



飽和脂肪酸の多い肉ではなく、白身魚を使い、パン粉細目を使用することで油の量を抑えることができます。

生ハムで巻いたメカジキのカツレツ

1人分 カロリー 386 kcal 塩分 2.4 g 脂質 23.8 g

小崎シェフのひとことメモ

淡白な白身魚に生ハムを巻くことで、しっかりとした食べごたえとコクが楽しめます。

材料(2人分)

メカジキ切り身	60g×4切	トマト(8等分に切る)	中1個
生ハム(スライス)	4枚	パセリ(みじん切り)	適量
薄力粉	適量	粉チーズ	適量
卵(溶き卵)	1個	レモン	1/2個
パン粉(細目)	適量	油・塩	各適量

作り方

- メカジキに生ハムを巻き、薄力粉をまぶす。溶き卵にくぐらせ、パン粉をまぶす。
- 160°Cに熱した油で、きつね色になるまで揚げる。
- 油を切り、②のカツレツに塩を軽くふり、皿に盛り付ける。
- トマトを飾り、パセリ・粉チーズをふり、カットレモンを添える。



東京大学大学院教授 佐々木先生のためになる栄養学

「食DE健康」コラム②

東京大学大学院教授
佐々木 敏 先生
ささき さとし

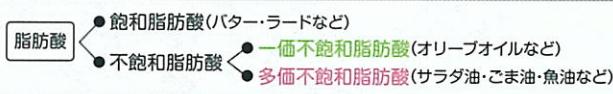
東京大学大学院医学系研究科
社会予防疫学分野教授
日本の栄養疫学研究において、
中心的役割を担い続ける

**Q コレステロールが高めなのですが
やはり揚げ物は控えたほうがいいでしょうか?**

**A 実は、揚げ物に使われるサラダ油などには
血中コレステロールを下げる働きがあります。**

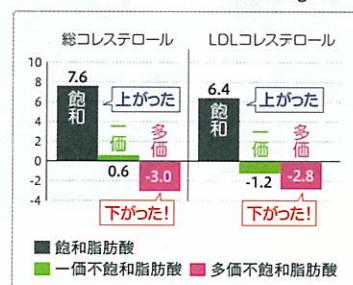
「コレステロールが高いので揚げ物は避けるようにしている」という声をよく聞きますが、それで良いのでしょうか? 実は、揚げ物に使われる“あぶら”には血中コレステロールを下げる働きがあるのです。

もちろん、すべての“あぶら”が血中コレステロールを下げるわけではありません。“あぶら”の中の脂肪酸は二つに分けられます。一つはバターやラードなどに多く含まれる飽和脂肪酸と、もう一つはオリーブオイルやサラダ油などに含まれる不飽和脂肪酸です。不飽和脂肪酸はさらに二つに分けられ、オリーブオイルなどの一価不飽和脂肪酸と、サラダ油・ごま油・魚油などの多価不飽和脂肪酸があります。



これをふまえ、右図をご覧ください。対象者は全員同じカロリーの食事をしました。そのうちの5%を炭水化物から飽和脂肪酸、一価不飽和脂

食事中の炭水化物をいすれかの脂肪酸に
かえたときの血中コレステロール濃度(mg/dL)



肪酸、多価不飽和脂肪酸のいすれかに食べかえて血中コレステロール濃度を測定しました。総コレステロールもLDL※も上昇したのは、飽和脂肪酸だけでした。多価不飽和脂肪酸は下がっています。このように、サラダ油やごま油などの揚げ物に使う“あぶら”

には、血中コレステロールを下げる働きがあります。これらの油で揚げ物をすれば、血中コレステロールの上昇は気にしなくてよいかもしれません。ただし、揚げ物のカロリーは高いので、食べ過ぎないようにしてくださいね。

※LDLとは、「悪玉コレステロール」とも呼ばれおり、肝臓から血管にコレステロールを運ぶ働きがあります。

血中コレステロールが気になる方は、サラダ油などの多価不飽和脂肪酸を含む食品より、乳製品や肉類などの飽和脂肪酸を多く含む食品を控えましょう。

[参考文献] Mensink RP, et al. Effect of dietary fatty acids on serum lipids and lipoproteins: A meta-analysis of 27 trials. *Arterioscler Thromb* 1992;12:911-9.

