所長の部屋

2024年7月

メタボリックシンドローム について その3

福島県 県南保健福祉事務所

Ken-nan Public Health and Welfare Office of Fukushima Prefecture

「メタボリックシンドローム」は どうやって治療するの?

個々の疾患を1つずつ治療していくというよりは、 むしろその上流にある 「内臓脂肪」を少しでも減らす事が重要!



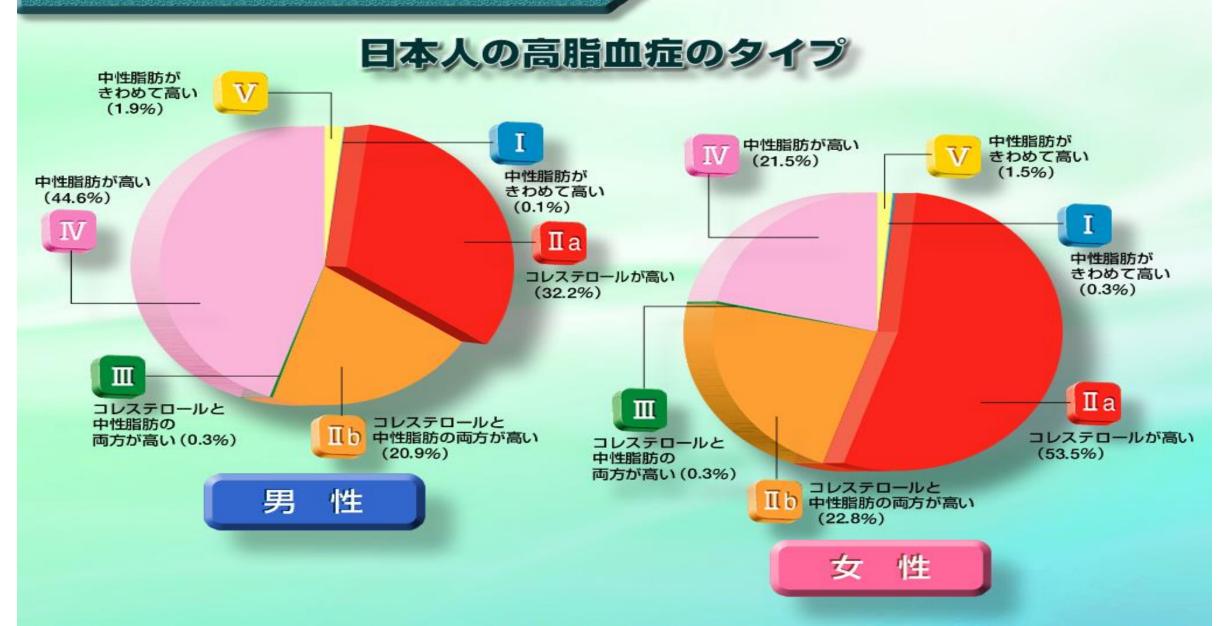
動脈硬化に基づく「心血管系疾患」

脂質異常症のスクリーニングのための診断基準

日本動脈硬化学会:動脈硬化性疾患診療ガイドライン2022年版

LDL	140mg/dL以上 高LDLコレステロール血液	
コレステロール	120~139mg/dL	境界域高LDLコレステロール血症
HDL コレステロール	40mg/dL未満 ········	低HDLコレステロール血症
トリグリセライド	150mg/dL以上···· (空腹時採血) 175mg/dL以上···· (随時採血)	高トリグリセライド血症
Non-HDL コレステロール	170mg/dL以上	高non-HDLコレステロール血症
	150~169mg/dL	境界域高non-HDLコレステロール血症

高脂血症のタイプ



(垂井 清一郎:厚生省特定疾患 原発性高脂血症調査研究班 昭和61年度研究報告書,1987より作図)

脂質異常症の食事療法

■ コレステロールおよび脂肪制限

- ・ コレステロール制限 ≤ 300mg/日(例:鶏卵1個 =コレステロール260mg)
- 脂肪摂取量 ≤ 総エネルギーの25%
- 飽和脂肪酸: 1 価不飽和脂肪酸: 多価不飽和脂肪酸 = 1:1.5:1
- · 植物油 (ω-6系不飽和脂肪酸, LDL-C低下作用), 青魚 (ω-3系不飽和脂肪酸, VLDL-TG低下作用)
- ω-6系不飽和脂肪酸摂取過剰, HDL-C低下作用 (1 価不飽和脂肪酸, 低下作用なし)

高LDL-C血症 (LDL-C ≥ 140mg/dl)	飽和脂肪酸制限, コレステロール制限 食物繊維摂取, 大豆蛋白摂取	
低HDL-C血症 (HDL-C < 40mg/dl)	適量アルコール摂取 エネルギー制限による減量	
高トリグリセリド 血症 (TG ≥ 150mg/dl)	アルコール制限, 糖質および脂質の過剰摂取制限魚油の摂取	

脂質を改善するためにバランスのよい食事を

食事の 栄養バランスを よくするポイント







日本動脈硬化学会: 動脈硬化性疾患予防 ガイドライン 2007 年版 2. タンパクは 15~20%とる 肉類より魚介類や大豆を多く



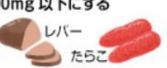
3. 脂肪は 20~25%とる



肉類の脂肪を少なくし、植物や魚介類の脂肪を多くする

4. コレステロールを控える

1日300mg以下にする





5. 食物繊維をとる

きのこ類



6. アルコールを控える

25g 以下





7. 野菜や果物をとる 🥟

ビタミンや ポリフェノールを 多く含むもの



脂質異常症の食事療法

食物繊維は多めに摂り、脂質やコレステロールの多い食品の摂り過ぎに注意し ましょう。



medick ホームページより

むこうがおかクリニックホームページより

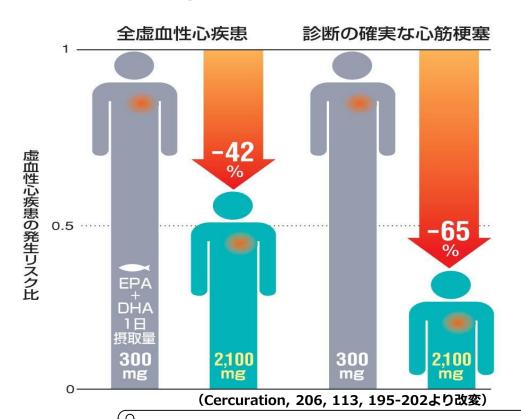
野菜と魚と豆がよい!



などの合計摂取量が1日2,100mgの人は300mgの人に比べ

心筋梗塞の発生リスクが 65%減少

EPA・DHA摂取量と 虚血性心疾患の発生リスク



<JPHC試験内容>

岩手、秋田、長野、沖縄の4県に住む男女約4万人を対象に 厚生労働省研究班が11年間行った調査。

<結果1>

魚を食べる回数が8回/週の人は1回/週しか食べない人 に比べると・・・

・心筋梗塞の発生リスク・・・・56%減少



<結果2>

EPAとDHAの合計摂取量を比較すると2,100mg/day 程度の人は、300mg/day 4 to y 程度の人に比べると・・・

- ・虚血性心疾患の発生リスク・・42%減少
- ・心筋梗塞の発生リスク・・・・・65%減少

つまり・・・

魚・EPA の<u>摂取量が多い程</u>、虚血性心疾患の<u>発生リスクは減少</u>する。

コレステロールをさげる食品

コレステロールを 減らす脂肪分に富む食材

- 青背の魚
- オリーブ油、紅花油

食物繊維に富む食材

- 緑黄色野菜
- ●ゴボウ、レンコン
- 大根
- 海藻
- 豆類
- きのこ
- 玄米

コレステロールを<u>あげる食材</u>

多く含む食品

- 卵、卵製品 (マヨネーズなど)
- うに、いくら
- ■乳製品
- ■いか、えび、貝
- ■レバー、内臓

増やす食品

- 肉の脂身
- ・ラード
- 鶏の皮
- バター
- 生クリーム
- 砂糖
- 甘味の強い果物

糖尿病の食事療法

(日本糖尿病学会編:糖尿病治療ガイド より)

■ 初診時の食事指導のポイント

- 腹八分目
- 食品の種類はできるたけ多くする(30種類以上)
- 脂質は控えめに
- 食物繊維を多く含む食品(野菜、海藻、きのこ)をとる
- 朝食, 昼食, 夕食を規則正しく
- ゆっくりよくかんで食べる
- 甘いおやつは控えめに

■バランスのとれた食品構成

炭水化物(糖質): 指示されたエネルギー量の40~60%

蛋白質:50~80g/日 (1.0~1.2g/kg標準体重)20%まで

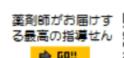
脂質:残り分

糖尿病の食事療法10ヵ条

- 1日3回規則正しく食事する
- ② 丼飯、麺類は糖質多し
- ③ 大盛、おかわりは控えめに
- ④ 野菜、海藻、きのこはたっぷりで
- ⑤ 揚げ物よりも蒸し物
- ⑥ 魚の油は良好
- ⑦ 食事は野菜から
- ⑧ よく噛む (1020回以上)
- ⑨ お酒は節酒、たまには休肝日を
- ⑩ 楽しく、美味しく食べてハッピー







高血圧 とは?

血圧の基準

AND E		零血圧 (mmHg)		家庭血圧 (mmHg)		
分類	収縮期血圧	拡张	長期血圧	収縮期血	1圧 拡張	期血圧
正常血圧	< 120	かつ	< 80	< 115	かつ	< 75
正常高値血圧	120-129	かつ	< 80	115-124	かつ	< 75
高値血圧	130-139 t	つ/または	80-89	125-134	かつ/または	75-84
I 度高血圧	140-159 t	つ/または	90-99	135-144	かつ/または	85-89
Ⅱ 度高血圧	160-179 t	つ/または	100-109	145-159	かつ / または	90-99
Ⅲ 度高血圧	≥ 180 t	つ/または	≥ 110	≥160	かつ/または	≥ 100
(孤立性) 収縮期高血圧	≥ 140	かつ	< 90	≥135	かつ	< 85

ガイドラインが改定される たびに厳しくなっている

高血圧は心臓病の3大危険因子のひとつ

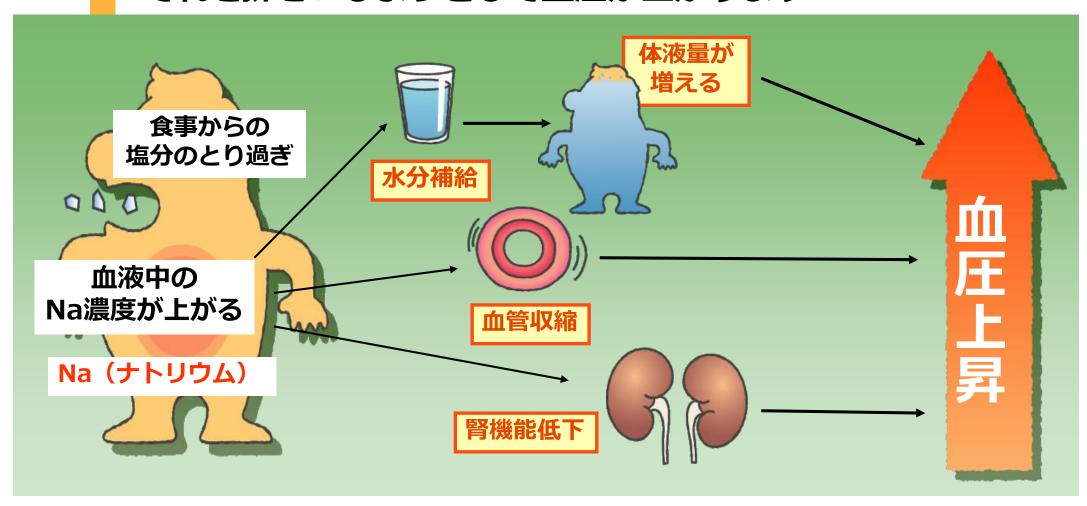
高血圧は高脂血症(高コレステロール血症)、喫煙とともに、 心臓病の三大危険因子のひとつです。

心臓病の3大危険因子



高血圧に関係する主な生活習慣は、 塩分のとり過ぎ

塩分をとり過ぎると体液が増え、また それを排せつしようとして血圧が上がります



降圧目標

日本高血圧学会:高血圧治療ガイドライン2019年版

	診察室血圧	家庭血圧
 ・75歳未満の成人 ・脳血管障害患者 (両側頸動脈狭窄や脳主幹動脈閉塞なし) ・ 冠動脈疾患患者 ・慢性腎臓病患者(蛋白尿陽性) ・糖尿病患者 ・抗血栓薬服用中 	130/80mmHg	125/75mmHg
・75歳以上の高齢者・脳血管障害患者 (両側頸動脈狭窄や脳主幹動脈閉塞あり、または未評価)・慢性腎臓病患者(蛋白尿陰性)	140/90mmHg	135/85mmHg

高血圧治療ガイドライン2019

2019年ガイドラインでは

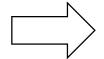
75歳未満・糖尿病患者・慢性腎臓病患者は130/80mmHgが降圧目標であり、 目標値がより厳格になりました。

高血圧管理のための生活習慣の是正

(JNC7, 2003)

(JNC 7: JAMA 289, 2560-1572, 2003.)

修正項目	推奨内容	収縮期血圧 低下 (mmHg)
減量	正常体重の維持(BMI: 18.5-24.9)	5-20/10kg
<u>DASH食事プ゚ラン</u>	果実,野菜, 飽和脂肪酸・総脂肪含有量の低い低脂肪乳製品	8-14
減塩	食塩6g/日未満	2-8
運動	定期的有酸素運動 (早足歩行, 最低30分/日, または180分以上/週)	4-9
節酒	Iタノール換算, 男性 2~30ml/日以下, 女性 1~20ml/日以下	2-4



さらに、禁煙!

*心血管リスク全体の低下のため禁煙

*食塩(g) = Na (g) x 2.54

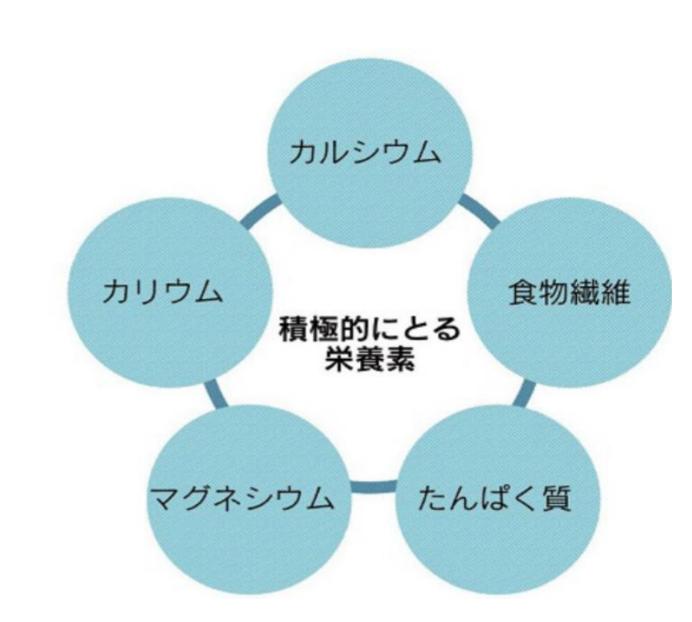
DASH食とは

Dietary Approaches to Stop Hypertension

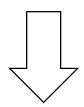
高血圧を防ぐほか、肥満の改善にも有効

塩分の排出を促したり、 血圧を整えたりする

日本人はたんぱく質を 減らしすぎない



高血圧予防の食事



基本は、 減塩 バランスの良い食事

> 特に 野菜を多めに

適切な食事法および食事における注意点

塩分を 控えましょう 塩分 (ナトリウム) は 血管を収縮させ、血圧を上げます。

1日6g未満に 抑えましょう。

食品に含まれる塩分量

食品	目安量	食塩の量
カップ麺	1個=100g	5.6g
食パン	1枚= 60g	0.8g
塩さけ	1切= 60g	4.9g
しょうゆ	大さじ1= 18g	2.7g

食物繊維 を摂りましょう 食物繊維は 血中コレステロールを抑制し、 血圧を下げます。

20~25 gを目安に 摂りましょう。





食品に含まれる食物繊維量

食品	目安量	含有量
玄米ごはん	1杯=100g	2.1g
食パン	1枚= 90g	1.8g
さつまいも	1個=100g	2.3g
りんご	1/2個=150g	1.5g

カリウム カルシウム マグネシウム を摂りましょう

これらには、 ナトリウムを排出する 働きがあります。

塩分以上の摂取を 心がけましょう。





昆布・わかめ

「メタボリックシンドローム」と

診断される基準値は?

内臓脂肪蓄積

2個以上の危険因子

= メタボリックシンドローム

ウエスト周囲径

男性 85cm以上 女性 90cm以上

※内臓脂肪面積 100cm²以上相当



自分の標準体重を知りましょう

```
標準体重(BMI)
```

=体重(kg)÷{身長(m)×身長(m)}

18.5未満 やせ

18.5以上25未満標準

25以上 肥満