

骨粗鬆症の「粗」は粗い、「鬆」は「す」という意味で、骨の内部が粗く、すが入ったようになるため、骨折しやすくなる病気で、原因にはカルシウム(Ca)の摂取不足と骨の新陳代謝の不調が挙げられます。

【摂取不足】体内のCaの99%は骨と歯に含まれ、貯蔵庫としての役割をします。残り1%は血液で各組織に運ばれ、筋肉をスムーズに動かす▽神経の働きを正常に保つ▽出血を止める▽など、体を維持するために使われていまま。Ca濃度を一定に保つことで、心臓や脳が正常に働き、生命が維持されているのです。Caが不足し、血液中の濃度を一定に保てない状態になると、心臓を止めないよう

岡山県立大学
保健福祉学部栄養学科准教授
久保田 恵



に生命維持の仕組みが働いて骨からCaが溶け出します。
【新陳代謝】骨は一定の状態に保たれ、動きのない組織と思われがちです。しかし、古い骨を破壊する破骨細胞と、新しい骨を作る骨芽細胞の2種類の細胞があり、両者の働きによって骨は少しずつ作りかえられています。正常な骨ではバランスよく働いています。加齢や女性ホルモンが減少し

骨作りは毎日コツコツと



食事や生活習慣の見直しを

骨は成長期だけでなく、成長後も一定のサイクルで骨を壊す「骨吸収」と、骨を作る「骨形成」を絶えず繰り返している。

破骨細胞は古くなった骨を構成していたCaやコラーゲンを酸や酵素で溶かし、血液とともに運んでいく。この作業が終わると自然と破骨細胞は消え、代わって骨芽細胞が現れる。骨芽細胞は鉄筋にあたるコラーゲンを作り、そこに血液中から運ばれてきたCaが付着して新しい骨が出来上がる。

破骨細胞がCaを溶かした後、骨芽細胞が新しい骨を作ることによって骨形成や成長、改造がおこると考えられ、約3年で体中の骨が作りかえられるとされる。

ワンポイント

薬を多く含む食品を組み合わせることで食べることが骨を丈夫にするポイントです。高齢者が寝たきりになる原因の約1割が「転倒・骨折」。いづまでも元気で「動ける体」でいるためには、一生を通じて骨を丈夫にする努力が欠かせません。日々の生活習慣、特に食生活を見直し、今日から丈夫な骨作りを毎日コツコツ始めてみませんか。

どのミネラルです。



根、かかと、手首の骨などで骨を構成するのは外側を取り巻く。骨粗鬆症の発症には、遺伝、加齢、女性であることが影響するほか、CaやビタミンD、ビタミンKの不足、運動不足、喫煙、アルコールなどの生活習慣が大きく関係しています。中でも丈夫な骨を作るためにはCaは必須。小腸からのCa吸収を助けるビタミンD、吸収されたCaを骨に取り込むのを助けるビタミンKは不可欠です。これら三つの栄養

ヘルシーメニュー うなぎとブロッコリーのスパニッシュオムレツ風



栄養成分(1人分)

エネルギー(kcal)	245
タンパク質(g)	13.0
脂質(g)	19.3
塩分(g)	0.9
カルシウム(mg)	113
ビタミンD(μg)	5.4
ビタミンK(μg)	49

うなぎのかば焼きはCaとビタミンDが豊富。チーズもCaを多く含んでいます。ビタミンKはブロッコリー、卵黄の中にとっぷり。ビタミンD、ビタミンKはどちらも油脂に溶けるので、炒め物や揚げ物などにしたり、ドレッシングやあえ衣に油を使ったりすると体内への吸収がより高まります。

材料(4人前)

- うなぎのかば焼き 1串分(100g)
- ブロッコリー ½株(100g)
- 玉ネギ ½個(60g)
- 卵 3個
- a(粉チーズ大さじ2、塩小

さじ½、こしょう少量)
オリーブ油 大さじ3

作り方

- ①うなぎは一口大に切る。
- ②ブロッコリーは小房に分け、熱湯で色よくゆでる。玉ネギは1等角に切る。
- ③ボールに卵を割りほぐし、aを加えて混ぜ合わせる。
- ④フライパンにオリーブ油を熱して玉ネギを炒める。ブロッコリーを加え、うなぎを加えて炒め合わせる。
- ⑤③をまわし入れ、ふたをして弱火にし、火が通るまで蒸し焼きにする。