	ダブル1杯 [60ml]
焼酎(25度)	0.5合強 [90ml]

※()内の数字はアルコール度数。女性はこの半分が適量。

糖や脂肪を溜め込まないお酒との付き合い方

今さらだけど、ちゃんと知つておきたい!

コロナ太りを解消したいけれど、大好きなお酒は辞められない!という方は、これからお伝えする「糖や脂肪を溜め込まないお酒との付き合い方」を、ぜひ参考にしてみてください。

上体ひねり

上半身(胸・背中・お腹)を刺激!

目安
左右5回
ずつ

上体をひねる
腰周りや脇腹の伸びを感じながら

背中が丸まらないように上体は真っすぐ



1 四つん這いの姿勢になり、右足を両手の外側におく。

背中は肩甲骨同士を寄せるイメージで

胸は開いて



右手は床についたままで、左手を真上に引き上げ上体を左にひねる。
1の姿勢に戻り、これを繰り返す。
終わったら反対も同様に行う。

ひねり踏み込み

YouTubeサイトにて、エクササイズ動画公開中!!



目安
左右交互に
10回

背筋は
真っすぐ

1 足を肩幅に開いて立ち、両腕を胸の前で組む。



ひざがつま先よりも前に出過ぎないように注意

視線は
真っすぐ

2 右足を大きく一步前に出しながら腰を落とし、上体を右にひねる。
1の姿勢に戻り、反対も同様に行う。
左右交互に繰り返す。



お腹に力を入れて上体が傾かないように

太ももやお尻の筋肉をしっかり使って

ひざの角度は90°近く

2

免疫力を高めて、この冬を乗り切る! お手軽! 免活 メンカツ 免活一杯めし

レシピ動画は
こちら

栄養
レシピ
recipe



あさりとチーズでたんぱく質をしっかり補給! 缶詰を使ってより手軽に調理!

あさりとトマトのチーズリゾット風

メイン
食材



材料
/ 1人前

- ・玄米パックご飯(※白米でもOK!)…1パック
- ・あさり缶…1/2缶(65g)
- ・カットトマト缶…1/2缶(200g)
- ・しめじ(ほぐしておく)…30g
- A [・水…100ml
- ・鶏がらスープの素…小さじ1
- ・とろけるチーズ…15g
- ・パセリ…適宜

- ①鍋に、パックご飯、あさり水煮(汁も一緒に)、カットトマト、しめじを入れて軽く混ぜる。
- ②1にAを入れ、ふたをして中火にかけ、3~4分ほど煮る。鍋底にご飯がひつつかないように時々混ぜながらさらに1分煮る。
- ③火を止めたらチーズを加え、予熱で溶かす。パセリを振って出来上がり。

一杯分 338kcal たんぱく質16.4g 塩分2.5g

鶏ひき肉と白菜のミルフィーユ鍋

メイン
食材



材料
/ 1人前

- A [・鶏ももひき肉…100g
- ・しょうがチューブ…2cm
- ・塩…ひとつまみ(約0.5g)
- ・片栗粉…小さじ1
- ・しょうゆ、酒…各小さじ1/2
- ・白菜(1枚ずつはがしておく)…3枚
- ・しめじ(ほぐしておく)…30g
- B [・水…300ml
- ・鶏がらスープの素…小さじ1・1/2
- ・こしょう…少々

一杯分 249kcal たんぱく質20.9g 塩分2.7g

※中華麺を除いたカロリー

作り方

- ①ボウルに、鶏ひき肉、Aを入れ、粘りが出るまで捏ねる。
- ②はがした白菜にスプーンで1を塗る。白菜と1を交互に重ねる。塗り終わったら、白菜を3cm幅に切る。
- ③2で準備した白菜、しめじを鍋に並べ、Bを加え、ふたをして火にかける。中火で8~10分ほど煮る。最後に、こしょうを振りかけたら出来上がり。

しめに中華麺と
調味料(しょうゆやポン酢など)
少々を追加して食べてみても
Good!



高たんぱく低カロリーの鶏ひき肉をたっぷり使った一杯!

豚肉と青梗菜のまるやか豆乳鍋

メイン
食材



材料
/ 1人前

- ・豚ロース肉…40g
- ・厚揚げ…50g
- ・青梗菜…1株
- ・もやし…100g
- A [・水…100ml
- ・無調整豆乳…1パック(200ml)
- ・めんつゆ(ストレート)…大さじ1
- ・味噌…小さじ2
- ・こしょう…少々

- ①青梗菜、厚揚げは食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に具材を全て入れ、Aを加えてふたをし中火にかける。煮立ってきたら火を弱め5~8分ほど煮る(ふきこぼれないように火加減に注意する)。豚肉に火が通ったのを確認したら火を止める。仕上げにこしょうを振りかけければ出来上がり。

一杯分 338kcal たんぱく質24.9g 塩分1.5g

薬味たっぷりさば丼

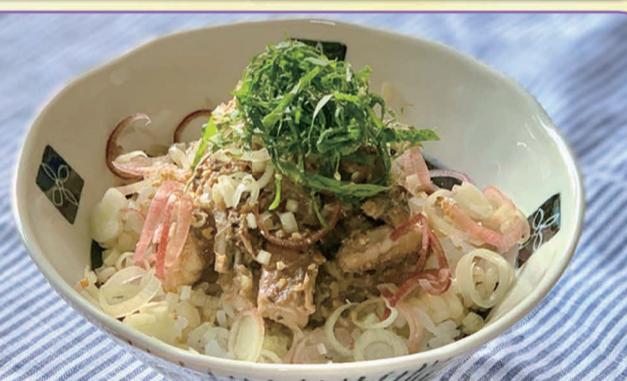
メイン
食材



材料
/ 1人前

- A [・鯖水煮缶…1/2缶(95g)
- ・みょうが…1本
- ・大葉…3枚
- ・もち麦パックご飯(白米でもOK!)…1パック
- ・みりん風調味料…小さじ1
- ・しょうゆ…小さじ1/4
- ・しょうがチューブ…3cm
- ・白いりごま…適宜

一杯分 402kcal たんぱく質18.9g 塩分1.1g



食材を切って和えるだけ! 鯖の臭みもなく、パクパクお箸が進む一杯!

編集後記

金のカラダ 2022・新春号、いかがでしたか? 2ページ目に掲載の『筋肉“質”チェック』を、一足先に私の母に試してもらつたところ、なんと両足ともできませんでした(;_;)。普段から身体は動かしていると過信していたのでまさかの結果に本人も私もびっくり!! 早速ジムへ行く回数を増やしました(笑)。皆様も早めにチェックして、現状を確認してみてくださいね。そして結果にかかわらず、これからも健幸で居続けられるように“適度な運動”を継続していきましょう!(ヒロセ)



総合フィットネスクラブ
(キッズスクール)

ヘミング

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

スポーツクラブ
ヘミング亀岡

京都府亀岡市
北古世町2-1-7

スポーツクラブ
ヘミング出町

京都市左京区
田中閑田町22-76

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

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
(ランチャイズ)

タニタフィットツミー

<https://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

タニタフィットツミー 滋賀県近江八幡市桜宮町202-1
アル・プラザ近江八幡2F

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

詳しくは
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

<https://www.js-live.jp/>

ジュニアスペース
らいぶ北白川

ジュニアスペース
らいぶ草津

ジュニアスペース
らいぶ堀川三条

詳しくは
こちら▶



免疫力を高めて、
この冬を乗り切る!

お手軽!

免疫力を高めて、
この冬を乗り切る!

免疫力を高めて、
この冬を乗り切る!

免疫力を高めて、
この冬を乗り切る!

詳しくは
こちら▶

