

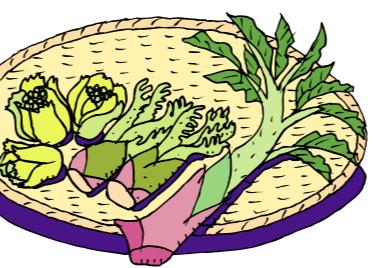


# 春の不調対策!

大自然が冬の眠りから目覚めて活動を開始する春。体はそうした季節の変化を感じ、さまざまな調整機能を冬から春へリセットします。このリセットがスムーズに行われず、季節の変化に体がついていけなくなり、春特有の不調を引き起こします。今回は体をリセットする春の不調対策をご紹介します。

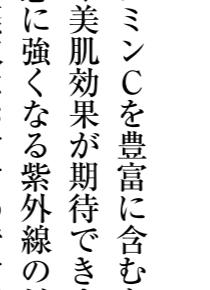
す。②体を冷やさないこと。「花冷え」という言葉があるように外出時の冷え対策は特に注意してください。③山菜をはじめとする春の苦味食材を食べること。山菜などの苦味は、眠っていた冬の体を目覚めさせてくれます。

**老化防止**  
春の野草や山菜の多くには活性酸素を除去して老化の進行を遅らせる働きがあるポリフェノールが豊富に含まれています。山菜などに含まれるポリフェノールは加熱に弱いので、火の通しすぎには注意しましょう。



**新陳代謝の促進**  
春の苦味食材にはビタミンCを豊富に含むものが多々、風邪の予防や美肌効果が期待できます。また、この頃から急に強くなる紫外線の対策としてもビタミンCの摂取はおすすめです。ビタミンCは加熱に弱いので火の通しすぎには注意しましょう。

**風邪の予防**  
春の苦味食材にはビタミンCを豊富に含むものが多々、風邪の予防や美肌効果が期待できます。また、この頃から急に強くなる紫外線の対策としてもビタミンCの摂取はおすすめです。ビタミンCは加熱に弱いので火の通しすぎには注意しましょう。



**何となく元気が出ない」「だるい」「気分が落ち込む」といった春特有の不調。その主な原因は激しい温度変化やストレスによる自律神経の働きの低下にあります。  
対策としては、  
①しっかりと眠ること。自律神経を健全に保つには、十分な睡眠が必要です。**



## ■ 苦味の効用

春の苦味食材には体のリセット効果のほかにも、さまざまな効用があります。

**苦味食材の食べ方**

苦味食材は、天ぷらにすると苦味がやわらぎます。独特の苦味と春の香りを楽しみたいなら、さつと茹でたおひたしや和え物がおすすめです。煮物にする場合は、採れたてならアグ抜きせずに新鮮な香りを楽しんでみてはいかがでしょうか。また、アグ抜きなどの下処理が面倒な場合は、油で苦味をやわらげる炒め物や炒め煮がおすすめです。



## ■ 体を冷やさない

春先のボーッとした感じや、スッキリしない状態を防ぐには、快眠が一番。「春眠暁を覚えず」といわれるよう、心地よい眠りで快調にお過ごしください。

**適度な運動**  
筋力が低下すると、慢性的に体が冷えやすくなります。冷え対策だけでなく、健康全般に役立つ無理のない運動を心がけましょう。

**散歩は新陳代謝を促して免疫力の低下を防ぎ、ストレッチや体操は血行を促進して冷えによる免疫力低下を防いでくれます。**

**人間はほんの少し体温が下がる時に眠くなり**



ますので、入浴や温かい飲み物で体を温めてから就寝すると寝つきを良くすることができます。  
**睡眠時間は90分の倍数に**  
睡眠は浅い眠りと深い眠りがひと組になって繰り返されています。その時間は約90分なので、6時間や7時間半、9時間といった90分の倍数の睡眠時間をとると眠りが充実します。



**しっかり眠る**  
春先のボーッとした感じや、スッキリしない状態を防ぐには、快眠が一番。「春眠暁を覚えず」といわれるよう、心地よい眠りで快調にお過ごしください。

**体を温めてから寝る**  
人間はほんの少し体温が下がる時に眠くなり