

## 保健婦メモ

### 成人病を防ごう ①

#### (高血圧・脳卒中)

二月は成人病予防週間です。今月から4回シリーズで、病気の知識と予防法をお送りします。

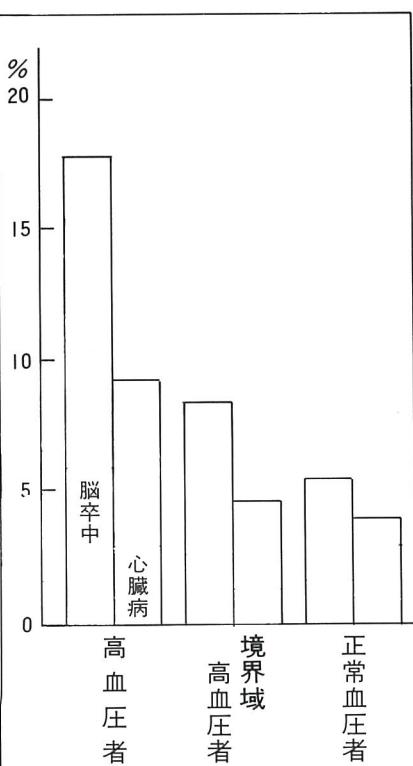
成人病の代表的なものは、脳卒中・がん・心臓病などです。

慢性病の一環で、中年を過ぎると急増し、職場では働きざかり、家では一家の柱ともいいうべき人

心がけと摂生が大切です。

今日は、血压・脳卒中についてお話しします。

光町の死因でも、がんについて



死因順位 (S57年)

1位	2位	3位
悪性新生物 (がん)	脳卒中 (脳血管疾患)	老衰
20人	17人	14人

高血圧を予防することは、成人病予防の第一歩です。日常生活や、食生活の注意を守り、成人病を防ぎましょう。

- ①規則正しい生活をしよう
- ②のんびり暮らそう
- ③バランスのとれた食事をしよう
- ④適度な運動をしよう
- ⑤肥満の防止

- ⑥塩分を減らそう
- ⑦便通を整える
- ⑧酒・タバコはひかえめに
- ⑨保温に気をつけよう
- ⑩検診を受けよう



### 見直そう 日本の米 —米の消費拡大にご協力を—

県では、関係団体とともに、

米の消費拡大運動を実施しています。運動の内容は次のとおりです。

○米についての正しい知識の普及

- 学校給食への米飯導入の推進
- 県産米の消費拡大を図るため、大消費地でのキャンペーン
- 米料理講習会等を通して日本型食生活の普及、消費者サービスの向上

- 米需給対策協議会の設立・指導や地域の生活改善グループ等の育成・助成
- 消費者と生産者との懇談会の開催
- 良質米の生産を奨励するため、消費者と生産者との懇談会の開催
- 不正規米の流通防止

- ▼いり煮
- さつとゆでた大根葉を細かくきざみ、少量の油でいため、カツオ節、しょうゆ、化学調味料で手早く味をからめます。しかし、油揚げと煮つけるのもいいでしょう。カロチンは油にかけて吸収されやすいので油を使つたため煮などの料理は効果的です。

- 米は、日本人に最適の主食ですが、米が主体の日本型食生活は、栄養のバランスのとれた望ましい姿です。毎日お米を食べまし

みずみずしい葉をつけた大根が出来ています。この葉を捨ててしまう人もいますが、味にくせがなく、カロチン、ビタミンCなどを豊富に含んでいますので、大いに利用したいものです。いくつか利用法を紹介しましょう。

▼青葉めし

やわらかい中心の部分だけをさっと熱湯に通し、細かくぎます。これをふきんで絞って水気をとり、ほぐして味塩をまぶしたものを炊きあがったご飯にまぜます。美しい緑の色とほんのりとした塩味が食欲をそそります。葉の量は少なめに。

さつとゆでた大根葉を細かくきざみ、少量の油でいため、カツオ節、しょうゆ、化学調味料で手早く味をからめます。しかし、油揚げと煮つけるのもいいでしょう。カロチンは油にかけて吸収されやすいので油を使つたため煮などの料理は効果的です。

## 大根の葉 即席漬けに