

～腸内環境を整える強い味方～

食物繊維のチカラ

腸内環境を整えることは、栄養素の吸収を高めるだけでなく、免疫機能や自律神経の調整、生活習慣病の改善など、全身の健康に関わっています。そんな腸の働きを支え、強い味方となってくれるのが「食物繊維」です。食物繊維のさまざまなチカラを知って、腸から健康を意識していきましょう。



食物繊維の種類と働き

食物繊維は水に溶けない「不溶性食物繊維」と、水に溶ける「水溶性食物繊維」に分けられ、それぞれ以下のような働きがあります。

食物繊維の種類	多く含まれる食品	主な働き
不溶性食物繊維	穀物、熟していない果実、こんにゃく※、豆類、芋類、野菜、きのこ、ココアなど ※こんにゃく芋を除く	●大腸内で水分を吸収し、便のかさを増やす ●腸の蠕動運動を促し、便秘を改善 ●有害物質を体外へ排出、大腸がんを予防
水溶性食物繊維	大麦、熟した果実、海藻、野菜、きのこなど	●血中コレステロール値を下げる ●食後の血糖値の急上昇を抑える ●腸内の善玉菌を増やし、腸内環境を整える
どちらの食物繊維も多く含むもの	ごぼう、にんじん、ジャガ芋、かぼちゃ、アボカド、キウイ、なめこ、納豆、切干大根など	

食品によって食物繊維の種類や量、働きが異なるため、どちらか一方ではなく、ご自身の体調に合わせて、さまざまな種類の食品から食物繊維を取りましょう！

いつもの食事に食物繊維をプラス！

一日に取りたい食物繊維の量は、18～64歳の男性で21g以上、女性で18g以上ですが、3食野菜を取っていても達成が難しいです。いつもの食事を食物繊維の多い食品に置き換えたり、プラスしたりすることで、コツコツ取っていきましょう！

主食を変える 白飯0.5g → 雑穀ごはん1.0g 食パン1.4g → 全粒粉パン 3.0g	定食にプラス 青菜のお浸し2.5g	間食にプラス 果物やナッツ	サラダにプラス 海藻やきのこをトッピング	味噌汁を具だくさんに 野菜や芋類をたっぷり
---	---------------------------------	-----------------------------	------------------------------------	-------------------------------------

出典：厚生労働省 日本人の食事摂取基準（2020年版）

「健康経営」はNPO法人健康経営研究会の登録商標です。

監修：株式会社グリーンハウス栄養健康事業部管理栄養士グループ
社員食堂・学校・病院などのさまざまなシーンで、食を通して健康づくりを応援。

お問合せ先・担当者



アクサ生命保険株式会社

〒108-8020 東京都港区白金1-17-3
TEL 03-6737-7777（代表）

www.axa.co.jp/