



担当・桐生大学医療保健学部栄養学科講師 橘陽子

食物繊維たっぷりの春の味「たけのこ」

食と栄養の

No.001

情報定期便

桐生大学栄養科 短期全部講義科

読者の皆さん、こんにちは。今回から始まった連載では、旬の食材にまつわる役立つ情報や作ってみたいくなるレシピ、季節に合った行事食を桐生大学栄養学科と桐生大学短期大学部生活科学科の教員がリレー形式でお伝えしていきます。楽しくおいしく食べて健康になれるお手伝いができるように精いっぱい努めていきますのでよろしくお願い致します。

今回は「たけのこ」です。たけのこは、すが、背が伸びるにつれ、皆さんはたけのこ 芽から出てくる若い芽 皮は一枚一枚自然と竹の境目をこきりして、た とはがれ、約1カ月で

けのこはイ すべて落ちて竹になり ノシンなど ます。たけのこが「脱 に食べられ 皮」したものが竹です。 春に店頭に並ぶたけ 皮に守られ のこは、孟宗竹もそう 皮につやのあるもの、 穂先が黄色で開いてい ているので うちへの地下茎の節 ないものがよいです。

【プロフィール】橘陽子さんは和歌山県出身。徳島大学医学部栄養学科卒業後、和歌山県職員として県庁、保健所勤務。2012年に桐生大学に着任し21年から現職。管理栄養士。群馬県県民健康・栄養調査企画解析検討委員会委員。好きな食べ物はチーズ。

から出る若芽 う。穂先が緑色のもの で、そのほか は、日に当たって筋が にも淡竹(は 硬く、えぐみが強くな ちく)や真竹 っています。また、切り (まきけ)とい 口は変色しておらずみ った種類が時 ずみずしいもの、根元 期や地域によ はいぼが少なく赤い斑 っで出回りが 点のないものがよいで す。群馬県で しょう。そして、買って の生産量はぐ きたらできるだけ早く くわずかで、 ゆでておきましょう。 たけのこの独特なシ ヤキシヤキとした食感 島県、京都府 が、食物繊維が豊富に などが主な産 含まれているからで 地です。 す。その中でも不溶性 鮮度が命。選 食物繊維が多く、便の ぶとぎにはず 容積を増やして腸のせ りりとして ん動運動を促すはたら

きが期待できます。お 通じが気になる方は積 極的に食べてみてくだ さい。 食物繊維は日本人に 不足している栄養素の 一つです。1日の目標 量は成人男性で21g以 上、成人女性で18g以 上とされていますが、 男女とも20〜50歳代で 目標量に達していません。 たけのこ100g (およそ小鉢1皿程度) には2・8gの食物繊維が含まれていて、20〜50歳代の目標量に足りない量を補うことが

保健・福祉

予防接種は早めがお勧め

薄紫のシンチョウゲが意地悪な風を受けて揺れている。こんな風に吹きすさんでは漂うほのかな香りを染しむわけにもいきません。落ち着いた春の日を願うばかりです。

桐生地区では、インフルエンザB型の流行が続いています。昨年末のインフルエンザ

はやってる病気は?

A型の流行にとって代わり、長い流行期間になっていいます。新型コロナウイルス感染症はゆつくりとした減少傾向が続いています。

新年度になると、麻疹風疹混合ワクチンなど各種の定期予防接種予診票が対象者に郵送されます。早めの接種が勧めですので、かかりつけ医療機関へご相談ください。

(1日、桐生市医師会)

疾病名	3週前報告数	2週前報告数	1週前報告数	今週の報告数
インフルエンザ	1486	1883	2170	1896
新型コロナウイルス感染症	715	603	579	422
RSウイルス感染症	25	37	31	42
咽頭結膜熱	58	38	43	50
A群溶連菌咽頭炎	175	214	235	190
感染性胃腸炎	296	277	259	189
水痘	6	3	4	0
手足口病	14	22	21	28
伝染性紅斑	0	2	0	0
突発性発疹	16	11	11	16
ヘルパンギーナ	5	2	2	2
流行性耳下腺炎	1	1	4	2
急性出血性結膜炎	1	0	0	0
流行性角結膜炎	4	5	5	7
細菌性髄膜炎	0	0	0	0
無菌性髄膜炎	0	0	0	1
マイコプラズマ肺炎	0	0	1	0
クラミジア肺炎	0	0	0	0
感染性胃腸炎(ロタウイルス)	0	0	0	0
風疹	0	0	0	0
麻疹	0	0	0	0
百日咳	1	0	0	0

早いうちに処理して食べよう

できます。

また、野菜類の中ではたんぱく質を多く含むのも特徴。うま味成分のグルタミン酸やアスパラギン酸、チロシンなどのアミノ酸が含まれています。

チロシンはたけのこを切ったときに切り口に出る白い粒のようなもの正体です。水に溶けにくい性質のため、結晶となってたけのこの内部に残りやすいのですが、食べても問題ありません。ただ時間がたつと酸化して

ホモゲンチジン酸という、えぐみ成分に変わってしまったため、早いうちに処理して食べるようにしましょう。

※参考：「日本人の食事摂取基準(2020年版)」(厚生労働省、「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」(文部科学省)、JAGグループ(https://life.ja-group.jp/food/shun/detail?id=43)

※次回は「たけのこの調理のこ」です。