

2015年2月6日

各位

三井製糖株式会社

三井製糖、つぼみの会と共に「おさとうの会」を開催

～1型糖尿病患者とご家族が、楽しくスイーツ作りを行い“血糖コントロール”をお勉強～

三井製糖株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長 飯田雅明）は、2015年2月1日（日）に当社の商品開発部ラボにて、インスリン欠損症（1型糖尿病）患者と家族の会「つぼみの会」と共に『おさとうの会』を開催しました。

第8回目となる今回は、1型糖尿病の患者とご家族をあわせて27名が参加。社会福祉法人 緑風荘病院 管理栄養士の藤原恵子先生が、ゆっくり消化吸収されるパラチノース®配合の「スローカロリーシュガー」を使用したバレンタインスイーツ「チョコレートプチケーキ」をデモンストレーション、その後、実際に参加全員でケーキを作り試食を行いました。



藤原先生のデモンストレーション

同会の冒頭では、当社代表取締役社長 飯田雅明の挨拶後、つぼみの会を代表して事務局の奥友様が「この会（おさとうの会）をきっかけに、楽しくお砂糖に関する知識や糖の代謝について勉強するとともに参加者との交流が深まり、より健康的な生活に繋がれば。」と参加者に対して同会の意義をご説明いただきました。また、当社商品開発部 宮坂清昭から「スローカロリーシュガーについて」を参加者にご説明。続けて公益社団法人 東京都栄養士会 会長 西村一弘先生に「機能性糖質パラチノース®のエビデンス及び1型糖尿病での応用」についてご講演いただきました。さらに、砂糖の基本的な知識をクイズ形式で答える商品開発部内を見学する10分ツアーも実施し、参加されたお子様も楽しくクイズに答えていました。参加者からの質疑応答では、ご家族から「スローカロリーシュガーについて」「スローカロリーとインスリン注射との関係について」など具体的な質問も挙がり大盛況な会となりました。



つぼみの会 事務局 奥友様のご挨拶



西村先生とご家族との交流風景

公益社団法人 東京都栄養士会 会長 西村一弘先生のコメント

パラチノース®配合の「スローカロリーシュガー」を調理に使用することで、小児1型糖尿病患者の血糖コントロールが良好となり高血糖や低血糖を引き起こしにくいという知見を得ています。パラチノース®はお砂糖と同じ4kcal/gのエネルギーを持ち、かつ、お砂糖と同じような美味しさもあるので、成長期の小児1型糖尿病患者の健やかな成長をサポートする糖質であると期待しています。



藤原先生のデモンストレーション



楽しくチョコレートプチケーキ作り



完成したチョコレートプチケーキ



おいしそうに試食する参加者

＜本件に対するお問い合わせ先＞
三井製糖株式会社 スローカロリープロジェクト 担当：奥野
Tel: 03-3639-9306 Fax :03-3664-1121

■つぼみの会とは

会の始まりは 1963 年、子供にも糖尿病があることを小児科医にすらあまり知られなかった頃、当時東京大学小児科の丸山博博士（現松戸クリニック院長）が、患者の血糖コントロール教育のためサマーキャンプを開始されたことによります。そのときに「患者の身になって考え行動する」を基本理念とし、翌年の 1964 年に患者と家族の会として「つぼみの会」を発足しました。それから、毎年サマーキャンプを開催するとともに、キャンプ期間中に患者の親への教育を目的とし、丸山博先生の同級生で当時東京大学医学部第 3 内科の三木英司博士（現在志方記念会 三木クリニック院長）が「家族講習会」を始められ、現在もその活動が続いております。

■おさとうの会とは

おさとうの会は、子供の成長過程における、精神的満足や“心の栄養”として、お砂糖で作られた美味しい甘さを楽しめるおやつはとても重要と考えています。『食事制限していた頃の名残』があり、未だに“甘いものに慣れさせるな”といった考えを持つ病院栄養士の先生もいらっしゃいます。『1 型糖尿病の人にとってお砂糖は悪者ではないよ、むしろ上手にお砂糖を取り入れて健やかに成長していきましょう』と、その思いから「つぼみの会」で発信し、みんなで楽しくおやつを食べる会を立ち上げました。今回で 8 回目となります。毎回、ゆっくり消化吸収されるスローカロリーシュガーを使用して「カステラ」「シフォンケーキ」「ティラミス」作りなどをご紹介します。

■スローカロリープロジェクトとは

生活習慣病が増加傾向にある中、「砂糖は太る」のようなイメージを持たれがちですが、砂糖は食品の美味しさや物性の面で日本の食文化を彩ってきた重要な食品素材です。砂糖を代表とする糖質を悪者とする「糖質絶対悪」の考え方や、ローカロリーやノンカロリー食品を善とする「エネルギー絶対悪」の考え方ではなく、スローカロリープロジェクトでは、これまでの食文化を基礎とし、バランスを取りながら各食品素材の良さを活用し、その上で健康になれることが理想的な食の状態であると考えています。プロジェクト賛同企業とともに、糖質エネルギーの質に注目し、消化吸収が緩やかな天然の糖“パラチノース®”を利用した研究を行うとともに、スローカロリーの考え方を食に活用し、「元気で太りにくい健康な体を創る」を目標に啓発活動を行っています。



■天然の糖『パラチノース®』について

『パラチノース®』は蜂蜜中に微量に含まれる天然の糖質で、工業的には砂糖を原料として作られます。パラチノース®は、唾液、胃酸及び膵液の消化作用を受けずに小腸に達し、小腸粘膜に存在するスクラーゼ・イソマルターゼ複合体（S-I 複合体）のイソマルターゼ活性部位により、ブドウ糖と果糖に分解後、ショ糖と同様にブドウ糖と果糖として代謝されます。砂糖と同じ 4kcal/g のエネルギーを持ちますが、小腸での分解速度が砂糖に比べて約 5 倍遅く、ゆっくり消化吸収されるため、エネルギー的には砂糖と同じでも生理学的に異なる性質を示します。甘さは砂糖の約 1/2 ですが、良質な味質をもち、虫歯や下痢の原因にならない安全な糖質であり、一般の食品・飲料などに幅広く使用されています。