

三井製糖、つぼみの会と共に「おさとうの会」を開催

1型糖尿病患者とご家族が「おはぎ」作りを通して、“血糖コントロール”を学ぶ

～料理研究家コウケンテツさんも参加、特製「和風キーマカレー」デモを実施～

三井製糖株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長 飯田雅明）は、2016年3月21日（月）に当社の商品開発部ラボにて、インスリン欠損症（1型糖尿病）患者と家族の会「つぼみの会」と共に『おさとうの会』を開催しました。

第9回目となる今回は、1型糖尿病の患者とご家族をあわせて15名が参加。社会福祉法人 緑風荘病院 管理栄養士の藤原恵子先生が、ゆっくり消化吸収されるパラチノース®配合の「スローカロリーシュガー」を使用したおはぎのデモンストレーションを行い、参加者全員でおはぎ作りを行いました。その後、料理研究家のコウケンテツさんが登場、スローカロリーシュガーを使用した特製の「和風キーマカレー」をデモンストレーションされ、参加者全員でカレーとおはぎをおいしくいただきました。

おさとうの会の冒頭では、三井製糖代表取締役社長飯田雅明の挨拶後、つぼみの会を代表して事務局の奥友様が「糖尿病の方でも、食事で摂り切れない栄養を摂取したり、甘い物を食べたりすることで、心の栄養も補給できればという思いでおさとうの会を運営しています」と参加者に対しておさとうの会の意義をご説明いただきました。また、駒沢女子大学人間健康学部栄養学科教授で、東京都栄養士会会長を務める西村一弘先生に「糖質パラチノース®のエビデンス及び1型糖尿病での応用」についてご講演いただきました。また、三井製糖商品開発部宮坂清昭から、「甘い」だけではない「腐敗を防ぐ、泡立ちをよくする、エネルギーになる」などの糖の様々な特性やゆっくり消化吸収されるスローカロリーな糖「スローカロリーシュガー」について説明させていただきました。

◆コウケンテツさん特製「和風キーマカレー」レシピは三井製糖スローカロリープロジェクトのWebサイトで公開予定です。

<http://www.slowcalorie.com/>

駒沢女子大学人間健康学部健康栄養学科教授／東京都栄養士会会長 西村一弘先生のコメント

子どもにとっても、大人にとっても糖を摂ることは大事です。パラチノース®配合の「スローカロリーシュガー」を調理に使用することは、血糖コントロールに役立つという知見を得ています。パラチノース®はお砂糖と同じ4kcal/gのエネルギーを持ち、かつ、お砂糖と同じような美味しさもあるので、成長期の小児1型糖尿病患者の健やかな成長をサポートする糖質であると期待しています。



<本件に対するお問い合わせ先>

三井製糖株式会社 スローカロリープロジェクト 担当：宮坂

Tel: 03-3639-9306 Fax :03-3664-1121

■つぼみの会とは

会の始まりは 1963 年、子供にも糖尿病があることを小児科医にすらあまり知られなかった頃、当時東京大学小児科の丸山博博士（現松戸クリニック院長）が、患者の血糖コントロール教育のためサマーキャンプを開始されたことによります。そのときに「患者の身になって考え行動する」を基本理念とし、翌年の 1964 年に患者と家族の会として「つぼみの会」を発足しました。それから、毎年サマーキャンプを開催するとともに、キャンプ期間中に患者の親への教育を目的とし、丸山博先生の同級生で当時東京大学医学部第 3 内科の三木英司博士（現在志方記念会 三木クリニック院長）が「家族講習会」を始められ、現在もその活動が続いております。

■おさとうの会とは

おさとうの会は、子供の成長過程における、精神的満足や“心の栄養”として、お砂糖で作られた美味しい甘さを楽しめるおやつはとても重要と考えています。『食事制限していた頃の名残』があり、未だに“甘いものに慣れさせるな”といった考えを持つ病院栄養士の先生もいらっしゃいます。『1 型糖尿病の人にとってお砂糖は悪者ではないよ、むしろ上手にお砂糖を取り入れて健やかに成長していきましょう』と、その思いから「つぼみの会」で発信し、みんなで楽しくおやつを食べる会を立ち上げました。今回で 9 回目となります。毎回、ゆっくり消化吸収されるスローカロリーシュガーを使用して「カステラ」「シフォンケーキ」「ティラミス」作りなどをご紹介します。

■スローカロリーとは

スローカロリーとは、糖質の小腸での消化吸収速度がゆっくりであることです。吸収の早い糖は小腸の上部で素早く消化吸収されるのに対し、スローカロリーは小腸全体でゆっくり消化吸収されます。三井製糖株式会社では、ゆっくり消化吸収される機能を持つ天然の糖質パラチノース[®]に着目し、研究活動を進めてきました。これまでの研究活動の結果、食習慣改善や生活習慣対策における評価が高まり、健康面でのパラチノース[®]の利用も進んできました。また近年では、消化吸収が緩やかなことで長時間体を動かす必要のあるスポーツ分野にも普及しており、理想的なボディメイクのためのエネルギー源としてもパラチノース[®]の利用が進んでいます。

■天然の糖『パラチノース[®]』について

パラチノース[®]は蜂蜜中に微量に含まれる天然の糖質で、工業的には砂糖を原料として作られます。1984 年、三井製糖独自の酵素技術を生かし工業化に成功しました。パラチノース[®]は砂糖と同じ 4kcal/g のエネルギーを持ちますが、小腸での分解速度が砂糖に比べて約 5 倍遅く、ゆっくり消化吸収されるため、エネルギー的には砂糖と同じでも生理学的に異なる性質を示します。甘さは砂糖の約 1/2 ですが、良質な味質をもち、虫歯の原因にならない安全な糖質であり、一般の食品・飲料などに幅広く使用されています。