



# 2015年10月号 オアゾ通信

vol.13

株式会社オアゾ  
〒381-1231  
長野市松代町松代613-4  
TEL: 026-285-0210  
HP: <http://oazo.info/>

こんにちは(#^.^#) おかげ様でオアゾ通信も2年目を迎えました。いつもご愛読いただきありがとうございます。これからも皆さまに癒しの時間をお届けするべく日々精進してまいります!

さて、秋ということは・・・もちろん食欲の秋ですね～(^o^)！ たくさん食べて、免疫力を高めましょう♪

## 食べ合わせを知って免疫力UP！

**とんかつ+キャベツ：**揚げ物に添えられているキャベツには理由があります。キャベツには他の野菜にはあまり含まれていない珍しい栄養素『ビタミンC』別名“キャベジン”と言う成分が含まれています。胃腸薬の名前で聞いたことがある方もいるのではないでしょうか。キャベジンと呼ばれる訳は、ビタミンCがキャベツの汁から発見された成分だからなんですね。このビタミンCはタンパク質の生成を活発にする働き、細胞分裂を促進する働き、そして傷ついた組織を修復する働きがあると言われることから、油を多く含んでいる揚げ物で負担のかかった胃の粘膜をビタミンCは修復・保護し、消化を助けてくれるのです。また、ビタミンCは水溶性で熱に弱いのでキャベツの働きを最大限に生かすには生で吃るのが良いようです。揚げ物にキャベツの組み合わせはちゃんと理にかなっているんですね！



**サンマ+大根おろし：**さんまは「さば」や「いわし」と同様、青魚です。青魚は血栓や動脈硬化などを予防するEPA(エイコサペンタエン酸)やDHA(ドコサヘキサエン酸)などの良質な油だけではなく、鉄やカルシウム・ビタミンB2なども豊富です。更にこの時期は脂がのって一段と栄養価が高くなりますよ♪そんな青魚と一緒に食べたいのは・・・“大根おろし”です！脂ののったさんまと一緒に食べると風味も良く後味もさっぱりしますよね。大根おろしと一緒に食べる理由はそれだけなく、大根には「アミラーゼ」「アロテアーゼ」などの消化を助ける酵素が豊富に含まれています。これらは魚の焦げに含まれる発がい性物質を分解したり、消化吸収を助けたりする働きがあります。酵素は熱に弱いので大根おろしはまさに青魚との相性が抜群なんですね。更にビタミンCを多く含むレモンを添えれば言う事なしです！！



**納豆+ネギ：**納豆とネギは理想的な組み合わせなんですね。というは・・・ネギに含まれる「硫化アリル」は血液中のコレステロール値を下げ血液をサラサラにしてくれる働きがあり、納豆に含まれる「ナットウキナーゼ」は血栓をできにくくする作用を持っているのでダブルの効果で強力に血栓症を予防・改善してくれます。また硫化アリルには納豆に含まれているビタミンB1の吸収を高め、体力回復を助けてくれる働きがあります。さらに、納豆にはビタミンAやビタミンCが含まれていないのですが、ネギには含まれているんですね。まさに、ネギと納豆の相性は抜群なんですね！



**マグロ+山芋：**疲労回復にはマグロと山芋！マグロの栄養素には脂肪、タンパク質、ビタミンB1、B2、E、鉄などが含まれています。マグロのタンパク質はアミノ酸のバランスがよく、タウリンも多いので、抗酸化作用やスタミナ強化作用があります。そして山芋のネバネバ成分の「ムチン」が、まぐろのタンパク質をさらに効率よく吸収させてくれるので、一緒に吃る事でもリモリスタミナが湧いてきますよ♪ ちなみにマグロは生で吃る方が栄養価が高いようです。お刺身は生で吃ると身体を冷やしますが、そんな時は「がり」があります！生姜の辛味成分は発汗作用があり、身体を温める効果があります。さらに「がり」には殺菌効果もあるので、付け合せにぜひあすすめです。なんとワサビにも殺菌効果があるんですよ(^^)

## 食べ合わせにもちゃんと意味があるんですね・・・さらに免疫力UP！

知っていましたか？・・・免疫細胞のおよそ7割は『腸』でつくられ、3割は『心』でつくられています。心というものは自律神経の事です。腸と自律神経はなぜ免疫に関係しているのでしょうか。実は、免疫力を担っているリンパの6～7割は、腸に集まっています。腸は、細菌やウイルスなどへの抵抗力が非常に強い臓器なので、“腸は最大の免疫器官”とよばれています。そして、腸の働きをコントロールしているのが自律神経なんですね。ここで免疫力の主役、白血球のお話をします。白血球は全身の血液をめぐらして細菌やウイルスから体を守っています。白血球は病気から体を守ってくれる「リンパ球」と異物の侵入を防いでくれますが増えすぎると病気を引き起こしてしまう「顆粒球」という免疫細胞を持っています。さて自律神経と免疫力の関係に戻りましょう。自律神経には交感神経と副交感神経があります。交感神経が優位だと、顆粒球が増え、副交感神経が優位だとリンパ球が増えます。つまり、交感神経が優位になり過ぎると顆粒球が過剰に増え、リンパ球が減少し免疫力の低下を招くのです。すなはち、自律神経のバランスを整え、腸の働きを良好に保つことが、免疫力UPに繋がるのです！！では、副交感神経を優位にして免疫力をUPしてくれる食べ物とはどんなものがあるでしょう・・・。緑黄色野菜、大豆、きのこ類、海藻、ゴマ、小魚類、梅干し、お酢、玄米などは腸の働きを活発にし、身体を温め、便通を促すなどの作用で、身体を副交感神経優位の休息モードに導きます。また、交感神経と副交感神経のバランスを整える中間の食べ物もあります。米、いも類、とうもろこしどうは安定した体調の維持に必要な食べ物です。このように、食事は自律神経と免疫の働きにとても重要なものです。バランスのいい食事で免疫力UPを目指しましょう(#^.^#)♪

来年の大河ドラマ「真田丸」！！ 真田信繁（幸村）は松代にもゆかりのある人物なんですよ(^.^)



真田幸村は武田信玄に仕えた謀将・真田昌幸の次男として生まれます。実は真田幸村と呼ばれる人物は当時の書物などには記載が見られず歴史上には登場しません。幸村という名前は江戸時代に流行った軍記物語で使われ、それが庶民に読まれたために幸村という名前が広まったようです。

真田幸村と呼ばれる人物の本当の名前は真田信繁（のぶしげ）と言います。これは幸村の父である真田昌幸が武田信玄の弟であり、信玄の右腕として人望が厚かった名将・武田信繁の名前から取ったものだと言われています。

### 真田幸村の生涯

- 1567年 永禄10年 1歳 真田昌幸の次男として真田信繁（幸村）誕生する。兄・信之とは年子。
- 1585年 天正13年 19歳 上杉景勝の人質になるため上杉家へ送られる。
- 1586年 天正14年 20歳 秀吉の人質として大阪に送られる。
- 1590年 天正18年 24歳 小田原の役で初陣という説がある。
- 1592年 文禄元年 26歳 昌幸、信之が名護屋（佐賀）に出陣。幸村もいたという説がある。
- 1600年 慶長5年 34歳 関ヶ原の戦いでは昌幸・幸村は西陣。信之は東陣と双方別れることになる。昌幸・幸村は2千の兵で上田城に籠城。3万8千の徳川秀忠軍を足止めする。
- 結果、秀忠は関ヶ原の合戦に間に合わなかった。徳川軍の半分の兵をもつ秀忠が間に合わなかったにも関わらず、関ヶ原の戦いでは西軍が敗北。昌幸・幸村は九度山に配流される。一方、東軍の信之は昌幸の上田を与えられ9万5000石の大名になる。
- 1611年 慶長16年 45歳 父・昌幸死去。
- 1612年 慶長17年 46歳 出家。好白と名乗る。家来の多くは兄・信之のもとへ。
- 1614年 慶長19年 48歳 豊臣秀頼の呼びかけに応じ九度山を脱出。息子・大助とともに大阪入城。大阪冬の陣、真田丸で活躍。
- 1615年 慶長20年 49歳 大阪夏の陣、徳川家康本陣に突撃し家康を追い詰めるが、討死。

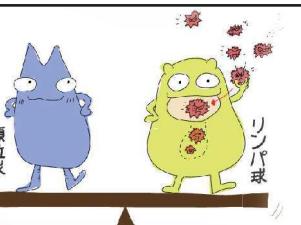


### 真田家の家紋、六文銭の意味とは

当時、三途の川の渡し賃は六文であると信じられていました。旅人はいつ死んでも大丈夫なように、衣服の裾に六文銭を縫い付たと言われ、戦国時代に戦った足軽なども、そのようにしていましたと言われています。つまり、三途の川の渡し賃である六文銭を身につけたり旗印にして示すことにより、戦場にあっても死を恐れないという気概を知らしめたのではないかと言われています。

### 真田家と松代

幸村の兄・信之は父、弟と別れて徳川方につき、その功によって父・昌幸が築いた上田城とその領地を継ぐことを許されました。1622年には松代に転封となり、松代10万石、沼田3万石を与えられました。その後、信之の長男は沼田領を、次男が松代領を継ぎ真田家は2家に分かれます。それから松代の真田家は、廃藩に至るまでの250年間、10代の藩主が北信濃四郡を支配しました。松代の長国寺には初代藩主・真田信之の靈廟が建立され重要文化財にも指定されています。また、信之御靈廟の内陣の格天井に施された画は狩野探幽の筆と伝えられています。



### 【今月のお話】※裏面を見てね(^^)

- 明日の健康コラム「まつしろ 御城下大市」
- 新連載！ UAV事業報告 FAIL:1 オアゾ通信バッカナンバーは「あうち温泉」HP新着情報からご覧いただけます(^o^)♪

### 【今月のベビマ日記】

10月の予定は・・・

20日(火)午前のみです！今より、オアゾ2階へ移動しました。新しくなったベビーマルームへぜひお越しください。(^.^)