マグネシウムで便秘を解消しよう!!

便秘に効果があると言われ、お薬としても使われている「マグネシウム」!! 食材にも含まれているこの「マグネシウム」を有効に活用し、便秘を解消していきましょう☆



何でマグネシウムは便秘に良いの?

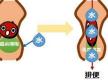
便秘の原因の1つは水分不足です。

マグネシウムは体内で吸収されにくく、水を集めやすい物質に変化し、水分を集めて便を軟ら かくします。また、腸の内容物が水分で膨張することで腸管を刺激して排便が促されます。











マグネシウムはどれぐらい摂ったら良いの?

厚生労働省の平成25年の日本人のマグネシウムの推奨量は、年齢によっても異なりますが、

★成人男性:370mg/日

★成人女性:290mg/日

と言われています。



ワンポイント

健康な身体を維持するためのバランスはカルシウム:マグネシウム=2:1☆



マグネシウムを多く含む食材は何があるの?

*ひじき(乾燥):62mg(小鉢 1 皿 10g あたり)

*あおさ(乾燥):160mg(1 食分約 5g あたり)

*ココア:26mg(大さじ 1 杯 6g あたり)

(ピュアココアと言われる純ココアがベストで、更 に牛乳で作るとカルシウムとの黄金バランスもバ ッチリ☆)

*わかめ(乾燥):55mg(1 食分約 5g あたり)

*いりごま:22mg(大さじ 1 杯 6g あたり)

*アーモンド(フライ):38mg(10 粒 14g あたり)

- *くるみ(いり):30mg(5 個 20g あたり)
- *糸引き納豆:50mg(1 パック 50g あたり)
- * 干しエビ: 42mg(大さじ 1 杯 8g あたり)
- *するめ:187mg(1 枚あたり)
- *あさり:32mg(10 個あたり)
- *木綿豆腐:390mg(1 丁 300g あたり)
- *味付けのり:9mg(小 10 枚 3g あたり)
- *大豆(ゆで):11mg(大さじ 1 杯 11g あたり)
- *油揚げ:45mg(1 枚 30g あたり)
- *ひまわりの種(フライ):35mg(大さじ1杯9gあたり)



※便秘薬に含まれるマグネシウム量と単純に比較することは出来ません。





マグネシウムは身体に良いとはいえ、何事にも限度があいます。摂い過ぎると「高マグネシウム血症」など を引き起こすこともあるため、適度に摂取しマグネシウムとうまく付き合っていきましょう☆