

2014年 7月1日 発行 町田市
消費生活センター 運営協議会広報部
町田市原町田 4-9-8
TEL 042-725-8805

消費生活セミナー たより



暮らしのセミナー「あなたを変える食の知識」第3回
食用の「あぶら」について知ろう！

相模女子大学栄養科学部健康栄養学科 小櫛満里子氏

今年度の暮らしのセミナーは、「食」をテーマに4回

シリーズで行いました。その第3回は、5月22日、市民オーラム学習室にて、食用のあぶら（油脂）についてのお話でした。

あぶら（油脂）の基礎知識

油：液体（サラダ油、オリーブ油、ごま油など）
脂：固体（ラード、ヘッド、バターなど）

植物性は液体、動物性は固体というイメージがありますが、マーガリンのように植物性でも固体のもの、また、魚の油のように動物性でも液体のものもあります。

エネルギー源です。糖質は1gで4kcalのエネルギーになりますが、脂質は1gで9kcalのエネルギーになります。三

大栄養素の望ましいエネルギーバランスは脂質20%

30%、糖質50%～65%、タンパク質13%～20%とおおむね示されています。

脂質は細胞膜の材料となります。また、イキイキとした肌や髪を保つビタミンAなどの吸収のためにも油が必要です。一方で、油脂はおいしいので、脂ののったお肉や脂肪分たっぷりのソフトクリームなど、つい食べ過ぎてしまします。余った油脂はお腹まわりなどに蓄えられます。

植物油、バターなどの「見えるあぶら」は摂取量の4分の1ほどで、あとの4分の3は肉、魚の他、穀物や豆、乳製品はもちろん、野菜、果物、菓子、調味料にまで含まれている「見えないあぶら」であるということは知つておくとよいでしょう。

脂肪酸って何？

油脂はグリセリンと脂肪

暮らしのセミナー「あなたを変える食の知識」第3回
食用の「あぶら」について知ろう！

酸で構成されています。
脂肪酸は炭素と水素と酸素が鎖のようにつながっていますが、炭素と水素のつながり方によって、飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸に分けられます。

多価不飽和脂肪酸（n-3系）【アラキドン酸】：血圧を調節、免疫系の調節。過剰摂取は動脈硬化、アレルギー性湿疹などを発症させます。卵、レバーなど。

飽和脂肪酸：血液中の中性脂肪やLDLコレステロール（悪玉コレステロール）を増やします。肉類の脂肪やバター、パーム油など。

一価不飽和脂肪酸【オレイン酸】：LDLコレステロールを低下させます。HDLコレステロール（善玉コレステロール）は低下しません。胃酸の分泌調節、便秘改善効果などが期待されています。オリーブ油、キャノーラ油、紅花油、ひまわり油など。

多価不飽和脂肪酸（n-6系）【リノール酸】：LDLコレステロールを低下させます。過剰摂取はHDLコレステロールが低下します。

トランス脂肪酸って何者？

トランス脂肪酸はマーガリン、ショートニングなどに多く含まれ、これら加工油の製造工程中に生じてしまうものです。また、天然のあぶらにも微量含まれます（反芻動物のあぶら、牛肉、牛乳）。トランス脂肪酸を多く摂ることで心筋梗塞が増加し

大豆油、ごま油など。

（裏面に続く）

