

# 1 食習慣編

## 「正しい食習慣」で 脳が喜ぶ生活リズムを

食べる行為は、脳や体の健康と深く関わっています。栄養をとるという本来の役割はもちろん、食事の時間も楽しく過ごすことで、脳をリフレッシュさせる効果もあるといわれます。この章では、健やかな毎日を過ごすためにはどんなことに気をつけて毎日の食事を考えていくべきかを紹介します。

### 頭と体の リズムに合った 食事タイミングを

ヒント1

私たちの体は1日3回の食事をすることができているといわれています。「必要な栄養を摂取していれば、1日1食でもかまわないのでは?」と考える方もいますが、そのような食生活は、体に大きな負担がかかり結果を招くため、あまりオススメできません。

そもそも人の体は「食いだめ」に適していない。脳が使える状態で体内にエネルギーをストックしておける時間には限度があり、たとえ一度にたくさんの食事をして

また、一度に食べすぎると、胃腸をはじめとする内臓に負担を与え、活動もにぶくなりがち。集中力も低下気味になり、生活の質を落とす結果につながってしまいます。

### 誰でも 簡単にできる 「食べすぎないコツ」

ヒント2

おいしい料理を前にすると、つい箸が進んでしまうもの。そんなときはどうしても食べすぎてしまいがちですが、実はとても簡単な食べすぎ防止法があります。それは「よくかんで、ゆっくり食べる」。ただそれだけです。脳にある満腹中枢は、咀嚼の回数を基準の一つとして満腹具合を測っています。つまり咀嚼が少ないと、「まだおなかが空いている」と思い継げてしまうのです。

また、満腹中枢は非常にスロースターターで、食事を始めてから20分後くらいから働き始めます。咀嚼もおろそかになる「早食い」は、満腹センサーが働いていない中で食事をしているわけですから、食べすぎを招くだけでなく、胃への負担が増すこととなり、あまり得策とはいません。

料理をじっくり楽しむためにも、食事の時間は可能な限り、ゆとりをもつて確保しておきたいところです。

### 寝る前の食事・ コーヒー・飲酒は 控えて

ヒント3

1 日の最後に体のスイッチを上手にオフにするためには、夕食は就寝の3時間くらい前には済ませておきたいものです。寝る直前の飲食は、内臓にハードな夜勤を強いるようなもの。睡眠の質が落ち、翌日のコンディションにも影響します。

お酒の摂取もできれば控えたいところです。「寝酒」という言葉があるぐらいなので、寝床に入る直前の飲酒は眠りに効果的であると思われるがちですが、これは「少量」で「たまに」であることが条件。常習になるとすぐに体が慣れてしまい、アルコールの鎮静作用よりも興奮作用のほうが、優勢になってしまいます。

さらに、覚醒作用のあるカフェインは体の中に長く残るので、コーヒーを楽しむのは就寝4~6時間前までにしておきたいところです。

「1日3食」が  
体に優しい  
生活の基本!



## みんなで食べて リフレッシュ

よ

く「家族や気が置けない仲間と食卓を共にすると、食事がおいしくなる」といいます。実はこれ、なんとなく楽しいからおいしく感じるだけではありません。「おいしく感じる」のではなく、「おいしくなっている」のです。

これには親しい人たちと会話を楽しみながら食事をすると、心の満足度が高まることが関係しています。私たちの味覚は心が満たされると、それだけ敏感になるようにできており、おいしい料理をよりおいしく感じるようになるといわれています。

さらにこの心の働きは、消化吸収を活発に

してくれるという効果もあります。もつとも会話を楽しみながら食事をしている分、食べるスピード自体がいつもよりゆっくりになるので、咀嚼の回数も当然増えます。消化吸収という点から見ても、親しい人と食事をすることは、まさにいいことづくことといったところです。

ここまで挙げた「味覚アップ」「消化吸収アップ」もうれしい要素ですが、会話を楽しみながら食事をすることのポイントは、なんといってもそのシチュエーション自体に癒しの効果があることです。その正体は「共感脳」と呼ばれる脳の状態です。親しい人と会話を交わす中では、誰もが相手の気持ちになつて物事を考えたり、意見を交わしたりするもの。そういった脳の働きは「共感脳」と呼ばれ、脳が共感モードに入ると、私たちは癒やしを感じます。

大切なのは、目の前にいる人との会話であること。たとえば、人と電話をしながら食事をするのは、ただの「ながら食い」で、会話の内容が楽しかったとしても、まったくの逆効果です。

もつとも、苦手な会合の場に無理をして出席したり、気を使う相手と食事したりする必要はありません。自分が共にいて楽しいと思える家族や仲間と、会いたいと思ったとき、ぜひ声をかけて食事に誘つてみましょう。

