令和7年度飯舘村集団健診で

Θ

| 何から始めたら良いのか分からない方や 減塩は美味しくないと思っている方に 減塩のヒント



- 選 =選ぶことで減塩できます。
- =調理の仕方を変えることで減塩できます。

● 塩分量を知る

普段食べている食品や調味料に塩分がどれだけ含まれているのかを知ることは、減塩のための 第一歩です。



② 減塩食品の活用

調味料や加工品、菓子類などさまざまな分野で減塩食品は開発されています。 味も従来品と変わらずおいしくいただけます。無理なく減塩するためにおすすめです。 減塩だからといっていつもの量以上に使わないようにしましょう。



⑤ ごはん食のすすめ



白 米·······0 q 食パン(6枚切り) ……0.8 g 干しうどん(1束・茹で)…1.2 g



4 汁物や麺類の汁は残す

みそ汁などは1杯あたり1~2g、うどんやラーメンの汁には3~6gの塩分が含まれています。



⑤ 野菜摂取で食塩を排泄

(注)腎疾患をお持ちの方は主治医にご相談ください。



野菜や果物、海藻に多く含まれるカリウムは、ナトリウム(塩分)の排泄を促します。食事には必ず 野菜料理を加え、カリウム摂取を心がけましょう。



◎ 食べる量を減らす ~減量も必要な方におすすめ~

食べる量を減らせば、その分摂取する塩分も一緒に減らすことができます。



☑ 調味料は食材の表面につける

肉や魚を焼くとき⇒焼き目をつけてから、塩を振ります。



お浸し⇒味付けは食べる直前に! 食材から水分が出て、味が薄まるのを防ぎます。 ドレッシングやしょうゆ⇒かけるのではなく、つけながら食べることでかけ過ぎを防止。



★調味料を食材の表面につけることで、舌に直接塩味を感じやすくなります。

3 汁物は具だくさんにする



野菜を多く入れることで野菜からうまみが出て、塩分を控えることができるだけでなく、汁の量を 減らすことができます。



★汁物は1日1杯にしましょう。

◎ 香辛料や酸味、香味野菜を使う



塩分の含まれていないコショウや唐辛子、カレー粉など香辛料で風味を加える、または、酢やレモ ン、かぼす、生姜やゴマなどを使うと味にメリハリがつきます。



● だしの活用

だしを効かせるとうまみの効果で、薄味でも美味しく食べることができます。 ただし、顆粒だしは食塩などが含まれている物が多く注意が必要です。



健康について気になることがある時は健康福祉課の保健師、管理栄養士までご相談ください。

問 健康福祉課健康係☎0244-42-1637

福島県民は他県と比べてどのくらい塩分を摂っているの?

(国民健康栄養調査平成28年より)

1位:福島県

2位:宮城県

3位:長野県

3位:山形県

■飯舘村民はどのくらい塩分を摂っているの?

(令和7年度集団健診より)

(人)

140

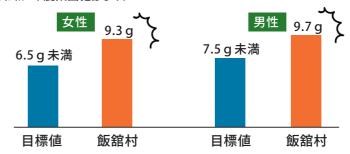
200

150

100

50

g



が起こり、脳卒中や心筋梗塞、腎臓病等の病気 この状態が続くと、 になる可能性があります 動脈硬化

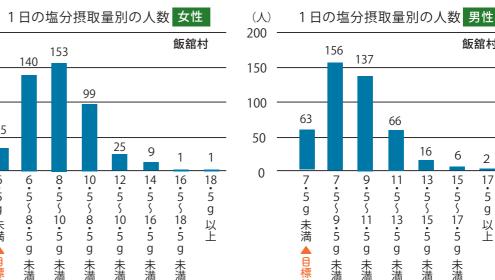
塩分を取り過ぎると血液中の塩分濃度を下げ

村では令和4年度から集団健診の尿検査で す必要がある の 日の推定塩分摂取量を検査. いま

なぜ、

塩分を減

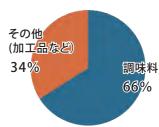
村民の80%以上の方が目標値より、塩分を多く摂っています。また、1日の塩分摂 取量が10 g以上の方は35%以上という結果でした。男女ともに、1日の塩分摂取 量が目標値より多いのが分かります。 1日の塩分摂取量別の人数 男性 (A) 200 飯舘村 156





■何から塩分を多く摂っているの?

食塩の主な摂取源は調味料です。その他(加工品)にはパンや麺 類、ハム、ソーセージ、練り製品(ちくわ、かにかまぼこなど)が含 (令和元年国民健康栄養調査より) まれています。



■減塩を続けて、目標値に近づいた村民の声

村民の声 1 (70代男性) 主治医や保健師さんから、血圧が高いから減塩しなさいと言われて、全部減塩食品に 変えました。物足りないと感じることもあるけど、やっぱり自分の身体だから。そしたら、2年間で、1日の塩分量 が9.1gから5.5gに減りました。

村民の声2(60代女性)家族のために全て減塩・無塩の調味料を使っています。塩分が入っていない和風だし やポン酢などを取り入れながら1日の塩分摂取量を減らせるよう頑張っています。特にお酢の減塩料理だけで は飽きてしまうこともあるので、「無塩の梅干し」を料理に使って味の変化を出しています。