腸内環境を整える、２種類以上の「発酵食品」

体の中の免疫細胞の７割を占めるのが、腸。

その腸内細菌のバランスが、免疫力を支えているのは周知の事実です。

すでに定着している善玉菌をサポートする良い菌を食事で送り込むことが大切ですが、人により善玉菌の種類はさまざま。

摂る発酵食品との相性や発揮する効果の具合が異なるため、２種類以上の発酵食品を摂ることを推奨しています。

意識的に替えて、なるべく多種類の発酵食品を摂りましょう。排泄されてしまうため、毎日摂取することも重要です。

私たちの身近にある発酵食品

漬物、納豆、チーズなど私たちが普段から口にする機会が多い発酵食品。

これら発酵食品は、微生物たちの活動により、様々な原料が「発酵」することによってでき上がります。

例えば、「大豆」であれば、コウジカビが大豆のたんぱく質を分解して、アミノ酸などを作ると、「味噌」ができます。

このように、微生物が何かを分解して作り出す活動が発酵であり、そこから生まれる食べ物が発酵食品なのです。

発酵食品には、パンやワイン、チーズ、ヨーグルトなど、世界各地に多くの種類があり、もちろん日本にも様々な種類があります。

かつお節、醤油、酢、みりん、漬物、甘酒、納豆と、日常の食卓でもよく見かける食材が多いです。

私たちの腸内には、様々な菌がすんでいて、それらは大きく「善玉菌」と「悪玉菌」に分けられます。

善玉菌は、私たちの身体の調子を整えてくれますが、その働きの一つに、免疫細胞の活性化があります。

発酵食品には、この善玉菌が豊富に含まれるので、食べることで、直接摂取することができます。

効果的な食べ方ってあるの？

発酵食品は、プロバイオティクスとプレバイオティクスを合わせて食べると効果的である、と言われています。

プロバイオティクスとは、腸内フローラのバランスを改善して、体調調節を行っている生きた菌（ビフィズス菌・乳酸菌・酪酸菌など）のことを言います。

プレバイオティクスとは、腸内善玉菌の増殖を促す働きのある食物繊維やオリゴ糖を含んだ食品のことを言います。

プロバイオティクスの餌となるプレバイオティクスがあると、プロバイオティクスが活性化して、効果アップが期待できるのです。

ヨーグルト＋蜂蜜

プロバイオティクスであるヨーグルトと、プレバイオティクスである蜂蜜の組み合わせ。ヨーグルトに含まれている乳酸菌と蜂蜜に含まれているオリゴ糖で、効果アップが期待できます。

朝のひと品に加えてみてはいかがでしょうか。

ヨーグルト＋バナナ

プロバイオティクスであるヨーグルトと、プレバイオティクスであるバナナの組み合わせ。どちらもダイエット食品として有名ですね。ヨーグルトに含まれている乳酸菌と、バナナに含まれている食物繊維で相乗効果が期待できます。

味噌＋キャベツ

プロバイオティクスである味噌と、プレバイオティクスであるキャベツの組み合わせ。

味噌は大豆発酵食品で、キャベツは食物繊維が豊富。居酒屋などでも食べられるので、オススメです。

醤油＋みりん＋ごぼう（きんぴらごぼう）

大豆発酵食品のプロバイオティクスである醤油・みりんと、食物繊維たっぷりのプレバイオティクスであるごぼうの組み合わせ。

和食であれば、醤油・みりんは調味料としてよく使うので、ごぼうだけでなく、人参・レンコン・玉ねぎなど食物繊維が多い食材を使用するのがオススメです。

チーズ（フォンデュ）＋ジャガイモ

チーズフォンデュで食べる組み合わせ。プロバイオティクスであるチーズと、プレバイオティクスであるジャガイモ。ほかにも、チーズフォンデュに合うプレバイオティクスは、アスパラ・キャベツ・きのこ類などがあるので、一緒に食べると良いでしょう。

（出典：光英科学研究所「バイオジェニックスとは何か？」）

新型コロナウイルス感染症に負けない体作りは、食生活からです。

意識的に発酵食品を摂る食生活を心掛けましょう！