エスマイル通信

管理栄養士編

Vol.96

特 集:ミネラルってなんだろう?

おすすめレシピ:切り干し大根サラダ





トピックス

ミネラルってなんだろう?



ミネラルという言葉知っている方は多いと思いますが、その働きはご存じでしょうか?

ミネラルは体にとって重要!

五大栄養素の一つであり、骨や歯を 作り、血液中で酸素を運び、代謝を サポートする栄養素です。

ホルモンの成分や筋肉や神経の維持にも使われます。

体内では合成されない為、食事から 摂る必要があります。



ミネラルは2種類あり、多量ミネラルと微量ミネラルに分けられます。

◆多量ミネラル(5種類)

- ・ナトリウム
- ・カリウム
- ・カルシウム
- ・マグネシウム
- ・リン



- ◆ 微量ミネラル(8種類)
- 鉄

- ・セレン
- 亜鉛
- ・クロム

• 銅

- ・モリブデン
- ・マンガン
- ・ヨウ素

次に多量ミネラルの働きと食品例・注意点をご紹介します。

出典:ネスレサイレンスオンラインショップ・サントリーウエルネスオンライン

多量ミネラルは体内でどんな働きをしている?

◆ナトリウム

体内の水分のバランスを正常に保ち、血圧の調整に関与しています。 栄養素を運ぶ補助をする役目もあります。

※加工食品や調味料に使用されており、過剰摂取になる可能性が高い

例)醤油 味噌 塩 塩鮭 ハム カップ麺など

◆カリウム

体内の水分を維持する作用があり、ナトリウムを排出します。日頃ナト リウム(塩分)を摂りすぎている方には重要なミネラルです。

例)野菜類 果物類 海藻類 イモ類 豆・豆製品など

◆カルシウム



カルシウムの摂りすぎは鉄や亜鉛の吸収阻害、泌尿器系結石などの障害を引き起こす可能性があります。サプリメントの摂取時は注意が必要です。

例) 乳製品 干しエビ ひじき 昆布 アーモンドなど

30

◆マグネシウム

カルシウムと共に骨や歯のなどの形成を助けたり、神経や筋肉の清浄機能の補助、体温や血圧の調整を助けています。

例) 落花生 納豆 ひじき わかめ アサリなど

◆リン

カルシウムと共に骨や歯の形成を助けたり、体の細胞の合成やエネルギー代謝などにも必須です。

例)牛レバー 豚レバー 鶏レバー イワシ 卵 牛乳など

作ってみよう!

ミネラル☆補給レシピ 切り干し大根サラダ

◆材料 4人分 切り干し大根(乾燥)30g 人参 1/2本(50g)

きゅうり 1/2本(75g) すりごま 大さじ2

★酢 大さじ2

★砂糖 大さじ1

★しょうゆ 大さじ 1+1/2

◆作り方

①切り干し大根をぬるま湯で戻し、水 分を切っておく

②人参、きゅうりを干切りにする。切り干し大根は1cm幅に切る

③切り干し大根と人参はさっと茹で、 水気を切っておく。

④★を混ぜてタレを作り、③ときゅうり、すりごまを入れてあえる。



- ★ ちりめんじゃこやわかめ、ツナなど を入れても美味しくできます。
- ★ポン酢や和風ドレッシングを利用 してもOK

切り干し大根ってどんな食品?

カリウム・カルシウム・鉄・食物繊維が豊富です。

戻し汁はカリウムが含まれており、煮物や汁物のだし汁としても使えます。 切り干し大根の鉄分は吸収率が低いので、肉や魚などの動物性たんぱく質や ビタミンCと一緒に摂るのがおすすめです。

エスマイル通信に関して何かご質問のある方は、お気軽に薬局スタッフに お声をおかけ下さい。 管理栄養士 岡