




# AZABU KITCHEN

ヘルスケア

2021 - 3

— 麻生病院栄養科 —

## 減塩食 3月19日

### ヘルスケア シリウス 高血圧を撃退せよ！！ 塩分を減らすことから始めよう！ 減塩

日本人の食事摂取基準2020年度版では、塩分摂取目標量が、  
男性は1日あたり7.5g未満、女性は6.5g未満と示されています。  
しかし、日本人の平均的な摂取量は、これを大きく上回っています。  
塩分を減らす食事のポイントをおさえて、美味しい減塩生活を始めてみませんか？

#### 塩分摂取を減らすポイント

##### ① 旨味を上手に使おう！！

旨味成分には、「グルタミン酸」「イノシン酸」「グアニル酸」などがあります。  
グルタミン酸はトマトやたけのこのなどの野菜や昆布、イノシン酸はかつお節などの魚や肉、グアニル酸はきのこ類などに多く含まれます。  
料理に旨味を加わることで、深い味わいとなり少量の塩分でも物足りなさを感じず、美味しく食べることができます。

##### ② 香味野菜やスパイス、ハーブなどの香りのある食材を使おう！！

ねぎや生姜、にんにくなどの香味野菜、唐辛子やコショウ、カレー粉などのスパイス、ハーブ類は、刺激のある香りで味にメリハリをつけ、少ない塩分でも味をカバーすることが出来ます。



他にも油で料理にコクを出したり、酸味で味に変化をつけることで、塩分摂取量を減らすことができます。

耳鼻咽喉科 麻生病院 栄養科

- ・厚揚げと筍のカレー麻婆丼
- ・きのこ生姜のスープ
- ・キャベツレモン酢
- ・ヨーグルトゼリー

#### 美味しいレシピ

【材料 2人分】

厚揚げ	120g
たけのこ水煮	60g
豚ひき肉	60g
生姜	4g
にんにく	1g
玉ねぎ	40g
干しいたけ	3g
ごま油	小さじ1

#### 厚揚げとたけのこのカレー麻婆丼

豆板醤	小さじ1/2	水溶き片栗粉	適量
カレー粉	小さじ1/2	長ねぎ	15g
醤油	小さじ1	ご飯	320g
オイスターソース	小さじ1/3	☆お好みで、	
香油	大さじ1/2	三つ葉・糸唐辛子	
日本酒	小さじ1/2		
砂糖	小さじ1/3		
鶏ガラスープ	100cc		
干しいたけ戻し汁	20cc		

【作り方】

- 厚揚げはお湯(分量外)をかけて油抜きし1.5cm角、たけのこ水煮はスライス、生姜・にんにく・玉ねぎ・干しいたけはみじん切りにしておく。調味料Aを合わせておく。
- フライパンにごま油をひき、生姜・にんにく・豆板醤を炒め、香りが立ったら、玉ねぎ・干しいたけ・豚ひき肉、カレー粉を順に加えて炒める。
- ②にたけのこ水煮・厚揚げを加えて更に炒め、調味料A、鶏ガラスープと干しいたけ戻し汁を加えてひと煮立ちさせる。
- 水溶き片栗粉でとろみをつけて、仕上げにみじん切りにした長ねぎを加える。
- 器にご飯を盛り付け、④をかける。お好みで三つ葉・糸唐辛子を上に飾る。

中華の定番「麻婆豆腐」を厚揚げとたけのこを使い、カレー風味に仕上げました。スパイシーなカレーの香りとよく炒めた玉葱、干しいたけの旨味で少ない塩分でも満足感があり、食べ応え十分です。



レシピの栄養価 (1人分) ※ご飯160g  
エネルギー……483kcal たんぱく質……19.2g 脂質……15.6g 塩分……1.2g



担当者  
より  
ひとこと

今回は旨味の三大成分が凝縮した、満足感の高い丼ぶりを提供しました。旨味成分は単体でももちろん料理を美味しくしてくれますが、異なる旨味成分を二種類以上入れることで「旨味の相乗効果」が起こり、少ない塩分でもさらに料理を美味しくしてくれます。皆さんも上手に旨味を使い、美味しい減塩生活始めてみませんか？